

Éditeurs scientifiques
Christine Raimond
Éric Garine
Olivier Langlois





## Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad

#### Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois (dir.)

Éditeur: IRD Éditions, Prodig Éditions

Année d'édition : 2005

Date de mise en ligne : 8 octobre 2013 Collection : Colloques et séminaires ISBN électronique : 9782709918213



http://books.openedition.org

#### Édition imprimée

ISBN : 9782709915762 Nombre de pages : 772

Ce document vous est offert par Institut de recherche pour le développement



#### Référence électronique

RAIMOND, Christine (dir.); GARINE, Éric (dir.); et LANGLOIS, Olivier (dir.). Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad. Nouvelle édition [en ligne]. Montpellier: IRD Éditions, 2005 (généré le 19 février 2015). Disponible sur Internet: <a href="http://books.openedition.org/irdeditions/1603">http://books.openedition.org/irdeditions/1603</a>>. ISBN: 9782709918213.

Ce document a été généré automatiquement le 19 février 2015. Il est issu d'une numérisation par reconnaissance optique de caractères.

© IRD Éditions, 2005 Conditions d'utilisation : http://www.openedition.org/6540 Ce XI° colloque du réseau de recherche pluridisciplinaire Méga-Tchad traite du thème de l'alimentation dans une région très contrastée, tant du point de vue des sociétés qui la composent que des contextes écologiques, économiques et politiques. Au-delà de la prise en compte des besoins vitaux des hommes, cet ouvrage considère à la fois la demande spécifique des populations – goûts, choix et stratégies de subsistance –, les systèmes de productions vivrières et les environnements physiques et humains. Les manières de se nourrir et les relations sociales qui se tissent autour de la nourriture et du repas sont également abordées. La persistance d'un code culinaire très ancien est démontrée, alors même que l'on assiste à une grande diversification et à une évolution importante de la nature des produits utilisés. Les chercheurs, les étudiants, mais aussi les décideurs et les acteurs du développement trouveront ici une source d'informations récentes et rigoureuses, dans un cadre pluridisciplinaire posant les nouvelles problématiques relatives à la question de l'alimentation en Afrique.

The 11th meeting of the multidisciplinary research network MégaTchad addresses the subject of diet in a région that displays great contrasts in both societies and the ecological, economic and political contexts. In addition to taking the vital needs of humans into account, this work examines the specific demand of populations and their tastes, choices and subsistence stratégies, food production systems and the physical and human environments. Ways of eating and the social relations that develop around food and meals are also addressed. The persistence of a very ancient culinary code is demonstrated whereas great diversification and considerable evolution in the nature of the products used are observed. Scientists, students and also decision makers and development stakeholders will find the book a source of récent, rigorous information in a multidisciplinary framework that raises fresh issues related to the question of food and diet in Africa.

#### **SOMMAIRE**

#### Remerciements

Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois

## Colloques organisés par le réseau Méga-Tchad publiés dans la collection Colloques et séminaires de l'IRD

Le réseau Méga-Tchad

#### Introduction. Approches pluridisciplinaires de l'alimentation dans le bassin du lac Tchad

Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois L'alimentation dans le bassin du lac Tchad Organisation de l'ouvrage

#### Nutrition et alimentation dans le bassin tchadien

Alain Froment

Quelques particularités uniques Des apports irréguliers Une malnutrition chronique Un contexte épidémiologique sévère Conclusion

## Usages anciens et contemporains des ressources alimentaires sauvages thème 1

#### Nourriture de brousse chez les Muzey et les Masa du Nord-Cameroun

Igor de Garine

Les produits animaux Les produits végétaux sauvages Conclusion

#### Usages alimentaires du parc arboré sélectionné (Duupa, massif de Poli, Nord-Cameroun)

Éric Garine, Aboubakar Moussa, Christine Raimond, Edmond Dounias et Kouami Kokou

Introduction

Agrosystème et parc arboré duupa

Conclusion

#### La pêche dans les lacs Fitri et Léré au Tchad

Techniques de capture, conservation des produits et enjeux de protection

Paboung Dagou, Mahamat Ali Mustapha, Ngaressem Gotlob Mbaye, Passinring Kedeu et Marabé Ngar-Odjilo

Introduction

Bref aperçu géographique sur les lacs Fitri et Léré

Pratiques de pêche anciennes et introduction de techniques intensives

Gestion de l'écosytème lacustre pour une exploitation durable

#### Une communauté d'« agro-chasseurs » au XIX<sup>e</sup> siècle dans la Haute Bénoué

Analyse du matériel archéozoologique du site de Djaba-Hosséré

Joséphine Lesur et Olivier Langlois

Introduction

Le contexte général de l'étude

Données archéozoologiques

Techniques, tableaux et zones de chasse

Un approvisionnement en protéines animales basé sur la prédation : un particularisme

soudanien?

Conclusion

## Origine, histoire, diffusion et dynamique actuelle des plantes alimentaires cultivées thème 2

#### Évolution des ressources en matières grasses chez les Duupa (Massif de Poli, Nord-Cameroun)

Éric Garine

Introduction

Les Duupa : une société agraire

Inventaire des matières grasses connues des Duupa

Les fonds de sauce dans la cuisine duupa

Conclusion

#### Le sésame en pays gbaya

Paulette Roulon-Doko

Le sésame dans le cycle cultural

Le sésame : un élément essentiel de la cuisine gbaya 'bodoe

Le rôle rituel du sésame

Conclusion

#### Quelques vérités sur les Dii, prétendu « peuple de l'igname » (Nord-Cameroun)

Jean-Claude Muller

Les ignames

Les arachides

Le tabac

La fibre kénaf

Le coton

Le manioc

Le maïs

Conclusion

#### Enhancing food security through resettlement?

The dynamics of crop choices in the Bénoué region, North Cameroon

Judith de Wolf

A brief organizational history of cotton production in Cameroon: Sodecoton and its predecessors

The organisation of cotton cultivation: farmers, cercles and AVP/GICs

Agents de suivi and moniteurs

Chefs du cercle

AVPs/GICs and the marketing of cotton

Crop choices: hungry for maize, trapped in cotton

#### La diffusion du sorgho repiqué dans le bassin du lac Tchad

Christine Raimond

La grande diversité des variétés traditionnelles de sorgho repiqué

Valeurs gustatives du sorgho repiqué

Reconstitution historique de la diffusion du sorgho repiqué

Une innovation agricole locale moteur de developpement

#### Biodiversité et usages alimentaires des sorghos muskuwaari au Nord-Cameroun

Nathalie Perrot, Sobda Gonne et Bertrand Mathieu

Introduction

Méthode de caractérisation des variétés cultivées à dire d'agriculteurs, intérêts et limites

Le muskuwaari dans l'alimentation : spécificités variétales et habitudes alimentaires

Conclusion

Remerciements

Bibliographie

#### Les produits de terroir au Niger

Identité et changement social

Anne Luxereau

Les dattes d'In Gall, un produit patrimoine

Les poissons de Tabalak

La progression spectaculaire du souchet de Maradi

L'équilibre entre la céréaliculture et ces produits de terroir

#### Cuisine, cuisson et manières de table thème 3

#### Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun)

Henry Tourneux

Le nom des repas

Le classement des préparations culinaires

Les ingrédients principaux

Autres produits consommés

Conclusion et tableau récapitulatif

## Évolution du matériel de broyage des Dìì de Djaba (Nord-Cameroun) durant les deux derniers siècles

Etudes ethno-archéologique et archéologique

Agnès Gelbert

Introduction

Méthodologie

Typologie fonctionnelle du matériel de broyage de la communauté Dii actuelle

Analyse des caractères intrinsèques discriminants

L'état de surface

Le matériel de broyage des sites d'Ex-Djaba et de Djaba-Hosséré

Conclusion

#### Aliments solides, aliments liquides

Un regard ethno-archéologique sur la poterie ancienne du Diamaré (Nord-Cameroun)

Olivier Langlois

Introduction

Une méthode adaptée à la nature de l'information

Les données

Les indices morphologiques et leur interprétation

Variations des caractères discriminants observés sur le matériel archéologique

Les diamètres à l'ouverture

Evolutions et variations des modes de consommation des céréales

#### Pudeur et nourriture, les manières de table des Toubou

Catherine Baroin

La vie au désert et l'apprentissage de la frugalité Les nourritures sauvages Les aliments de base Les règles de commensalité Les relations avec les beaux-parents Convenances, hiérarchie sociale, violence

#### Le lait et la bière thème 4

#### Laits touaregs

Usages et symboles

Edmond Bernus

Le lait et ses symboles Comment préserver le lait pour les hommes Après sevrage Les différents laits Conclusion

#### Lait et produits laitiers en Adamaoua

Peuls buveurs de lait, Peules vendeuses de lait

Jean Boutrais

Deux systèmes d'élevage, deux économies du lait Consommation et commerce de produits laitiers

Changements de gestion du lait : la foulbéisation des Mbororo

Conclusion : le lait, un produit marginal dans le développement de l'élevage en Adamaoua

#### Les « bars laitiers » de N'Djamena (Tchad)

Des petites entreprises qui valorisent le lait de brousse

Guillaume Duteurtre, Koussou Mian Oudanang et Souleyman Elhadj N'Gaba

Introduction

Méthodologie de l'étude

L'essor des « bars laitiers »

Des entreprises aux performances variables

Principaux problèmes et perspectives

Conclusion

## La consommation des produits laitiers à Ngaoundéré au Cameroun : l'émergence des MPE (micro et petites entreprises)

Jean-Marie Essomba, Sandrine Dury, Mbonji Edjenguèlè et Nicolas Bricas

Introduction

Milieu d'étude et méthodologie : entretiens et enquêtes par questionnaires

Les produits laitiers existants, les caractéristiques des consommateurs et leurs critères de choix Les MPE, leur pénétration du marché, les perceptions des consommateurs de leurs produits Conclusion

#### Kapsiki beer dynamics

Walter E.A. van Beek

The Context

Red and white: Male and Female Beer

Beer and Kapsiki Ritual

Male bonding, fertility and power

#### La bière à l'index?

Enjeux et dynamiques de la consommation d'alcool au sud du Tchad

Géraud Magrin et Koumaro Mbayhoudel

Introduction

L'évolution des boissons et des lieux de consommation

Les boissons alcoolisées comme bouc-émissaire

Dimensions géopolitiques de l'alcool au Tchad

Conclusion

#### Trente ans de bière de mil à Maroua

Christian Seignobos

La bière de mil : un siècle d'interdiction et de tolérance administratives La bière de mil à Maroua de 1972 à 2002 : constantes et changements

De l'ethnie à une société nationale : apologie du saré à bilbil?

#### Approvisionnements vivriers et sécurité alimentaire thème 5

#### Les cultures vivrières dans les contes Tupuri

Suzanne Ruelland

Introduction

Les cultures vivrières comme décor de conte

Les cultures vivrières comme thème principal de conte

Conclusion

#### Modification des habitudes alimentaires en milieu urbain

Evolution du prix de la viande bovine (Nord-Cameroun, 1993-2002)

Michel Tchotsoua et Paul Djeumene

Introduction

Cadres de l'étude et collecte des données

Les résultats

La modification des habitudes alimentaires comme réponse à la hausse du prix de la viande

bovine

Conclusion

#### L'évolution des flux commerciaux à Maroua (1980-1994)

Olivier Lyebi-Mandjek

Méthodologie

Maroua et l'approvisionnement des centres secondaires

Les intermédiaires

Conclusion

#### Sécheresse, aides et changements alimentaires au Sahel nigéro-tchadien

Jean-Charles Clanet

Les choix alimentaires du Sahel

Crises climatiques et résistances alimentaires

Révoltes sociales et modes alimentaires

#### Les interventions de l'État dans la commercialisation des céréales (Tchad)

Claude Arditi

La production de céréales et la localisation des zones excédentaires

La commercialisation des céréales

L'Office national des céréales

Une nouvelle orientation? Le stock de sécurité alimentaire d'urgence

#### Faut-il brûler les greniers communautaires ?

Quelques éléments de réflexion pour des politiques de sécurité alimentaire en zone sahélo-soudanienne André Teyssier, Géraud Magrin et Guillaume Duteurtre

Les mystères de l'insécurité alimentaire et les stratégies des acteurs Le stockage communautaire en question Conclusion

#### Conclusion. Systèmes alimentaires du bassin du lac Tchad : homogènes ou différenciés ?

Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois

Ressources alimentaires : diversification ou homogénéisation ? Plantes cultivées anciennes et nouveaux vivriers marchands

Un code culinaire demeuré stable

Boire du lait, du thé ou de la bière de mil pour communiquer et se différencier

Crises alimentaires : insécurité chronique ou déficits passagers ?

Situations contrastées ou points de vue différents ? Vertus et limites de la pluridisciplinarité

#### Résumés

#### **Abstracts**

Liste des auteurs

#### Remerciements

Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois

#### Comité scientifique du colloque

- Nous remercions le CNRS, l'université Paris-X, l'UMR 7535 et l'UMS 844 pour leur aide financière qui a permis l'organisation du XI<sup>e</sup> colloque Méga-Tchad « Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad ».
- 2 Un comité scientifique a été constitué pour veiller à la qualité de ce colloque. Il était composé de spécialistes de différentes disciplines, qui ont permis de faire une sélection parmi les 70 propositions de communication :
  - Serge Bahuchet, anthropologue de l'alimentation, MNHN
  - Jean Boutrais, géographe, IRD
  - Philippe C. Chamard, géographe, université de Paris X
  - Jean-Charles Clanet, géographe, université de Reims
  - · Alain Marliac, archéologue, IRD
  - Claude Raynaut, sociologue, CNRS
  - Henry Tourneux, linguiste, CNRS
- Nous tenons à les remercier sincèrement pour leur aide rigoureuse et argumentée, qui a contribué à la qualité des communications présentées et à leur insertion dans la thématique retenue.

#### Comité d'évaluation pour la publication

Devant la grande diversité des thèmes abordés et des approches développées dans les communications présentées lors du colloque, un comité d'évaluation scientifique a été mis en place pour la sélection des textes à publier. Chaque texte a été évalué par deux spécialistes du sujet traité, en plus des éditeurs scientifiques. Tous les chercheurs contactés à cette fin, et dont nous donnons la liste ci-dessous, ont accepté de s'acquitter de cette tâche de relecture parfois fastidieuse, souvent longue et difficile à insérer dans

des emplois du temps déjà chargés. Leurs remarques, renvoyées aux auteurs pour correction, ont contribué à améliorer sensiblement la qualité scientifique des textes présentés ici. Qu'ils reçoivent ici toute notre gratitude et nos remerciements pour leur aide, sans laquelle la parution de ces actes aurait été bien plus difficile qu'elle ne l'a été!

- Claude Arditi, anthropologue, EHESS
- Catherine Baroin, ethnologue, CNRS
- Edmond Bernus, géographe, CNRS
- Roger Blench, anthropologue linguiste, Londres
- Jean Boutrais, géographe, IRD
- Philippe C. Chamard, géographe, université de Paris X
- · Sandrine Dury, économiste, Cirad
- Igor de Garine, anthropologue, CNRS
- Eric Jolly, anthropologue, CNRS
- · Alain Marliac, archéologue, IRD
- \* Scott MacEachern, archéologue, Bowdoin College, Maine, USA
- · Aboubakar Moussa, géographe Meaden, Cameroun
- Jean-Claude Muller, anthropologue, université de Montréal
- Gérard Quéchon, archéologue, CNRS
- Paulette Roulon, anthropologue, CNRS
- · Christian Seignobos, géographe, IRD
- · Michel Tchotsoua, géographe, université de Ngaoundéré
- · André Teyssier, géographe, Cirad
- Henry Tourneux, linguiste, CNRS
- Walter van Beek, anthropologue, université Utrecht, Pays-Bas
- Nous tenons également à remercier chaleureusement deux personnes qui n'ont pas leur nom en couverture, mais sans qui ce projet n'aurait pas pu aboutir : Monique Descieux (CNRS, UMR 7535) a facilité avec efficacité, gentillesse et enthousiasme la gestion compliquée d'un colloque international, et Maorie Seysset (Prodig CNRS) à qui nous avons confié la difficile tâche de rassembler et de mettre en page 28 textes d'auteurs différents et dispersés entre l'Afrique, l'Amérique et l'Europe.
- De même, un grand merci à Michèle Ducousso pour la cartographie, à Thierry Husberg pour l'iconographie, et à Marie-Madeleine Birot, André Simonin, Geneviève Raimond et Maryline Freulard pour la relecture des épreuves.
- Pour finir, nous saluerons le travail de Catherine Baroin, présidente du réseau Méga-Tchad, qui publie régulièrement un bulletin de liaison consultable sur le web: http://www.uni-bayreuth.de/afrikanistik/mega-tchad/. Ce faisant, elle veille depuis de nombreuses années sur la flamme d'un réseau qui est sans conteste un élément majeur de la recherche régionale. A notre tour, en tant qu'organisateurs de ce XIe colloque Méga-Tchad et éditeurs scientifiques des actes, nous avons eu le plaisir d'attiser ponctuellement cette flamme, mettant en lumière de nouvelles connaissances. Nous remettons maintenant le flambeau à Catherine Baroin qui le transmettra aux organisateurs du prochain colloque.
- 8 Avec une pensée particulière à Edmond Bernus, dont nous publions le dernier texte par le réseau Méga-Tchad.

#### **AUTEURS**

#### **CHRISTINE RAIMOND**

Christine **Raimond**, géographe, CNRS UMR 8586 Prodig, 2 rue Valette, 75005 Paris

#### ÉRIC GARINE

Eric **Garine**, ethnologue, université de Paris X UMR 7535, MAE, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex

#### **OLIVIER LANGLOIS**

Olivier **Langlois**, archéologue, CNRS UMR 7041 ArScAn, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex

## Colloques organisés par le réseau Méga-Tchad publiés dans la collection Colloques et séminaires de l'IRD

1987 Langues et cultures dans le bassin du lac Tchad

Barreteau (éd.), 4-5 septembre 1984, 217 p.

1988 Le milieu et les hommes : recherches comparatives et historiques dans le bassin du lac Tchad, 3-4 octobre 1985, 355 p.

1990 Relations interethniques et culture matérielle dans le bassin du lac Tchad, Barreteau, Tourneux (éd.), 11-12 septembre 1986, 266 p.

1991 Les relations hommes/femmes dans le bassin du lac Tchad, 329 p.

1991 Forge et forgerons, 14-16 septembre 1988, 385 p.

1991 Du politique à l'économique - Etudes historiques dans le bassin du lac Tchad, 380 p.

1993 Datation et chronologie dans le bassin du lac Tchad, Barreteau, Von Graffenried (éd.), 11 -12 septembre 1989, 291 p.

1995 Mort et rites funéraires dans le bassin du lac Tchad, Baroin, Barreteau, Von Graffenried, 14-14 septembre 1990, 296 p.

1997 L'homme et le végétal dans le bassin du lac Tchad, Barreteau, Dognin, Von Graffenried (éd.), 18-20 septembre 1991, 394 p.

1997 L 'homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad, Jungraithmayr, Barreteau, Seibert (éd.), 13-14 mai 1993,487 p.

1999 L'homme et l'animal dans le bassin du lac Tchad, Baroin, Boutrais (éd.), 15-17 octobre 1997, 705 p.

## Le réseau Méga-Tchad

- Carrefour de cultures, foyer de domestication des plantes, zone de forte biodiversité faisant l'objet de règles de protection reconnues au niveau international, le bassin du lac Tchad concentre de nombreuses recherches relevant des sciences de la vie et des sciences humaines.
- Le réseau Méga-Tchad, Réseau international de recherches pluridisciplinaire dans le bassin du lac Tchad, a été créé en 1984 par un petit groupe de chercheurs en sciences humaines de disciplines différentes. Depuis lors, il s'est considérablement développé et réunit aujourd'hui près de 500 chercheurs d'une vingtaine de nationalités différentes.
- Ce réseau a pour objectifs de stimuler la recherche sur les peuplements actuels et passés du bassin tchadien et de favoriser les échanges entre les nombreux chercheurs travaillant sur cette région. A cette fin, il met en œuvre plusieurs moyens. Il édite un bulletin annuel, publié en ligne et distribué en version papier dans les principales bibliothèques. Le réseau anime également un site web et organise régulièrement des manifestations scientifiques sur des thèmes variés, susceptibles d'intéresser l'ensemble des sciences humaines représentées dans le réseau. Chacune d'elle est organisée par une équipe différente sur un thème choisi collectivement au terme de la réunion précédente, et sur des financements à collecter spécifiquement à chaque événement¹.
- Lors des dix premières manifestations, les nombreuses disciplines représentées dans le réseau ont apporté leur éclairage propre sur des aspects essentiels de la vie des populations régionales. Parmi ceux-ci, nous pouvons citer: les cultures matérielles, la métallurgie, les relations hommes/femmes, l'organisation économique et politique, la chronologie, la mort, la végétation, l'eau, l'animal, l'enfant... Le présent ouvrage, qui consigne une partie des communications présentées lors du XIe colloque Méga-Tchad, s'ajoute aux douze volumes d'actes déjà publiés, pour la plupart aux Editions de l'IRD (ex-Orstom), dans la collection Colloques et séminaires (cf. liste ci-contre).
- Depuis cette manifestation, deux colloques ont été programmés : le XII° colloque, dont le thème était « L'homme et le lac », s'est tenu en décembre 2003 à Maiduguri, au Nigeria, pays où les actes seront bientôt publiés ; la prochaine manifestation portera sur le thème fédérateur « Migrations et mobilité spatiale » et se déroulera du 31 octobre au 3 novembre 2005 à Maroua, au Cameroun.

#### NOTES

 $\textbf{1.} \ \ \text{De plus amples informations sont accessibles sur le site web du réseau: http://www.uni-bavreuth.de/afrikanistik/mega-tchad$ 

# Introduction. Approches pluridisciplinaires de l'alimentation dans le bassin du lac Tchad

Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois

- L'alimentation des populations africaines est souvent envisagée dans le contexte d'une crise ou dans la perspective de remédier aux carences, réelles ou supposées, qu'on lui attribue. Toutefois, la mobilisation affirmée au niveau international contre la sousalimentation et la malnutrition qui caractérisent encore certaines régions de l'Afrique trouve difficilement son application dans les politiques nationales et régionales. Si certains chefs d'Etat et de gouvernement ont respecté leur engagement de réduire de moitié, avant 2015, le nombre de personnes souffrant de la faim en lançant de vastes programmes (sommet mondial de l'alimentation, Rome 1996), d'autres n'ont pas amélioré la situation alimentaire de leurs pays. Parfois, cette situation s'est même dégradée, souvent en liaison avec des épisodes d'insécurité climatique, mais aussi de crises économiques, politiques et sociales. On estime ainsi que sur les 53 pays africains, 43 disposent d'un faible revenu et connaissent un déficit alimentaire : ces chiffres de la FAO, largement diffusés par les médias, témoignent du soucis de l'adéquation quantitative de l'offre à la demande, l'enjeu essentiel étant de faire face à l'accroissement démographique. Ces questions liées aux théories malthusiennes ont posé le grand défi de la recherche agronomique dans les pays du Sud: comment augmenter rapidement la production agricole pour suivre l'augmentation de la population?
- Aujourd'hui, ce sujet vital redevient l'une des priorités de la recherche scientifique internationale où il apparaît le plus souvent associé à la qualité et au respect de l'environnement. Alors que les questions qui inquiètent dans les pays du Nord apparaissent aussi au Sud l'obésité ou la consommation de produits génétiquement modifiés par exemple –, les recherches sur l'alimentation sont prioritairement tournées vers une problématique plus large liée au fort développement des villes observé depuis les années 1950¹. La question est de savoir si les campagnes seront capables de répondre à la demande croissante en produits vivriers des populations urbaines, ou si ces dernières

seront obligées de se tourner vers des importations en masse de denrées exogènes, précipitant les phénomènes d'acculturation et de mimétisme de la société de consommation à l'occidentale, et augmentant encore la dépendance des Etats africains soumis aux plans d'ajustement structurel ? Deux visions s'affrontent (Bricas, Seck, 2004) : alors que certaines études évaluent les risques de marginalisation de l'agriculture vivrière locale, peu productive et peu intensive, et les conséquences du changement des habitudes alimentaires dans les villes, de nombreux travaux ont montré, à l'inverse, le rôle d'entraînement joué par les villes sur le monde rural. Le développement des marchés et d'une très forte demande pour les produits locaux a suscité l'essor des produits vivriers marchands et donc de nouveaux débouchés pour l'agriculture des régions périphériques. Dès les années 1970, les géographes ont décrit les circuits d'approvisionnement vers les centres urbains africains, puis ont montré la capacité des campagnes africaines à nourrir les villes (voir, par exemple, Chaléard, 1996). Cette approche, suivie par des économistes, sociologues et agronomes, montre que le défi de l'alimentation des villes a été relevé par une agriculture paysanne et un secteur agroalimentaire largement artisanal (Cahiers Agricultures, 2004). Toutes ces études mettent également en valeur le caractère multifactoriel de l'alimentation, et notamment l'importance des facteurs culturels dans les comportements alimentaires des consommateurs, qui restent encore peu connus à la ville comme à la campagne.

Ces diverses approches abordant les questions alimentaires montrent, chacune à leur niveau, l'intérêt d'une démarche pluridisciplinaire, pour répondre aux défis qui se posent aux populations rurales et urbaines d'Afrique: c'est en effet en tenant compte à la fois de la diversité des stratégies de subsistance, des systèmes de production vivriers, des particularités sociales et des conditions écologiques, ainsi que de la perception qu'ont les intéressés de leur manière de se nourrir, que l'on pourra comprendre l'alimentation des sociétés africaines, et envisager son évolution.

#### L'alimentation dans le bassin du lac Tchad

Le bassin du lac Tchad, vaste région de traditions communes, d'influences et d'échanges située au cœur de l'Afrique sub-saharienne, s'étend sur le Niger, le Nigeria, le Cameroun, le Tchad, le Soudan et la République centrafricaine (superficie de 2 355 000 km², figure 1). Les milieux naturels et humains se caractérisent par une très grande diversité des situations, donnée par un climat et un relief très variés, mais aussi par un peuplement très contrasté. Cette diversité n'est bien sûr pas sans conséquence sur notre thème d'étude. De fait, bien des sociétés vivant dans cette région connaissent depuis les dernières décennies de graves crises alimentaires et environnementales, mais toutes ne les subissent pas de la même manière ni n'y apportent les mêmes réponses. La variété des situations rencontrées dans cette région peuplée, aujourd'hui comme hier, de groupes aux stratégies économiques à la fois diverses (cultivateurs, agro-éleveurs, pasteurs, chasseurs-collecteurs et pêcheurs) et intégrées (contrats de fumures entre éleveurs et agriculteurs, trocs entre éleveurs, agriculteurs et pêcheurs, etc.), en fait une zone particulièrement intéressante à envisager dans le cadre d'une approche comparative et dans une perspective pluridisciplinaire.

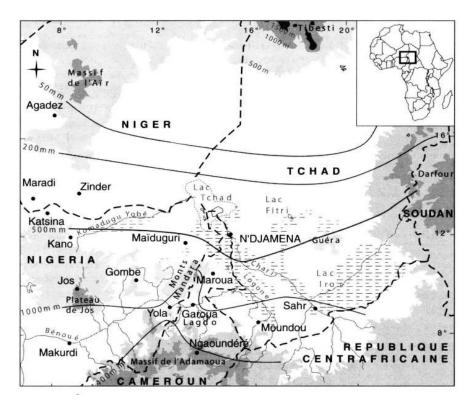


Figure 1. Localisation du bassin du lac Tchad.

- Les textes rassemblés dans cet ouvrage présentent les travaux réalisés par des chercheurs de différentes disciplines, qui intéressent diverses régions et sociétés du bassin du lac Tchad. Avant de détailler l'organisation de l'ouvrage, il convient de donner au lecteur quelques éléments d'information sur la localisation et l'extension de la zone, ses caractéristiques géographiques majeures, les spécificités de son peuplement et les principales zones de culture.
- Le bassin du lac Tchad, entre les 8° et 20°N, est marqué par quatre types de climat, graduellement variés en fonction de la latitude, et localement influencés par des reliefs extrêmement marqués.
- Aux vastes plaines et aux plateaux (Jos, Adamaoua), se juxtaposent au sud de petites chaînes de montagne de plus de 1 000 m d'altitude (Mandara, Poli, Alantika), au nord et à l'est de vastes massifs qui culminent à plus de 1 500 m (Ennedi 1450 m, Tibesti 3 400 m, Darfour 3 088 m).
- Au nord, le climat saharien caractérise les grands ergs nigériens et tchadiens, régulièrement traversés par les éleveurs nomades touaregs et toubous qui rallient les oasis sahariens aux régions plus arrosées du sud.
- La partie centrale du bassin du lac Tchad est formée par une vaste plaine en climat sahélien. Les totaux annuels pluviométriques sont compris entre 50 et 500 mm de pluies, concentrés pendant quelques mois de l'année. Le rythme des précipitations marque deux saisons contrastées, dont l'abondance et la longueur sont fonction de la progression latitudinale et saisonnière du front intertropical de convergence (mousson). Cette région constitue une zone de transition entre les nomades du nord et les agriculteurs du sud. Elle est occupée par des éleveurs transhumants qui oscillent entre les riches pâturages de la steppe sahélienne en saison des pluies, et les pâturages des zones humides (lacs Tchad et Fitri, zones inondables) ou des savanes soudaniennes pendant la saison sèche.

- La présence du lac Tchad, qui compte parmi les plus grands lacs d'Afrique, au cœur de la zone sahélienne, exerce une grande attraction pour les populations de pêcheurs, mais aussi pour les agriculteurs sédentaires et les éleveurs qui s'y établissent le temps d'une saison sèche. Le lac Tchad, peu profond et de type endoréique, subit directement les sécheresses : sa superficie serait passée de 28 000 km² en 1964 à 10 000 km² de nos jours et son volume d'eau aurait diminué de près de 60 % (Cirad-EMVT, 1996). Dans le même temps, un mouvement de sédentarisation sur ses rives, débuté à la suite des sécheresses des années 1970, concentre la pression anthropique sur les ressources halieutiques qui se réduisent.
- Au sud, le climat soudano-sahélien favorise la fixation d'agriculteurs ou d'agro-éleveurs sédentaires, qui réalisent leurs activités à l'intérieur de terroirs villageois. Une agriculture sèche y est pratiquée, constituée principalement de céréales (mils pénicillaires, sorghos et maïs), qui constituent la base alimentaire des populations, de légumes secs (haricots), et de toute une gamme de plantes légumières utilisées pour la préparation des sauces. La culture coton-nière intensive a été implantée dans toute cette région au cours de la période coloniale, puis a été développée au sein des exploitations paysannes par des sociétés semi-étatiques (Sodecoton au Cameroun, Coton Tchad, Sococa en République centrafricaine). Malgré les fortes baisses des prix enregistrées sur le marché international et répercutées sur le prix d'achat aux paysans, le coton reste encore aujourd'hui, dans cette région, la principale source de revenus monétaires d'origine agricole.
- Ce secteur est irrigué par de nombreux cours d'eau, qui prennent leur source dans les massifs méridionaux (plateau de Jos, Adamaoua, Dar Rounga et, plus à l'est, plateau du Ouaddaï) et qui individualisent de vastes zones inondables. Ces secteurs sont utilisés pour l'élevage (pâturage de saison sèche dans les yaéré zones inondables situées le long du Logone, du Chari et de la Komadugu Yobé et dans les zones fluvio-lacustres), pour l'agriculture de décrue (sorghos repiqués et riz), la pêche et le maraîchage. Une agriculture intensive est développée dans le cadre d'aménagements hydro-agricoles de tailles diverses, essentiellement sur les rives du lac Tchad (Nigeria) et des principaux fleuves.
- L'extrême-sud du bassin du lac Tchad est marqué par un climat de type soudano-guinéen. Le relief de plateau porte une végétation plus dense, arborée, favorisant un élevage transhumant, une agriculture itinérante sur brûlis, et la production de tubercules (manioc, ignames, patates douces, taros) dont la proportion dans l'alimentation humaine augmente à mesure que l'on progresse vers le sud.
- 14 A cette variété de paysages correspond une diversité humaine particulière au bassin du lac Tchad. Les densités de population observées sont extrêmement variables : les régions désertiques sont pratiquement vides, les savanes soudaniennes se situent classiquement aux alentours de 10 hab/km², mais les reliefs peuvent localement porter des densités supérieures à 200 hab/km² (300 hab/km² chez les Mafa et les Mouktélé des monts Mandara par exemple). Le trait particulier de ce peuplement est la grande diversité ethnique et linguistique : plus d'une centaine d'ethnies s'y côtoient, représentant trois des quatre familles linguistiques de Greenberg (Niger-Congo, Afro-asiatique et Nilo-Saharien) (Greenberg, 1966). Ces groupes, extrêmement fragmentés et diversement organisés, pratiquent des activités économiques diversifiées, parfois spécialisées, qui s'inscrivent dans d'intenses réseaux de commerce et d'échanges entre agriculteurs et pêcheurs, agriculteurs et éleveurs, villes et campagnes...

- Le bassin du lac Tchad a été le berceau de plusieurs grands Etats, qui ont marqué durablement les populations et l'organisation de la région. La pénétration de l'islam par l'ouest ou le nord est intervenue à plusieurs reprises à partir du VIII<sup>e</sup> siècle. Elle s'est accompagnée d'une organisation en royaumes et d'une soumission des populations « païennes » voisines. Ainsi se sont succédé les empires du Kanem (VIII<sup>e</sup> siècle) et du Bornou, auxquels s'ajoutèrent les principautés kotoko et le royaume du Mandara au XVI<sup>e</sup> siècle, les royaumes du Ouaddaï et du Baguirmi au XVII<sup>e</sup> siècle et enfin, au XIX<sup>e</sup> siècle, peu avant la période coloniale, les sultanats foulbés. A côté de ces sociétés hiérarchisées et centralisées, comptant citadins, artisans et commerçants, figurent des sociétés organisées en chefferies, mais également des sociétés acéphales implantées sur des territoires restreints.
- Cette histoire très riche marquée par de vastes mouvements de population est à l'origine de diffusions techniques et culturelles importants. Aujourd'hui, les flux migratoires liés à des conditions climatiques difficiles au nord, combinés à un accroissement démographique qui touche l'ensemble des campagnes de la région, provoque l'ouverture de fronts pionniers dans la zone soudanienne camerounaise et tchadienne, et développement des villes. La population du bassin tchadien reste pour une grande majorité rurale, mais connaît un taux d'urbanisation croissant dont les grands pôles demeurent encore aujourd'hui au Nigeria.
- Carrefour au cœur de l'Afrique, berceau d'anciennes civilisations et théâtre de nombreuses migrations actuelles, le bassin tchadien rassemble une diversité de situations humaines et physiques qui en font un terrain de recherche privilégié pour de nombreuses disciplines. La richesse de la confrontation de ces travaux dans le cadre d'une démarche pluridisciplinaire motive l'organisation de manifestations scientifiques régulières dans le cadre du réseau MégaTchad (voir p. 11). Parmi celles-ci, plusieurs colloques ont porté sur les relations entretenues par les diverses sociétés de cette région avec leur milieu naturel. Après avoir traité des relations aux plantes (Barreteau et al., 1997) et aux animaux (Baroin et Boutrais, 1999), mais aussi à l'eau (Jungraithmayr et al., 1997), il apparaissait logique de poursuivre l'analyse des sociétés du bassin du lac Tchad en mettant à l'agenda des travaux l'usage alimentaire qu'elles font de ces ressources naturelles. En envisageant ainsi le thème de l'alimentation de façon ample, et afin de préserver l'héritage « pluridisciplinaire » ancien des travaux du réseau, les organisateurs de la réunion qui s'est tenue à Nanterre du 20 au 22 novembre 2002 proposent de s'intéresser autant aux ressources vivrières elles-mêmes, et aux façons de les produire, qu'aux « styles » de la consommation alimentaire et aux symboles qu'ils véhiculent.

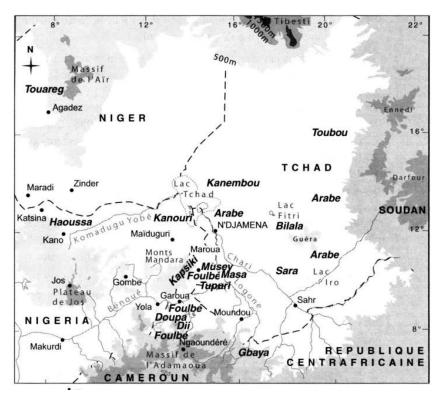


Figure 2. Localisation des ethnies citées dans l'ouvrage.

- Dans le bassin tchadien, ce sujet a fait l'objet d'études au niveau régional montrant la diversité des produits, de leurs utilisations, et des situations sanitaires des populations (Creach, 1993; Froment *et al.*, 1996). Des synthèses sur l'alimentation présentent des contributions intéressant le bassin du lac Tchad (Garine, Harrison, 1988; Chastanet *et ai*, 2002). Ces études ont été précisées dans certains secteurs avec les travaux de Masseyeff *et ai*, (1965) sur les Tupuri, Brown (1983, 1991) chez les Sara et de Roulon (2001) chez les Gbaya (de Garine *et al.*, 1988), chez les Masa et Musay (Garine, Koppert, 1988). Sans prétendre à la représentativité des résultats, et en l'absence de recensements fiables et exhaustifs sur le sujet, ces études montrent, grâce à des enquêtes alimentaires quantitatives et qualitatives, les difficultés saisonnières rencontrées par les populations de ces zones rurales.
- Dans le bassin du lac Tchad, ces dernières décennies ont été marquées par un assèchement du climat, par un accroissement de la population et une urbanisation importante, autant de changements susceptibles d'entraîner des modifications des systèmes alimentaires. 11 est en effet évident que la région s'inscrit dans un processus évolutif qui s'est sensiblement accéléré au cours des dernières décennies en relation avec les crises politiques, économiques et environnementales. D'importants flux migratoires contribuent à une urbanisation qui touche les grandes et moyennes villes; des régions entières, caractérisées jusqu'à aujourd'hui par de faibles pressions humaines, accueillent des populations en provenance de régions plus peuplées ou plus incertaines. Or, bien que ces changements de grandes ampleurs aient d'importantes répercutions sur l'alimentation des populations régionales celles-ci n'ont guère été étudiées.



Photo 1. La « boule » de céréale acompagnée d'une sauce : l'alimentation de base des populations du bassin du lac Tchad.

De fait, les modifications de la répartition de la population impliquent de profonds changements dans l'occupation des sols et les régimes alimentaires, avec notamment l'apparition de besoins, et de désirs, concernant des produits vivriers nouveaux, dans les villes aussi bien que dans les campagnes. On observe aussi la diffusion, spontanée ou étroitement encadrée, de nouvelles cultures commerciales: un front pionnier accompagné par les sociétés d'exploitation cotonnières progresse de la province du Nord vers l'Adamaoua (Cameroun); l'arachides, l'igname, le maïs, le sorgho repiqué deviennent des produits vivriers marchands et occupent des zones écologiques dont ils étaient absents.

Ces dynamiques actuelles, qui prouvent une fois encore la plasticité des systèmes agraires africains, montrent aussi que les sociétés locales s'inscrivent volontairement dans un processus de modernisation, en sélectionnant de façon très précise, et parfois inattendue, les innovations qui les intéressent à l'intérieur des « paquets techniques » proposés par les projets de développement.

Pour les observateurs, les scientifiques ou les praticiens du développement, les questions relatives à la production des produits vivriers (classiquement abordées par l'agronomie, la géographie, l'histoire, l'archéologie, l'ethnobotanique...), celles qui concernent les modalités de leur circulation (qui relèvent de l'économie, de la sociologie...), de leur consommation (traitées par les nutritionnistes, les sociologues...) ou qui intéressent les représentations symboliques qui sous-tendent l'ensemble des pratiques (examinées en linguistique, en anthropologie...), sont souvent du ressort de spécialités thématiques ou disciplinaires qui communiquent peu. Il est donc important de confronter les points de vue à l'occasion de ce colloque. Cette manifestation est notamment l'occasion pour les disciplines des sciences humaines d'apporter une contribution à la recherche appliquée, concernant un thème brûlant, que l'on considère bien souvent de l'extérieur, sans tenir compte des réalités telles qu'elles sont vécues par les intéressés eux-mêmes.

- Ce colloque a pour objectif de faire le point sur les recherches abordant le thème de l'alimentation en présentant les visions diversifiées des différentes disciplines intéressées par le sujet, et d'identifier les pistes de recherche à explorer dans le futur.
- Si le nombre important de propositions d'exposés parvenues suite à la diffusion de l'appel à communication témoigne, comme nous l'espérions, de l'intérêt ressenti par les chercheurs travaillant dans la région pour le thème choisi, nous avons été surpris de la diversité des angles d'approche. Tous les stades de la production, de la distribution et de la consommation, jusqu'aux conséquences environnementales induites par les innovations techniques ont été envisagés pour toutes sortes de produits et dans un large éventail de sociétés, sans que ne se dessine un problème ou un thème fédérant les communications présentées.
- A cette diversité des thèmes se superpose la variété des disciplines scientifiques. Géographes, ethnologues, linguistes et archéologues ont depuis longtemps contribué aux travaux du réseau Méga-Tchad, ils ont été rejoints à l'occasion des derniers colloques par des agronomes et des économistes, souvent impliqués dans des programmes de recherche-développement autant que dans la recherche fondamentale. Ceux-ci ont enrichi les discussions et la palette des situations étudiées, en mettant au jour, notamment, l'importance des transformations induites par les interventions de l'Etat, les politiques de développement, la monétarisation grandissante des échanges, ainsi que l'urbanisation d'une part croissante de la population de la région.
- Une telle diversité des thèmes et des approches fait courir le risque, assumé par les éditeurs scientifiques de l'ouvrage, de la dispersion et nous sommes bien conscients de livrer ici un assortiment varié, qui peut faire office de plateau d'entrée, plutôt qu'un plat de résistance solidement structuré. Toutefois, la mise en commun des concepts et des résultats est souvent à ce prix, et la pluridisciplina-rité revendiquée depuis sa fondation par le réseau Méga-Tchad se satisfait du partage des résultats et des approches sans nécessairement viser à une interprétation intégrée et univoque, qui associerait « de force » plusieurs champs disciplinaires.
- Peu de contributions émanent de spécialistes des sciences de la vie, et l'on regrette notamment l'absence de participation des nutritionnistes eux-mêmes, des anthropobiologistes et des différents spécialistes des problèmes de santé publique<sup>2</sup>.
- Il nous a donc paru important de solliciter une contribution supplémentaire auprès d'un anthropo-biologiste, spécialiste de la région. Le texte d'Alain Froment, que nous avions initialement prévu de faire apparaître en préface, est finalement présenté comme un article à part entière et permet d'offrir un contrepoint aux études développées essentiellement depuis le point de vue des sciences sociales. Tout en soulignant les particularités propres à la région du bassin du lac Tchad, l'auteur dresse un tableau alarmant de la situation sanitaire et nutritionnelle. Certes, nous ne sommes pas dans des secteurs où règne une famine récurrente, mais il est important de rappeler les carences localement importantes en vitamines ou oligoéléments. Les périodes de « soudure » alimentaire sont d'autant plus préjudiciables qu'elles interviennent en période de pointe de travail pour les travaux agricoles. On observe par ailleurs une malnutrition chronique dans la plupart des populations rurales. Le manque de données de recensement actualisées et fiables (le dernier recensement du Cameroun date de 1987!) faisant le point sur la consommation alimentaire ne facilite ni les références ni les analyses diachroniques comparées.

#### Organisation de l'ouvrage

- Dans ce contexte évalué comme difficile par les études de nutrition, on observe des populations qui cherchent à exploiter l'ensemble des ressources du bassin du lac Tchad, selon des pratiques remarquables, éprouvées et en évolution constante, pour disposer d'une alimentation aussi variée et abondante que possible.
- Les textes proposés dans cet ouvrage présentent des données récentes qui viennent réactualiser des informations plus anciennes ou ouvrir des champs de recherche nouveaux concernant l'histoire de l'écologie, la modification contemporaine des manières de table et des codes culinaires, les stratégies de production, ou la réorganisation des filières de distribution.
- Les textes sont répartis selon une trame convenue qui suit plus ou moins le développement de la « chaîne opératoire » de l'alimentation. Ils s'articulent autour de trois axes classiques et abordent différentes échelles, de la parcelle à la région, sans oublier celles de la table (lorsqu'il y en a) et de l'assiette (ou de la calebasse).
- Les deux premiers thèmes, Usages anciens et contemporains des ressources alimentaires sauvages et Origine, histoire, diffusion et dynamique actuelle des plantes alimentaires cultivées, abordent la question des prélèvements des ressources naturelles par les populations. Aliments issus de la cueillette dans la « brousse » (I. de Garine) ou dans le parc arboré (E. Garine et al.), pêches des fleuves ou des lacs (P. Dagou et al.) apportent saisonnièrement leur contribution à l'alimentation des populations du massif de Poli, des plaines du Logone et du Chari et du lac Fitri. Un apport intéressant de l'archéologie indique que la proportion du poisson dans l'alimentation humaine est ancienne, et peut-être plus importante qu'on ne le croit habituellement (J. Lesur et O. Langlois). Le thème 2 évoque quant à lui le large éventail des espèces cultivées et des choix culturaux opérés par les populations en fonction des apports nutritionnels et des facteurs culturels (E. Garine; P. Roulon-Doko; A. Luxereau), des conditions climatiques et des marchés (J.C. Muller; J. de Wolf; C. Raimond; N. Perrot et al). Ce faisant, la diffusion de nouveaux cultigènes et la conservation d'espèces apparemment très localisées ou en voie de disparition est mise en valeur à l'échelle du bassin tchadien. C'est le cas des sorghos repiqués au Nigeria, au Cameroun et au Tchad, mais aussi de certaines variétés d'ignames au Cameroun, ou de dattes et de souchet au Niger. En abordant les diverses sources alimentaires, qu'elles soient sauvages ou cultivées, les recherches abordent les questions liées à la préservation de la biodiversité et sa contribution à l'équilibre alimentaire, tant d'un point de vue nutritionnel que culturel.
- La transformation, la préparation et la consommation des produits sont abordées dans les deux thèmes suivants. Quatre textes sont rassemblés dans le thème 3 *Cuisine, cuisson et manières de table*. Les contributions d'un linguiste (H. Tourneux) relatives aux préparations culinaires foulbées (Nord-Cameroun) et d'une ethnologue sur les manières de table, marquées par une très grande pudeur, des Toubou au nord du Tchad, sont accompagnées de deux études ethno-archéologiques portant sur les matériels utilisés pour broyer les céréales et les condiments (A. Gelbert) et l'autre sur les poteries destinées à contenir des aliments solides et liquides (O. Langlois).
- Nous aurions pu répartir les textes du thème 4, *Le lait et la bière*, dans plusieurs des autres thèmes retenus. Il nous a cependant semblé que les nombreuses contributions proposées traitant des aliments liquides, souvent oubliés des études classiques sur l'alimentation,

méritaient d'être rassemblées dans un thème à part. Ainsi, techniques de traite (E. Bernus; J. Boutrais), commercialisation (J. Boutrais) et évolution du marché du lait dans les centres urbains (G. Duteurtre *et al.*; J. M. Essomba *et al.*) abordent différents aspects du potentiel de développement de cette activité centrale pour certaines populations d'éleveurs transhumants.

- Viennent ensuite les trois communications sur la bière de sorgho qui, toutes, insistent sur l'essor de la consommation, et surtout de la commercialisation, de la bière de mil, mais aussi sur les enjeux sociaux impliqués (W. van Beek; G. Magrin et K. Mbayhoudel; C. Seignobos).
- Enfin, le dernier thème, *Approvisionnement vivrier et sécurité alimentaire*, expose l'évolution des flux d'approvisionnement en viande dans les villes du Nord-Cameroun (M. Tchotsoua et P. Djeumène), en produits vivriers à Maroua (O. Iyébi-Mandjek), et plus particulièrement en céréales qui restent l'aliment de base des populations installées dans le bassin du lac Tchad. Les politiques de sécurité alimentaire centrées sur la constitution de stocks céréaliers par les Offices nationaux en prévision des crises alimentaires sont étudiées (C. Arditi), de même que celles appuyant la constitution de greniers villageois destinés à juguler les pratiques spéculatives qui affectent les marchés céréaliers (A. Teyssier *et al.*). Le texte de J.-C. Clanet analyse l'effet de l'aide internationale apportée en période de crise sur les habitudes alimentaires à long terme des populations sinistrées. Ses observations montrent le retour des populations à leurs aliments habituels dès l'amélioration de la situation économique s'améliore, ce qui confirme l'importance symbolique et culturelle du choix des aliments consommés (S. Ruelland).
- Finalement, en évoquant les grands phénomènes sociétaux et environnementaux touchant le région du bassin tchadien, de la sécheresse aux migrations et à l'amorce de l'urbanisation, l'ouvrage livré ici réaffirme le rôle de l'alimentation comme marqueur de l'identité sociale des groupes locaux, en relation ou non avec la culture mondialisée.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

#### Bibliographie

BAROIN C, BOUTRAIS J., éd., 1999 — L'homme et l'animal dans le bassin du lac Tchad. Paris, IRD Editions Colloques et séminaires.

BARRETEAU D., DOGNIN R., von GRAFFENRIED C, éd., 1997 - L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom, Colloques et séminaires.

BRICAS N., SECK P.A., 2004 — L'alimentation des villes du Sud : les raisons de craindre et d'espérer. Cahiers Agricultures, (13).

BROWN E.P., 1983 — Nourrir les gens, nourrir les haines. Paris, Société d'ethnographie, Etudes et documents tchadiens (8).

CAHIERS AGRICULTURES, 2004 — L'alimentation des villes. Numéro thématique 1.

CHALÉARD J.-L, 1996 — Temps des villes, temps des vivres : l'essor du vivrier marchand en Côted'Ivoire. Paris, Karthala, Hommes et sociétés.

CHASTANET M., FAUVELLE-AYMAR F.-X., JUHE-BEAULATON D., éd., 2002 — Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire. Paris, Karthala.

Cirad-EMVT, 1996 — Atlas d'élevage du bassin du lac Tchad. Montpellier/Wageningen, Cirad/CTA.

CREAC'H P., 1993-Se nourrir au Sahel, l'alimentation au Tchad: 1937-1939. Paris, L'Harmattan, coll. Pour mieux connaître le Tchad.

FROMENT A., GARINE (I. de), BINAM BIKOI C, LOUNG J.F., éd., 1996 — Anthropologie alimentaire et développement en Afrique tropicale : du biologique au social. Actes du colloque tenu à Yaoundé du 27 au 30 avril 1993 ; Paris, L'Harmattan/Orstom.

Garine I. de, Harrison G.A. (eds): 1988. — *Coping with uncertainty in food supply.* Oxford, Clarendon Press.

Garine I. de, Koppert G., 1988 — « Coping with seasonal fluctuations in food supply among savanna populations: the Massa and the Musey of Chad and Cameroon». *In* Garine I. de, Harrison G. (eds): *Coping with uncertainty in food supply.* Oxford, Clarendon Press: 210-259.

GREENBERG J.H., 1966 - The Languages of Africa. The Hague, Mouton.

JUNGRAITHMAYR H., BARRETEAU D., SEIBERT U., éd., 1997 — L'homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom, Colloques et séminaires.

MASSEYEFF R., CAMBON A., BERGERET B., 1965 — Une enquête alimentaire et nutritionnelle chez les Toupouri de Golompui : Arrondissement de Doukoula. Département du Mayo Danai (Nord-Cameroun). Yaoundé, Ircam.

Sautier D., O'Deye M., 1989 — Mil, maïs, sorgho. Techniques et alimentation au Sahel. Paris, L'Harmattan, OCDE Club du Sahel, Altersial, CILSS.

 ${\tt ROULON~P., 2001-Cuisine~et~nourriture~chez~les~Gbaya~de~Centra frique.~Paris, L'Harmattan.}$ 

UNO, Division UNP 2002 — World Ubanization Prospects: The 2001 Revision, Data Tables and Highlig

#### **NOTES**

- 1. En Afrique, le taux de croissance de la population urbaine calculé par l'ONU était de 4,5 % en 1950-1955, 4,37 % en 1970-1975, 4,16 % entre 1990-1995, avec une estimation revue à une légère baisse pour la période 2010-2015 à 3,35 % (UNO, 2002).
- **2.** A l'exception d'un poster présenté par Viktor Cerny, L'économie pastorale, la production laitière et l'apparition de la tolérance au lactose chez les populations africaines et européennes.

#### **AUTEURS**

#### **CHRISTINE RAIMOND**

Christine **Raimond**, géographe, CNRS UMR 8586 Prodig, 2 rue Valette, 75005 Paris craimond@univ-paris1.fr

#### **ÉRIC GARINE**

Eric **Garine**, ethnologue, université de Paris X UMR 7535, MAE, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Eric.garine@mae.u-paris10.fr

#### **OLIVIER LANGLOIS**

Olivier **Langlois**, archéologue, CNRS UMR 7041 ArScAn, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Olivier.langlois@mae.u-paris10.fr

## Nutrition et alimentation dans le bassin tchadien

#### **Alain Froment**

- Les zones soudano-sahéliennes sont rudes, et soumises aux caprices de la pluviométrie, et de tout temps les hommes ont appris à exploiter les moindres ressources comestibles; chasseurs-cueilleurs, pêcheurs, puis agriculteurs et pasteurs, tous les styles de vie se sont juxtaposés au fil des siècles. Ce livre en recense les acquis, dans une perspective presque exclusive des sciences de la société. Conscients de l'absence d'une dimension biologique relative à l'état nutritionnel, les éditeurs ont souhaité que dans ce texte soient évoqués des aspects épidémiologiques qui viennent en complément de l'ouvrage. Il ne s'agit pas ici de rendre compte de la situation alimentaire et sanitaire de l'ensemble de la zone du Grand-Tchad qui, comme le montre ce volume, est fort vaste et fort diverse, mais d'apporter un éclairage sur quelques spécificités.
- Les publications traitant de l'alimentation en Afrique, lorsqu'elles adoptent une approche anthropologique, ont trop souvent tendance à se cantonner à l'étude des aspects symboliques et aux approches qualitatives (voir, par exemple, Chastanet *et al.*, 2002). Inversement, les programmes alimentaires, tels que ceux commandités par la FAO, négligent souvent la dimension culturelle du fait alimentaire, ce qui peut, dans les stratégies d'aide et de développement, conduire à de sérieuses erreurs d'appréciation. Les profils alimentaires sont en effet très souvent identitaires : dans un même milieu, toutes les populations n'exploitent pas l'ensemble des ressources comestibles, mais font des choix délibérés qui les distinguent de leurs voisins.
- La zone géographique considérée dans ce livre n'est pas inconnue du biologiste. Dès avant la guerre de 1914, le D<sup>r</sup> Eugène Jamot livre une géographie médicale du Ouaddaï (Tchad). Dans les années 1930 Paul Créac'h, dans une thèse devenue introuvable mais heureusement rééditée (Créac'h, 1993), fournit une remarquable description des pratiques alimentaires au Tchad. Vers 1940, le phytologiste Dangeart décrit une pratique alimentaire inédite et promise à un grand avenir, la consommation d'algues bleues (spirulines) sous forme de galette séchée. Enfin, à la fin des années 1950, Igor de Garine, un des pères fondateurs de l'anthropologie alimentaire, s'installe comme ethnologue

parmi les Masa et les Musey (Cameroun), et démontre l'intérêt d'une étude quantitative du régime alimentaire. Cette approche sera systématisée par George Koppert, qui étendra ses enquêtes aux populations montagnardes du Nord-Cameroun, et à l'ensemble du pays, entre 1976 et 1992 (Froment *et al.*, 1996). L'ensemble de ces travaux fournit une assise solide pour étudier les changements alimentaires survenus depuis lors.

#### Quelques particularités uniques

- Il existe dans la région du lac Tchad des ressources et des pratiques remarquables. Sur le plan alimentaire d'abord, il apparaît que les populations du Kanem, à une époque encore indéterminée mais probablement ancienne, ont appris à consommer une algue bleue qui se rencontre principalement dans les eaux sodiques chaudes de certains lacs et mers intérieures du globe, la spiruline (*Spirulina arthrospira platensis*). Cette consommation de spirulines, également connue des Aztèques, n'est pas évoquée dans la suite de cet ouvrage, car elle demeure anecdotique. Delpeuch *et al.* (1975) ont en effet montré qu'elle se limitait essentiellement aux populations Kanembou, où elle ne figure que dans 1 à 6 repas sur 10. La quantité consommée dans la sauce qui accompagne la céréale de base, est de l'ordre de 9 à 13 g par personne (un peu plus chez les femmes enceintes), ce qui ne couvre guère que 10 % des besoins protéiques journaliers et n'est pas meilleur, de ce point de vue, que les autres sauces consommées au Tchad. De plus, la forte teneur en sable de la galette traditionnelle, et son goût particulier, ne la rendent pas attrayante sous cette forme.
- Cependant, les vertus extraordinaires de cet aliment méritent que, sur le plan biologique, on s'y attarde. Sa teneur en protéines est de 50 et 70 % de son poids sec, un chiffre remarquable lorsque l'on sait que les meilleures sources de protéines végétales n'arrivent qu'à la moitié de ces teneurs (la farine de soja : 35 % de protéines brutes, sorgho 11 %). Tous les acides aminés essentiels y figurent (47 % du poids total des protéines), et si les plus faiblement représentés sont les acides aminés soufrés (méthionine et cystéine), ils sont toutefois présents à plus de 80 % de la teneur idéale de référence. Or, les populations du Tchad qui consomment de la spiruline l'associent justement au mil, qui est spécialement riche en méthionine et cystéine. La teneur en fer, vitamines, sels minéraux, oligo-éléments et acides gras essentiels est également excellente et, contrairement à certaines autres algues, la spiruline est aisément comestible et assimilable, ce qui en fait un remarquable complément pour réhabiliter les enfants malnutris (Granger et al., 2003). Elle a des propriétés immunostimulantes et a été utilisée avec succès chez des sujets immunodéprimés comme les irradiés de Tchernobyl (Hirahashi et al., 2002). Rien d'étonnant à ce que beaucoup voient en elle un aliment providentiel du futur, non seulement pour les populations défavorisées du tiers monde où une aquaculture se développe (Madagascar, Burkina Faso), mais aussi, avec la vogue naturo-pathe, pour réhabiliter certaines catégories de malades (sidéens, cancéreux, diabétiques, dépressifs...).
- Sur le plan nutritionnel une autre pratique remarquable a été décrite, la cure volontaire d'engraissement des hommes chez les agropasteurs Masa du Cameroun et du Tchad, le Guru Walla (Garine, 1980, 1996). Au prix d'une réclusion de deux mois pendant lesquels un gavage fait de lait et de mil, dépassant dix mille calories par jour, est pratiqué chez quelques jeunes volontaires, un gain de poids de 19 ± 3 kg, dont 12 kg de graisse, est obtenu (Pasquet *et al*, 1992). Cette cure se pratique au moment où les vaches ont du lait, c'est-à-dire en hivernage, qui est aussi la période de soudure et de disette pour les

villages. C'est que les sociétés de pénurie valorisent volontiers l'obésité. Sa dimension esthétique, associée à une présumée fécondité, est connue par les gavages que, dès la puberté, subissent les filles dans le milieu twareg saharien ou beidane de Mauritanie; le surpoids ainsi obtenu est définitif, et parfois monstrueux. Chez les Masa au contraire, cette pratique ne concerne que les hommes, et les kilos excédentaires, qui confèrent évidemment un avantage dans la lutte traditionnelle et fait des volontaires de véritables champions, sont éliminés dans l'année qui suit.

#### Des apports irréguliers

- Les zones péritchadiennes ne sont pas nécessairement des terres de famine, surtout là où l'eau abonde. A cet égard, l'enquête Ecosit (Enquête sur la consommation des ménages et le secteur informel au Tchad) révèle que l'apport calorique journalier est de 2 402 calories en milieu rural et 2 293 calories en milieu urbain, la norme FAO étant respectivement de 2 175 et 2 091 cal (Madjigoto, 2002). Une mesure de consommation alimentaire conduite à Mao, préfecture du Kanem, où se pratique une agriculture de wadi, a montré que 75 % de l'énergie était apportée par les céréales, avec un apport journalier allant de 2 800 ± 800 (avant récolte) à 3 000 ± 800 calories (après récolte), dont 70 ± 20 g de protéines ; seuls les apports en vitamine A étaient faibles, ne couvrant que la moitié des besoins, et se comportant comme un assez bon prédicteur de l'état nutritionnel, alors que les apports en fer étaient plus que convenables (Begin *et al.*, 1997).
- En zone de savane, l'insuffisance d'apport en vitamine A est liée à une faible consommation de fruits et légumes mais aussi d'huile de palme. De graves conséquences peuvent en résulter, notamment au niveau ophtalmique (Resnikoff, 1988). Le gibier ayant disparu depuis longtemps, et le bétail, petit ou gros, étant surtout réservé à la capitalisation et à la consommation festive, la principale source de protéines animales est le poisson, frais et surtout séché, comme le rappelle la contribution de Dagou et ses coauteurs dans cet ouvrage. Elle reste cependant coûteuse, et les enquêtes menées dans la zone pétrolière de Doba (Cogels, Koppert, 2004) ont montré que dans les villages non touchés par le projet, seul un tiers des chefs de ménages déclaraient avoir consommé des protéines animales la veille (poisson séché 20 %, poisson frais 12 %, viande 3 %).
- Au total, l'enquête Ecosit déjà citée, menée dans toutes les zones écologiques du Tchad, indiquait une consommation journalière par habitant de 518 g de céréales, 47 g de tubercules, 22 g de légumineuses, 37 g de viande et 16 g de poisson. Dans les monts Mandara, dans un écosystème bien différent de ceux de la plaine, Hallaire (1991) relevait une consommation (moyenne recalculée sur toutes les populations) de céréales de 409 g ± 67 g, de haricots de 46 g ± 31g, d'arachides de 29 g ± 29 g, et de viande de 22 g ± 22 g. En fait, l'association d'une céréale et d'une légumineuse se substitue bien aux protéines animales et, d'une façon générale, on constate que les populations de savane sont moins anémiées que celles de forêt, pourtant mangeuses de viande (tableau 1). Avec de tels chiffres, on peut penser que la couverture des besoins en protéines et calories est satisfaite. Toutefois, cette couverture atteint à peine la moyenne des recommandations, ce qui rend la population vulnérable à toute baisse accidentelle liée à une mauvaise année.

Lieux	n	0-5 ans	n	6-10 ans	n	Hommes	n	Femmes
Yagoua Ville	33	51,5	44	45,5	25	28,0	30	30,0
Masa/Musey s. pluies	70	70,0	79	68,4	79	59,5	128	54,7
Masa/Musey s. sèche	68	41,1	78	34,6	71	15,5	109	22,9
Koma Monts Alantika	-	-	15	20,0	44	11,4	16	12,5
Duupa Monts de Poli	-	-	-	-	16	12,5	18	11,2
Centre (Tikar)	132	82,6	56	73,3	72	47,2	106	67,9
Sud (Yassa & Mvae)	34	61,7	83	74,9	72	51,7	125	72,2
Yaoundé Ville	-	28,0		30,0	24	13,0	42	26,0

Source: Koppert et al., 1991.

Tableau 1. Prévalence d'anémie selon l'âge et le sexe dans différentes populations camerounaises.

Les mils et sorghos jouent donc un rôle majeur et ce depuis leur domestication, en Afrique sèche, au néolithique. Il a parfois été reproché aux peuples de la région de « gaspiller » une partie de leur récolte en bière. En fait, outre son côté hédonique, et le fait qu'elle apporte des revenus aux femmes ou donne du cœur aux villageois lors des travaux collectifs – aspects sociaux soulignés par plusieurs auteurs de cet ouvrage (Magrin et al., Seignobos et van Beek), la bière apporte après fermentation des vitamines qui enrichissent la ration alimentaire. Beaucoup plus inquiétante est la consommation du « arki », breuvage distillé artisanalement, extrêmement toxique, qui donne l'ivresse rapidement mais a des conséquences neurologiques gravissimes. Cet aspect négatif de la consommation de boissons alcoolisées n'est, en revanche que très rarement abordé par les recherches en sciences humaines, et le présent ouvrage ne fait pas exception. Ainsi, ni l'ampleur réelle du phénomène ni ses déterminants socio-culturels ne sont connus avec précision.

Une autre caractéristique de la région est la saisonnalité marquée des disponibilités alimentaires (Garine, article 1 ; Garine et al, article 2). Aux latitudes élevées, les contrastes entre saison sèche et saison des pluies sont considérables. Une « soudure » difficile est souvent observée mais, soudure ou pas, les activités saisonnières sont telles qu'un amaigrissement important survient toujours lors de la saison humide, qui est celle des travaux des champs, donc de la dépense énergétique maximale (tableau 2). Alors que la croissance est régulière, quoique plus lente, dans les zones plus humides, elle présente, en zone sèche, en raison du contraste saisonnier, un profil en escalier avec des phases d'accélération et de stase (Thomson, 1977). Pour autant, comme on le verra dans le paragraphe suivant, ces conditions défavorables n'empêchent pas les adultes d'atteindre une taille élevée.

Zone éco- géographique	Population	Latitude	Hommes	Femmes	Minimum
Savane	Masa	10°N	- 4,6 kg* (56)	- 4,1 kg* (99)	août- septembre
Forêt-savane	Tikar	5°N	- 1,4 kg* (31)	- 0,3 kg (45)	juin
Forêt	Yassa + Mvae	2°N	- 0,8 kg (51)	- 1,4 kg* (57)	février- mars

Source: données Froment-Koppert 1999.

Commentaire : le mois où le poids minimal est atteint est précisé dans la dernière colonne ; l'effectif des sujets suivis sur un cycle annuel est indiqué entre parenthèses.

Le \* signale une différence significative

Tableau 2. Variations pondérales des adultes entre saisons extrêmes au Cameroun.

#### Une malnutrition chronique

- Les ancêtres présumés des Kotoko, les « Saô légendaires » (Griaule, 1943) étaient, dit-on, des géants. Les quelques squelettes d'allure banale retrouvés dans les buttes de la région par Pales et Lebeuf (Pales, 1937; Holl *et al*, 1991) tant au Tchad qu'au Cameroun, démentent cette légende. Cependant, il faut noter que les habitants de la région sont de haute taille. Dès 1939, Vallois (1939, p. 167) constatait un contraste entre les populations de la partie méridionale du Nord-Cameroun, assez trapues, et celles de la partie septentrionale : « le changement essentiel de stature ne correspond pas à la limite soudano-bantoue. Il est beaucoup plus au nord, à l'endroit où cesse la région des parcs : Moundan, Ouadama, Banana et Kotoko sont tous des Noirs de haute taille, où le pourcentage des statures hypsisomes [longilignes] dépasse largement celui de tous les autres groupes ». Malgré de très faibles échantillons (20 Ouadama, 11 « Banana » [Masa], 20 Kotoko), il évoque un type « nilotique », basé sur la référence à la silhouette élancée des agropasteurs Nuer, Dinka, Maasai ou Nuba de l'est-africain, qui sont les individus les plus grands du monde, avec une taille moyenne de 184 ± 6 cm.
- 13 Chez les montagnards, la taille est nettement plus faible qu'en plaine. D'origine génétique et d'affinités linguistiques très diverses et sans apparentement, ces groupes tchadiens et nord-camerounais ont un indice de corpulence¹ en général inférieur à 20, ce qui traduit soit leur élongation corporelle, soit leur maigreur (tableau en annexe). Cette maigreur est spécialement prononcée chez les femmes Masa, là même où se pratique la cure d'engraissement des hommes évoquée ci-dessus. Pour certains plis cutanés, qui représentent l'épaisseur des réserves de graisse sous la peau, on obtient des valeurs inférieures à celles des hommes, ce qui est contraire à tous les principes de la physiologie.
- Dans un travail encore inédit mené à Maroua, Kombou *et al*, (à paraître) ont attiré l'attention sur un autre phénomène inquiétant et non signalé ailleurs: la restriction alimentaire volontaire des femmes enceintes. Cette restriction est destinée à réduire la croissance fœtale, afin de faciliter l'accouchement. La mortalité maternelle est en effet si effrayante dans la région que l'on peut comprendre le désir des mères de faciliter le

travail d'accouchement. Malheureusement, de telles pratiques sont susceptibles d'induire des lésions définitives, notamment cérébrales, chez le nouveau-né.

Au Cameroun, l'enquête nationale de 1986 a montré que les provinces du Nord et de l'Extrême Nord présentaient les taux les plus élevés de malnutrition aiguë (1,4%) et chronique (27%), et que les filles, extrêmement tôt, entre 4 et 6 mois, en sont plus fréquemment atteintes que les garçons. Cette malnutrition chronique se décline sous deux formes, le retard de croissance, ou *stunting*, et l'amaigrissement, ou *wasting*. Le premier se mesure en comparant la taille de l'enfant à celle de la moyenne de réfrence pour son âge. Le second s'estime par la mesure du poids par rapport à la taille. Les chiffres pour le Cameroun et le Tchad sont donnés dans les tableaux 3 et 4.

		% stu	nting	% wasting		
Région	n	0-4 ans	5-9 ans	0-4 ans	5-9 ans	
Nord-Cameroun	4	36,7	18,5	13,7	10,5	
Sud-Cameroun	7	28,0	26,6	2,8	0,8	

Source : données Froment, Kopper, 1999 n = nombre de personnes échantillonnées Tableau 3. Prévalence, en pourcentage de la population, du *stunting* (taille pour âge) et du *wasting* (poids pour taille) selon l'âge et le milieu, au Cameroun.

Il est à noter que le *wasting*, ou émaciation, qui caractérise un enfant maigre mais dont la taille n'est pas altérée, se voit dans les régions les plus sèches, où se rencontrent, à la fin de la croissance, les tailles les plus hautes. Dans des zones où la chaleur dépasse fréquemment la température interne du corps, un morphotype mince et longiligne permet de réduire le rapport poids/surface corporelle, et donc, par le mécanisme de l'évapo-transpiration, de maximiser le rafraîchissement du corps; ce sont du moins les règles classiques de Bergmann et Allen, établies en physiologie animale.

Zone écologique	n	% anémie	% goitre	% stunting	% wasting	% IMC <15
Sahélienne	258	35,3	44,6	20,2	10,4	70,9
Soudanienne	514	23,4	17,0	19,9	0,5	22,8
Tropicale	101	26,7	17,8	20,8	0,0	12,9
N'Djamena	151	12,0	11,8	10,7	7,1	51,3
Total	1 024	25,1	23,3	18,7	4,6	38,2

Source: Beasley et al., 2002.

n= nombre d'individus étudiés (2) ; L'IMC ou BMI est défini en note 2.

Tableau 4. Prévalence, en pourcentage de la population, d'anémiés, de goitreux et de malnutris, selon le milieu, au Tchad.

- Les altérations de l'émail dentaire, qui résultent d'épisodes durables de malnutrition, et sont des indicateurs utiles tant sur le vivant que sur le squelette (Maunders *et al.*, 1992), ont la même prévalence en milieu forestier (Pygmées 25 %, agriculteurs 26 %, pêcheurs 29 %) que dans les plaines du Logone (Masa 26 %). Par contre en milieu géologiquement carencé en oligo-éléments (région de Poli) ce pourcentage atteint 50 %, sans différence entre plaine et montagne, et s'accompagne d'autres signes de carence, comme le goitre. Dans l'Extrême Nord du Cameroun, c'est la province du Mayo-Danaye qui est la plus touchée par le déficit en iode et, au Tchad, la zone septentrionale.
- Enfin, il ne faut pas oublier que les conditions difficiles subies par les hommes s'appliquent aux animaux domestiques, qui développent eux-aussi une malnutrition (Njoya, Awa, 1996), et sont les premiers à mourir en cas de famine. La perte, et même la simple baisse de fécondité, de ces animaux est évidemment une catastrophe pour les éleveurs.

#### Un contexte épidémiologique sévère

- Aucune étude alimentaire n'est pertinente pour la santé, si on n'y met en regard le profil des maladies dominantes. Certaines, comme les parasites intestinaux ou les diarrhées, perturbent directement le processus d'absorption digestive. D'autres, en provoquant fièvre ou perte d'appétit, font basculer les enfants dans la malnutrition. En retour, cette malnutrition, dans ses formes les plus graves, provoquent une baisse de l'immunité qui entretient le cycle des infections.
- Il est bien connu que la biodiversité augmente au fur et à mesure que l'on s'approche de l'équateur (Stevens, 1989). Aussi, les zones sèches sont-elles réputées plus saines que les zones équatoriales humides. En effet, le bombardement intense des ultraviolets solaires, la sécheresse et la chaleur du sol sont défavorables à la survie de nombreux œufs ou larves de parasites. Toutefois, ceux-ci, notamment les ankylostomes, se réfugient dans les zones boueuses des lacs et marigots. Le paludisme ne frappe qu'en saison des pluies, mais il est d'autant plus sévère que la population ne peut entretenir d'immunité comme dans les zones holo-endémiques. En outre, l'écosystème soudano-sahélien correspond à la ceinture méningitique de Lapeyssonie, et donne lieu à des épidémies dévastatrices portées par les vents en saison sèche.
- Dans une enquête représentative des écosystèmes tchadiens, sur 1 000 enfants examinés, 23 % étaient porteurs de bilharziose uri-naire, avec des charges parasitaires généralement légères, 33 % avaient des ankylostomes, 7 % avaient les deux. Moins de 1 % avaient la bilharziose intestinale, et aucun n'avait d'ascaris et de tri-chocéphale (Brooker *et al.*, 2002; Beasley *et al.*, 2002). Dans la province de l'Extrême Nord du Cameroun les chiffres de bilharziose urinaire et intestinales sont respectivement de 35 et 9 %, et la répartition des helminthes intestinaux, comme l'ascaris et le tricho-céphale, montre spectaculairement combien le « péril fécal » est lié au climat (Ratard *et al.*, 1991, 1992).
- Alerté par la sévérité de la maladie du sommeil au confluent du Logone et du Chari, Eugène Jamot² visite, de septembre 1924 à mai 1925, les subdivisions de Logone-Birni, Kabé, Kousséri, Goulfey, Fort-Lamy et Fort-Foureau. Il est intéressant de le citer pour ses conclusions sur la situation sanitaire en général : « il résulte que pour une population de 21 175 personnes habitant le sultanat de Goulfey, il y aurait eu depuis un an 2 365 décès, la plupart survenus pendant les six derniers mois. Dans le village de Mara où j'ai fait une

enquête avec le chef de la subdivision, nous avons relevé pour 165 habitants, 47 décès qui se répartissent comme suit : dysenterie 26, trypanosomiase 7, récurrence 3, pneumonie 1, sénilité 1, maladies indéterminées 7, et pour l'ensemble du secteur enquêté, sur 1 281 décès contrôlés, les causes se répartiraient comme suit : fièvre récurrente 333, trypanosome 332, dysenterie 97, affections chirurgicales 82, pneumococcie 46, variole 23... (pour 25 576 habitants) »<sup>3</sup>.

Au-delà des grandes endémies aujourd'hui jugulées, comme la trypanosomiase, déjà évoquée, la variole (plusieurs milliers de décès en 1961-1963 dans le département du Diamaré et les monts Mandara), ou la fièvre récurrente (plusieurs dizaines de milliers de décès en 1924-1928), de grandes menaces persistent, comme la méningite, les diarrhées, le choléra, la rougeole, et tant d'autres (Beauvilain, 1994). Si les grandes famines (1931, 1973) n'ont pas retrouvé leur ampleur, les disettes de 1983-1985 et 1991 viennent rappeler combien la situation alimentaire est précaire. Enfin, avec une prévalence actuelle de sida de 9 %, en progression constante, la région va devoir affronter dans les années qui viennent une véritable hécatombe dont l'ampleur est encore insoupçonnée, et que la lente mise en place des thérapies nouvelles ne comblera malheureusement pas.

- La région péritchadienne présente une grande hétérogénéité, bien illustrée dans cet ouvrage. Chaque zone écologique a ses spécificités, qui mériteraient des développements particuliers. Les potentialités alimentaires existent mais sont soumises aux aléas climatiques. Les troubles politiques observés durant les dernières décennies côté tchadien ont évidemment aggravé les choses. Parmi bien d'autres, un indicateur est inquiétant : dans la région de Doba l'âge moyen au décès, enregistré sur 594 individus, est de 15,8 ans, 59 % des décédés avaient moins de 5 ans ; la moyenne est comparable, 19 ans, au Nord-Cameroun, contre 33 ans en zone forestière (Cogels, Koppert, 2004).
- Le difficile accès aux soins explique en partie ce chiffre accablant, traduisant un sousdéveloppement majeur, si du moins on admet que la définition du développement est liée à l'espérance de vie des citoyens. La malnutrition chronique est un autre facteur déterminant de cette surmortalité, et nécessite des mécanismes compensatoires, soit en augmentant la quantité et la qualité de la nourriture, soit en garantissant des apports extérieurs pendant les périodes déficitaires. On veut croire que les ressources pétrolières qui irriguent à présent la région permettront à la population, dans les délais les plus brefs, de bénéficier du bien-être minimal exigible à notre époque.

Sexe	Population	Lat.	Long.	n	Poids (kg)	Taille (cm)	IMC	Auteur et année
н	Buduma 1	13N	14E	132	-	173,0		Gaillard & Poutrin, 1914
F		13N	14E	41		161,5		(rive tchadienne du Lac)
н	Buduma 2	13N	14E	32		176,0	-	Talbot, 1916/ Chabeuf
н	*Mofu	11N	14E	115		166,9		Caillard/ Chabeuf
н	*Matakam	11N	14E	232	56,2	165,8	20,4	Grall/ Vallois, 1939
Н	*Kapsiki	11N	14E	541	58,0	167,0	20,8	Grall/ Vallois, 1939
F	F. rurales du Mayo Sawa	10N	14E			$157,9 \pm 6,2$	-	Comu, 1986
F	Tupuri	10N	15E	32	51,7	160,9	20,0	Masseyeff et al., 1959
F	Musey	10N	15E	47	53,1 ± 5,9	$164,1 \pm 6,1$	19,7	Froment, inédit, 1984
Н	Masa à Nouldayna	10N	15E	201	61,3 ± 8,7	$175,3 \pm 5,7$	19,9	Koppert, inédit
F		10N	15E	296	51,2 ± 7,2	$163,7 \pm 8,2$	19,1	1976-89
н	Mundang	10N	14E	46		173,9	-	Papillault + Talbot,
F		10N	14E	26		161,3		in Vallois, 1939
н	*Fali Tinguelin	9N	13E	116	58,1 ± 6,2	$169,3 \pm 5,2$	20,3	Huizinga & Reijnders, 1974
F	*FaliTinguelin	9N	13E	41	49,3 ± 5,3	$159,2 \pm 5,0$	19,5	
н	*Fali Kangu	9N	13E	49	57,9 ± 6,5	$168.8 \pm 6.4$	20,3	
F	*Fali Tinguelin	9N	13E	26	49,1 ± 5,8	$160,3 \pm 5,0$	19,1	Gauthier, 1977
Н	Peul région de Garoua	9N	13E	49	56,9	169,1	19,9	Huizinga, 1977
F	,55	9N	13E	26	49,9	156,6	20,4	86.00
F	F. rurales de la Benoué	9N	14E			$162,1 \pm 4,9$		Comu, 1986
н	*Koma Gēmbe Alantika	9N	13E	83	53,1 ± 6,1	$163,8 \pm 6,1$	19,7	Froment, Koppert et al.
F		9N	13E	96	48,9 ± 5,4	$154,0 \pm 5,5$	20,7	1987
Н	*Duupa Mts de Poli	9N	13E	44	51,6 ± 6,8	$158,9 \pm 5,2$	20,7	Froment, Koppert et al.
F		9N	13E	44	46,1 ± 4,9	$151,2 \pm 5,4$	20,3	1988
н	Peul Mbororo nomades			26	58,1 ± 7,4	$171,6 \pm 6,7$	19,7	Froment, Koppert et al.
F	(vus dans les Grassfields)	1.5		38	48,0 ± 7,8	$161.6 \pm 6.2$	18,3	1985

<sup>\*:</sup> populations de montagne ; source : Froment, Koppert 1999

Tableau annexe. Localisation géographique (en latitude et en longitude), effectif examiné (n),

poids, taille et indice de masse corporelle IMC (P/T) de diverses populations de la région péritchadienne, ordonnées par latitude descendante.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

#### Bibliographie

BEASLEY M., BROOKER S., NDINAROMTAN M., MADJIOUROUM E.M., BABOGUEL M., DJENGUINABE E., BUNDY DA., 2002 — First nationwide survey of the health of schoolchildren in Chad. *Trop. Med. Int. Health* (7): 625-630.

 $\label{eq:beauvilain A., 1994-Bilan des mortalités du Nord-Cameroun. Et udes Sahéliennes 39-40: http://www.univ-rouen.fr/ledra/E_CGR/E_CGR39_40/CGR22.html$ 

Begin F, Habicht JP, Frongillo EA Jr., Delisle H., 1997 — The deterioration in children's nutritional status in rural Chad: the effect of mothers' influence on feeding. *Am. J. Public Health* (87): 1356-1359.

BRANGER B., CADUDAL J.L., DELOBEL M., OUOBA H., YAMEOGO P., OUEDRAOGO D., 2003 — La spiruline comme complément alimentaire dans la malnutrition du nourrisson au Burkina Faso. *Archives de Pédiatrie* (10): 424-431 (et 2004 (11): 467-468).

BROOKER S., BEASLEY M., NDINAROMTAN M., MADJIOUROUM E.M., BABOGUEL M., DJENGUINABE E., HAY S.I., BUNDY D.A.P., 2002 — Use of remote sensing and a geographical information System in a national helminth control programme in Chad. *Bull. World Health Org.* (80): 783-789.

CHASTANET M., FAUVELLE F.-X., JUHÉ-BEAULATON D., 2002 — Cuisine et société en Afrique : histoire, saveurs, savoir-faire. Paris, Karthala.

COGELS S., KOPPERT G., 2004 — Enquêtes économiques en zone pétrôlière au Tchad.

CREAC'H P., 1993 - Se nourrir au Sahel: l'alimentation au Tchad 1937-1939. Paris, L'Harmattan.

DELPEUCH F., JOSEPH A., CAVELIER C, 1975 — Consommation et contribution nutritionnelle de l'algue bleue (*Oscillatoria platensis*) dans quelques populations du Kanem (Tchad).

Ann. Nutr. Aliment. (29): 497-516.

FROMENT A., 1988. Le Docteur Jamot, sa vocation africaine, et l'épidémiologie. Bulletin de l'Océac (85): 23-26.

FROMENT A., GARINE I. de, BINAM BIKOÏ CH., LOUNG J-F, éd.: 1996 — Bien manger et bien vivre: anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale: du biologique au social. Paris, L'Harmattan-Orstom.

FROMENT A., KOPPERT G., 1999 — « Malnutrition chronique et gradient climatique en milieu tropical ». *In* S. Bahuchet, D. Bley, H. Pagezy, N. Vernazza-Licht éd. : *L'homme et la forêt tropicale*. Marseille, Editions de Bergier : 639-659.

GAILLARD G., POUTRIN L., 1914 — Etude anthropologique des populations des régions du Tchad et du Kanem. Paris, Larose,  $ln-4^\circ$  de 111 p., 12 planches photos.

GARINE I. de, 1980 — Approaches to the study of food and prestige in savannah tribes – Massa and Mussey of Northern Cameroon and Chad. *Social Science Information* (19): 39-78.

GARINE I. de, 1996 — « Magie et alimentation au Cameroun ». In Fischler Cl., éd. : Pensée magique et alimentation aujourd'hui. Cahiers de l'OCHA (5).

GRIAULE M., 1943 — Les Saô légendaires. Paris, NRF, Gallimard.

 ${\it HALLAIRE~A.,\,1991-Paysans~montagnards~du~Nord-Cameroun.~Les~Monts~Mandara.~Paris,~Orstom.}$ 

нігана<br/>shi T., матѕимото М., наzекі К., saeki Y., u<br/>і М., seya T., 2002 —

Activation of the human innate immune System by Spirulina: augmentation of interferon production and NK cytotoxicity by oral administration of hot water extract of Spirulina platensis.

Int. Immunopharmacol. (2): 423-434.

HOLL A., LEVY T. E., LECHEVALIER C. L, BRIDAULT A., 1991 — Of men, mounds and cattle: archaeology and ethnoarchaeology of the Houlouf Region (Northern Cameroon). West African Journal of Archaeology (21): 7-36.

JAMOT E. et al., 1914 — Géographie médicale du Ouadaï. Bulletin de la Société de Pathologie Exotique, vol. 7.

KOPPERT G., FROMENT A., GARINE I. de, 1991 - w Variations saisonnières du taux d'hémoglobine et de l'état nutritionnel en zone rurale et urbaine de savane (Nord-Cameroun) ». In S. Hercberg, P.

Galan, H. Dupin éd.: *Aspects actuels des carences en fer et en folates dans le monde.* Editions des Colloques Inserm 197: 359-362.

марлібото **R.**, 2002 —

La consommation alimentaire et les indicateurs de pauvreté au Tchad : http://www.uni-bayreuth.de/afrikanistik/mega-tchad/Table/Colloque2002/Madjigoto.pdf

MAUNDERS J., GOODMAN A., FROMENT A., 1992 — The ecology of dental enamel hypoplasias among seven Cameroonian groups. *Journal of Human Ecology* (2): 109-116.

NJOYA A., AWA N.D., 1996 — « Evolution de la note d'état corporel et de quelques paramètres biochimiques chez des agnelles Foulbé à différents stades physiologiques au Nord-Cameroun ». In Lebbie S.H.B. and Kagwini E. (eds): Small Ruminant Research and Development in Africa. Kenya, Nairobi, International Livestock Research Institute.

PALES L., 1937 —

Découverte d'un important gisement préhistorique à Fort-Lamy (Tchad). *Journal des Africanistes* (7): 125-172.

PASQUET P., BRIGANT L., FROMENT A., KOPPERT G., BARD D., GARINE I. de, APFELBAUM M., 1992 —

Massive overfeeding in man and its effect on energy expenditure. *American Journal of Clinical Nutrition* (56): 483-490.

RATARD R.C., KOUEMENI L.E., EKANI BESSALA M.M., NDAMKOU C.N., SAMA M.T., CLINE B.L., 1991 — Ascariasis and trichuriasis in Cameroon. *Trans. Royal Soc. Trop. Med. Hyg.* (85): 84-88.

RATARD R.C., KOUEMENI L.E., EKANI BESSALA M.M., NDAMKOU C.N., 1992 — Estimation of the number of cases of schistosomiasis in a country: the example of Cameroon. *Trans. Royal Soc. Trop. Med. Hyg.*, (86): 274-276.

RESNIKOFF S., 1988 — Aspects épidémiologiques de la xérophthalmie au Tchad. *Med.Trop.* (48): 27-32.

STEVENS G.C., 1989 — The latitudinal gradient in geographic range: how so many species co-exist in the tropics. *Amer. Nat.* (133): 240-256.

THOMSON A.M., 1977 —

« The development of young children in a West African village (Gambia) : a study in human ecology ».

*In* J.P. Garlick & R.W.J. Keay (eds): *Human ecology in the Tropics*, Symposia of the SSHB, vol 16, London, Taylor, Francis: 113-125.

VALLOIS H.V., 1939 — Recherches anthropométriques sur quelques groupes Noirs du Cameroun. *Bull. Mém. Soc. Anthrop.* (8): 161-174.

#### **NOTES**

- 1. L'indice de masse corporelle de Quetelet (ou BMI des Anglo-Saxons) = poids/stature<sup>2</sup>
- 2. Sa case de Logone-Birni, habitée par Gide lors de son Voyage au Congo, a été détruite; une plaque commémorative y subsiste. La carte dressée par Jamot a été publiée par Froment (1988).
- **3.** Docteur Jamot, compte-rendu des opérations effectuées en mars, avril et mai 1925, Arch.Nat. Cameroun, Vt 38/9, cité par Beauvilain, 1994.

# AUTEUR

#### **ALAIN FROMENT**

Alain **Froment**, anthropobiologiste, IRD 5 rue du Carbone, Technoparc, 45072 Orléans cedex 2 afroment@anth.umd.edu Usages anciens et contemporains des ressources alimentaires sauvages thème 1

# Nourriture de brousse chez les Muzey et les Masa du Nord-Cameroun

Bush foods among the masa and the muzey of Northern Cameroon

#### Igor de Garine

Lorsque l'on traite des aliments sauvages non domestiques, on tend le plus souvent à les considérer dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs. Ces produits jouent un rôle non négligeable dans les sociétés agricoles. Les Muzey et les Masa, qui occupent au Cameroun et au Tchad les plaines d'inondation du Logone et de la Kabia à environ 250 km au sud de N'Djaména, capitale du Tchad, continuent de tirer un profit alimentaire des activités de prédation.

# Les produits animaux

A l'exception du poisson, le rôle alimentaire des animaux sauvages reste occasionnel. Il n'atteint pas de valeur statistiquement significative dans le régime. Les chiffres que nous avons obtenus au cours de l'enquête de consommation menée en 1976 sur 24 groupes familiaux visités 3 fois une semaine en une année sont dérisoires : les canards sont mentionnés 4 fois, les pigeons, lièvres, rongeurs, criquets, chacun une fois ! (Koppert, 1981, p. 54). Je ne m'y étendrai donc pas. Quelques produits sont utilisés en période de restriction alimentaire, j'y reviendrai.

## Les produits végétaux sauvages

- La contribution des produits végétaux d'origine sauvage est moins dérisoire. Leur hétérogénéité au monde anthropisé se marque par un taxon original se référant à la brousse ou par son adjonction à celui d'une plante cultivée :
  - diw hudugola « la verge du lézard agama » : Amaranthus viridis ;
  - hut zena « testicules du phacochère » : Dioscorea dumetorum ;

• dana naka – « riz de la grue couronnée » : Oryza barthii.

#### Nomenclature

4 Masa et Muzey peuvent fournir une liste d'environ 70 végétaux comestibles, ce qui est analogue à ce que Mortimore (1989) observe chez les Hausa Dagaceri dans un milieu similaire. J'en ai vu utiliser une cinquantaine, surtout de façon occasionnelle (marqués par un astérisque sur le tableau 1).

#### Usages des produits sauvages

- 5 Du point de vue alimentaire, différentes parties sont mises à profit :
  - des fruits et des graines: environ la moitié des espèces collectées, parmi lesquelles certaines peuvent être considérées comme semi-domestiquées. Parmi les plus fréquentes, on compte le jujubier (Ziziphus jujuba), le tamarin (Tamarindus indica), des figuiers (Ficus sycomorus, Ficus platyphylla), le dattier du désert (Balanites aegyptiaca), dont les Muzey tirent de l'amande une huile alimentaire, deux palmiers: le doum (Hyphaene thebaica), dont on casse le fruit pour en manger l'intérieur en cas de disette, et le rônier (Borassus aethiopum), dont on mange les fruits mûrs et aussi le germe (Seignobos, 1989, p. 360). On doit aussi citer Sclerocarya birrea, Strychnos innocua, Celtis integrifolia, Vitex doniana, Diospyros mespiliformis, Capparis afzelii, Anogeissus leiocarpus, Detarium senegalensis, Parinari curatellifolia, l'annone Annona senegalensis, le karité Vitellaria paradoxa, le néré Parkia biglobosa;
  - des feuilles: environ 25 % des espèces sauvages. Cassia occidentalis, Corchorus olitorius, Leptadenia hastata, Amaranthus viridis, le faux sésame Ceratotheca sesamoides, qui est semidomestique;
  - des feuilles d'arbre comme celles de Balanites aegyptiaca et d'Hymenocardia acida ;
  - des graines, environ 10 %. Différentes espèces de Brachiaria, Eragrostis stagnina, Echinochloa sp., Setaria pallidifusca, le dactyle d'Egypte Dactyloctenium aegyptium, enfin le riz sauvage Oriza barthii;
  - *des tubercules*, 8 %: l'arrowroot *Tacca leontopetaloides* et d'autres tubercules toxiques sur lesquels je reviendrai.

Acacia sieberiana Ficus ingens Ficus platyphylla\* Atzelia atricana Atzelia atricana Amaranthus sp. Amaranthus viridis\* Amorphophallus aphyllus\* Anchomanes difformis Annona senegalensis\* Ficus platyphylla\*
Gardenia erubescens\*
Grewia mollis\*
Grewia villosa\*
Gynandropsis gynandra
Hexalobus monopetalus
Hibiscus asper\* Hibiscus asper\*
Hygrophila spinosa\*
Hymenocardis acida
Hyphaene thebaica\*
Jatropha curcas
Leptadenia hastata
Leptadenia lancifolia\* Anogeissus eieccarpus' Asparagus pauli-guilelmi Balanites aegyptiaca' Bombax costatum' Borassus aethiopum' Brachiaria sp.' Cappans afzelii' Cassia obtusicilia Cassia opcidentalis' Mitragyna inemis Cassia occidentalis\* Momordica charantia Momordica charant Momordica fuetida Moringa cleifera Nymphaea lotus\* Oryza barthii Cassia sieberiana Cassia singueana Cassia tora\* Ceiba pentandra\* Celtis integrifolia\* Cenchrus billorus Oryza barthii
Panicum sp.
Parkia biglobosa\*
Parinari curateliifolia
Pennisetum sp.
Piliostigma reticulatum\*
Piliostigma thonningii
Prosopis africana\*
Sesamum alatum\*
Setaria sp. Ceratotheca sesamoides Ceratotheca sesamoides Cissus adenocaulis\* Cissus palmatifida Cochlospermum planchonii Cochlospermum tinctorium Corchorus aestuans\* Corchorus olitorius\* Setaria sp. Cordia gharaf Solanum aethiopicum Cordia gharaf
Cucumis melo var. agrestris\*
Cyperus rotundus\*
Dactyloctenium aegyptium\*
Daniellia oliveri\*
Detarium microcarpum\* Solanum aethiopicum Sorghum arundinaceum Sporobulius sp. Sterculia setigera\* Strylochiton sinnocua\* Stylochiton warneckii Detarium microcarpum\* Digitaria ascendens Digitaria ciliaris Dioscorea bultiifera Dioscorea dumetorum\* Diospyros mespiliformis\* Echinochloa stagnina\* Eleusine indica Eraarostis sp.\* Tacca leontopetaloides Tamarindus indica\* Tamanindus indica\* Trapa bispinosa\* Vetivena nigritiana\* Vitellaria paradoxa\* Vitex doniana\* Ziziphus mauritiana Eragrostis sp. " Ziziphus mucronata Ficus dekdekena Ziziphus spina christi

Note \* Produits dont l'usage a été observé.

Tableau 1. Nourritures végétales sauvages les plus fréquemment consommées par les Masa et les Muzey (en ordre alphabétique).

#### Des plantes à sel

On doit encore mentionner des plantes dont les cendres sont utilisées pour obtenir par solifluxion du sel végétal, **sek gayna** (Ma) – « sel de tiges ». La plupart des graminées, de nombreuses gousses vides et une plante particulière, *Hygrophila spinosa*, sont utilisées à cet effet. On se référera pour une ethnobotanique masa à Melis (1999).

Plantes de brousse	Saison sèche	Saison des Pluies	Saison des Récoltes	Total
utilisées par les Masa	DécAvril	Mai-Août	SeptNov.	
Noix et baies, dont la moitié sauvages	18	23	100	141
Tubercules sauvages	13	7	22	42
Fruits sauvages	100	35	104	239
Total des nourritures de brousse consommées hors repas	131	65	226	422
Total des aliments consommés hors repas	247	275	307	829

Tableau 2. Fréquence des plantes de brousse utilisées par les Masa hors des repas en 1976, une bonne année vivrière (épisodes alimentaires survenus à chacune des saisons pendant une semaine dans 24 groupes domestiques totalisant 157 personnes).

#### Usage culinaire

- 7 Quelle est la place de ces plantes dans le régime alimentaire? Beaucoup sont usitées occasionnellement, entre les repas.
- 8 Inversement, les produits d'origine animale qui doivent être cuits entrent dans les repas familiaux ordinaires. Certains produits végétaux y entrent aussi; ils jouent un rôle important sur le plan gastronomique.

#### Aromatisation de farine

Les Masa ajoutaient à leur farine de sorgho celle de graminées sauvages, *Brachiaria xantholeuca, Setaria pallidifusca, Dactyloctenium aegyptium*, et de tubercules : une igname (*Dioscorea dumetorum*) et l'arrowroot (*Tacca leontopetaloides*) afin de lui donner du goût. Ce n'est plus guère le cas. Un tubercule, *Tacca leontopetaloides*, est encore très apprécié et vendu sur les marchés. C'est aussi le cas du souchet (*Cyperus esculentus*) et des bulbes de nénuphars (*Nymphaea lotus*).

#### Le gluant

- 10 Le registre du gluant (kolboto), qui est caractéristique de la cuisine, a recours à de nombreuses feuilles sauvages: le faux sésame Ceratotheca sesamoides, la corète potagère Corchorus olitorius, Leptadenia hastata, Cassia tora, Momordica charantia, Gynandropsis gynandra.
- On doit enfin mentionner l'aubier d'une tiliacée: *Grewia mollis*, qui fournit un mucilage apprécié et que l'on commercialise. Ces produits, qui ont longuement mijoté dans les sauces, ont perdu une partie de leur valeur vitaminique mais ils contribuent à une onctuosité (**ti yelwe yelwe**: « manger onctueux ») qui permet de faire glisser les bouchées de boule, sans cela trop sèches et compactes (**ti girgidik**: « manger dur »). On tire encore des fruits d'une tiliacée (*Grewia villosa*) une boisson.

#### L'acidité

Les gousses de tamarinier et d'*Hymenocardia acida* fournissent le principe acide (**çede**¹) dans des boissons. Leurs fruits sont utilisés en macération.

Nom scientifique	Nom commun	Utilisé frais	Utilisé séché
(Mélange)		35	7
Balanites aegyptiaca		2	0
Ceratotheca sesamoides	faux sésame	73	30
Corchorus olitorius	corète potagère	87	25
Cassia tora		13	7
Cucurbita pepo	citrouille	3	0
	feuilles	9	0
Hibiscus esculentus	gombo	155	309
Hibiscus sabdariffa	oseille	95	9
	calices	1	2
Momordica charantia		2	1
Achyranthes aspera		5	0

Tableau 3. Fréquence d'utilisation des légumes et feuilles consommés à Kogoyna en 1976 (épisodes alimentaires survenus au cours de l'année dans 24 groupes domestiques visités chacun 3 semaines).

#### Le sucré

C'est des fruits et surtout du miel d'abeilles et de mellipones que provient le principe sucré, **jibete**.

#### Le gras

Nombreux sont les insectes, en particulier les dytiques, les cétoines, les larves et les chenilles qui sont considérés comme gras (ti mulu « manger gras »). Il n'est pas indifférent que le miel se nomme en masa et en musey : mul yuma, « la graisse des abeilles » (Garine, 1989).

#### **Nutrition**

Sur le plan nutritionnel, il apparaît que les végétaux non cultivés apportent une large part de la vitamine C, des oligo-éléments et des minéraux dans la ration. L'équilibre calorique du régime en constitue le point faible.

#### La soudure

Les Masa et les Muzey occupent une région soumise à une soudure alimentaire annuelle (Garine et Koppert, 1988; Garine, 1993 a, 1993 b, 1993 c). C'est-à-dire que de juin à septembre les ressources en céréales viennent à faire défaut justement au moment où les travaux des champs exigent une dépense énergétique élevée. Des pénuries sévères ont été enregistrées tous les trois ou quatre ans (Beauvillain, 1989, p. 60), récemment, en 1985,

- 1998, 2001, 2002. En 1985, nous avons assisté à l'une d'entre elles qui n'a pas été loin de provoquer mort d'homme. C'est à ce moment que les produits sauvages apportent leur meilleure contribution. On se référera aussi à Seignobos (1979).
- En année normale, au moment où les crues rendent difficile l'obtention du poisson, les petits passereaux : mange-mil (Quelea quelea), astrild (Estrilda sp.), bengalis (Uraeginthus bengalus), et tisserins (Ploceus sp.,), capturés avec des gluaux sont consommés.
- On note à la même période l'utilisation des termites ailés (Bellicositermes natalensis). Le varan de terre (Varanus exanthe-maticus) et le hérisson (Erinaceus albiventris) fournissent un apport protéique non négligeable. Il en est de même pour les Masa des tétards (vraisemblablement Pyxicephalus adspersus), ce qui est objet de risée pour leurs voisins muzey.

#### La disette

- Dans le cas de disette (mayra, la faim) on continue à utiliser les produits sauvages normaux et l'on a recours aux graminées sauvages, en particulier Dactyloctenium aegyptium, aux souchets: Cyperus esculentus, Cyperus rotundus, à l'arrowroot (Tacca leontopetaloides) que l'on râpe sur les aspérités intérieures d'une poterie confectionnée à cet effet, dont on exprime le jus que l'on filtre et dont on laisse sècher la fécule avant de la consommer. On utilise aussi des figues, en particulier celles de Ficus sycomorus et de Ficus plalyphylla.
- Les feuilles disponibles seront consommées en grande quantité, un peu comme des épinards. Les feuilles de la corète potagère (*Corchorus olitorius*) ou de *Leptadenia hastata*, et les gousses de *Piliostiqma reticulatum* sont consommées ainsi.

#### La famine

Lors de la famine - baknarda, baknarana « la peau avec la peur » (probablement parce que l'on doit serrer son pagne de peau pour éviter les douleurs stomacales) - on a recours aux graminées sauvages, même celles à grains minuscules telles que Cenchrus biflorus. On utilise une gamme de tubercules toxiques tels que Amorphophallus aphyllus (zanina) que l'on dit provoquer après ingestion une irritation de la gorge et de l'anus. D'autres, tels que Cochlospermum tinctorium (gabruna (mu), gabura (ma), Anchomanes difformis ou Stylochiton warneckii sont réputés pouvoir provoquer la mort par empoisonnement. Les tubercules d' Amorphophallus doivent être longuement bouillis avec des feuilles d'une vitacée, Cissus adenocaulis, et peuvent être consommés après que l'on ait changé l'eau de cuisson au moins trois fois. On procède de façon analogue avec jeda (Anchomanes difformis) en utilisant des feuilles de Hymenocardia acida. On utilise aussi Cochlospermum planchonii et Stylochiton warneckii. Cochlospermum tinctorium est considéré comme si toxique que chez les Koma, lorsqu'on le récolte, on chante en l'implorant de ne pas apporter la mort. Chez les Muzey on accompagne une très vieille femme - cata boy mana ki fatiya, « femme dont la parole est finie » - et on lui fait déterrer la première racine. Les villageois font de même, ensuite on prépare le tubercule. La vieille mange la première et prend ainsi symboliquement sur elle le yowna (la souillure) de la racine. Chaque matin pendant la famine, on lui en donne un peu à consommer. A la fin de la famine elle est censée mourir lorsqu'elle a épuisé ses réserves de ce tubercule. Selon les informateurs, une vieille dame du canton de Leo se serait conformée à la coutume au cours de la famine de 1985.

#### Valeur nutritionnelle

- Comme on peut le constater d'après le tableau suivant, l'intérêt nutritionnel des produits non domestiques est incontestable. Certains, tels que le ditar, *Detarium senegalensis*, possèdent une teneur exceptionnelle en vitamine C. On doit aussi considérer leur apport en minéraux et oligo-éléments; à titre d'exemple, le fruit du néré, *Parkia biglobosa*, sous forme de pulpe apporte pour 100 g, 124 mg de calcium, 160 mg de phosphore, 2 430 ug de carotène B, 242 mg d'acide ascorbique. Les graines fermentées apportent, elles, 378 mg de calcium et 36 ug de fer.
- Les produits de la brousse contribuent à apporter de la variété, des vitamines, des minéraux et des oligo-éléments inédits dans un régime monotone qui, à plus de 90 %, consiste en boule, une pâte de sorgho épaisse, accompagnée d'une sauce qui contient presque toujours du poisson frais ou séché et du gombo comme mucilage. Ici, on peut utiliser de nombreuses feuilles non cultivées qui apportent de la vitamine C et dont la viscosité facilite la déglutition.

Aliments		Kilocalories	Protéines	Lipides		
Dactyloctenium aegyptium	grain	344	-			
Eragrostis sp.	grain	327	-			
Tacca leontopetaloides	tubercule	121				
Cyperus rotundus	tubercule	302				
Amorphophallus aphyllus	tubercule	108				
Hyphaene thebaica	noix sèche	395				
Ficus platyphylla	fruit	63				
Ficus sycomorus	fruit	77				
Corchorus olitorius	feuilles	58				
Cassia obtusifolia	feuilles	60				
Amaranthus sp.	feuilles	42				
Hibiscus sp.	feuilles	42				
Coléoptères		192	27,1	3,7		
Chenilles		86	10,0	2,7		
Sauterelles		170	26,8	3,8		
Criquets		57	18,2	21,5		
Varanus exanthematicus		113	24,0	1,2		
Termites		356	20,4	28,0		

Sources: Bergeret et Ribot 1990, p. 59-62; FAO 1968

Tableau 4. Valeur nutritionnelle en grammes de quelques aliments sauvages utilisés par les Masa et les Muzey au cours de la saison des pluies d'août 1985 (pour 100 g d'aliment).

#### Réduire la faim?

Mais les produits de la brousse peuvent-ils faire disparaître la famine saisonnière? Probablement pas. Leur obtention et leur transformation, en particulier celle du dactyle d'Egypte, exigent une forte dépense énergétique pour se le procurer en brousse. Leur recours est donc limité en cas d'affaiblissement grave dû à la famine. Mais, combinés aux restes de céréales, ils peuvent contribuer à atténuer la faim saisonnière.

#### Avantages des produits de brousse

- A la différence des produits destinés à l'aide alimentaire (Arditi, 1989) et qui transitent par de nombreux intermédiaires, lesquels prélèvent leur dîme et augmentent les délais de livraison, les produits de la brousse, locaux, sont immédiatement disponibles. Certains d'entre eux constituent une ressource abondante. C'est le cas des tubercules de brousse chez les Muzey où, sur un mètre carré, on peut parfois relever trois plantes d'espèces différentes: Tacca leontopetaloides, Anchomanes difformis, Cochlospermum tinctorium, ce qui représente environ 2 kg de glucides, soit environ 2 300 kcal (Scoones et al., 1992). Ces vues restent théoriques.
- Les agences de développement se sont intéressées à « ces ressources négligées » pour maintenir la biodiversité en accroissant la gamme des produits alimentaires (FAO, 1984 a, b), pour tenter d'en retirer un bénéfice économique (US National Research Council, 1975) et pour en augmenter la consommation (Department of Health FAO, 1968, p. 139) au cours des périodes où règne la faim.

#### Limitations

#### Acceptabilité organoleptique

27 Mais un point doit être pris en considération. Quelles sont les qualités gustatives de ces produits ? On se heurte ici à plusieurs écueils. Si les produits animaux – les rongeurs, les insectes – sont estimés, ainsi qu'un grand nombre de fruits, de baies et de feuilles, il en va autrement des tubercules. Si *Tacca leontopetaloides* est apprécié, d'autres comme *Amorphophallus aphyllus* contiennent des cristaux d'oxalate qui irritent la gorge et l'anus. Certaines feuilles abondantes possèdent un goût amer.

#### Acceptabilité technique

Un autre point est à évoquer, c'est le temps de préparation. Celle-ci est longue et pénible. Une ménagère dépense sans doute plus d'énergie pour moudre les petites céréales sauvages comme le dactyle d'Egypte que n'en représente la boule de pâte qui sera obtenue. Chez les Muzey, des chansons à moudre sanctionnent cet aspect.

#### Acceptabilité sociale

29 Le problème de l'acceptabilité sociale de ces ressources se pose, lui aussi. La consommation des produits sauvages donne lieu à des commentaires xénophobes vis-à-vis des populations voisines. Ainsi, les Muzey disent des Masa: zutna kom luuta ga sokomgidi – « les Masa mangent le crapaud ne jettent pas ses os ».

#### Les consommateurs

Les enfants en sont les premiers usagers. Ils consomment les produits qui sont proches du village tels les fruits de palmier rônier ou doum et amplifient la zone qu'ils prospectent avec l'âge. La maturation de certaines espèces peut entraîner des expéditions spécifiques. Mignot a fait remarquer l'anxiété des mères masa au moment de la production des jujubes (Ziziphus mauritiana), dont la quête entraîne les petits enfants plus loin du village.

C'est au cours des activités qui leur sont dévolues, en particulier le gardiennage des chèvres et des moutons, que les enfants ont recours aux produits de la brousse. Mignot (2000, p. 137, 156) a fait remarquer que la plupart des captures des enfants sont rapportées à l'enclos pour être cuites car ceux-ci n'ont pas le moyen de faire du feu. Après cuisson, ces produits sont le privilège des enfants et, s'ils sont en quantité suffisante, ils entrent dans la composition des repas normaux, ce dont ils tirent une certaine fierté.

- Les mères et les grand-mères jouent ici un rôle essentiel. C'est surtout le cas des vieilles dames qui ne sont pas toujours traitées avec respect et qui, toute honte bue, peuvent recourir à des produits jugés indignes des adultes. Il existe ici une connivence entre les grand-mères et les enfants (Mignot, 2000, p. 138), et c'est probablement à ce niveau que se situe aujourd'hui l'essentiel des connaissances concernant les produits de la brousse.
- Les adultes, quant à eux, utilisent à l'occasion des repas des feuilles incluses dans la sauce. Aussi, *Tacca leontopetaloides*, dont le tubercule est apprécié, fait l'objet chez les Muzey d'un rituel (gap kena « écraser le tacca »). Au village, ils consomment aussi entre les repas des rhizomes de souchet et des drupes de palmier rônier. Les fruits et les baies ne sont pas consommés lors des repas normaux. Les adultes en grignotent occasionnellement lorsqu'ils travaillent dans les champs, en déplacement ou en brousse.
- Si la plupart des produits d'origine animale sont volontiers consommés, les fruits de rônier, de doum et de tamarinier sont, avec *Tacca leontopetaloides*, les seuls à être appréciés. A vrai dire, les animaux et vraisemblablement les plantes issues de la prédation ne sont pas conçus comme de véritables nourritures. Ils sont chez les Muzey désignés par le terme générique de **çena sirkeona** « les produits qui ne tiennent pas au ventre » par opposition aux aliments « vrais » issus de la production **çena ma tina** « les choses pour manger », essentiellement la « boule » en pâte épaisse de sorgho ou de mil et la sauce qui l'accompagne.

#### Le prestige

Les produits végétaux de la brousse véhiculent une image négative. Ils sont consommables par les enfants et les vieux, pas par les adultes qui produisent leur nourriture et se soucient de leur statut social. Ce sont aussi des produits symboliques de la famine. Dans un monde où la monétarisation de l'économie vivrière s'accentue, où l'on

recherche le riz blanchi, ils traduisent la pauvreté et un attachement à un mode de vie jugé rétrograde.

Plantes sauvages	Kogoyna Massa (N=61)	Gulmunta Muzey (N=13)	Bigui Muzey (N=33)
% des groupes ayant consommé des plantes sauvages, dont :	72	85	3
Dactyloctenium aegyptium	68	31	0
Cyperus esculentus	23	0	0
Feuilles sauvages (Hibiscus asper etc.)	16		
Tacca leontopetaloides	0	85	100
Dioscorea bulbifera	0	31	0
Amorphophallus aphyllus	0	23	0

Tableau 5. Plantes sauvages consommées par les Masa et Muzey durant la disette de 1985.

L'enquête que nous avons réalisée au cours de la famine de 1985 dans un village masa, un village muzey traditionnel et un village muzey progressiste protestant est éloquente. Elle montre que Masa et Muzey n'ont pas eu recours aux mêmes produits, que les Muzey progressistes n'en utilisent que *Tacca leontopetaloides*, jugeant les autres espèces indignes de chrétiens, se privant ainsi objectivement de ressources qui eussent été utiles en cette période de difficulté.

#### Conclusion

- En conclusion, on peut souligner l'intérêt des produits de la brousse dans un milieu où les sociétés sont soumises à une pénurie annuelle saisonnière. Mais on ne doit pas se dissimuler les difficultés à en maintenir la connaissance et l'usage. En 1985, la consommation de tubercules toxiques dont on avait oublié le processus de détoxifica-tion aurait provoqué des accidents.
- 37 La disponibilité immédiate des produits sauvages plaide en faveur de leur utilisation.
- Sur le plan nutritionnel, et aussi dans la mesure où leur usage contribuera à maintenir un intérêt pour un environnement naturel de moins en moins connu et apprécié, des programmes scolaires de nutrition centrés sur ces aspects pourraient peut-être s'avérer utiles. S'ils sont adaptés aux conditions spécifiques de chaque milieu, sans doute faudraitil ici souligner l'intérêt nutritionnel de ces denrées dans une démarche diététique qui se réfère au souci progressiste de la population et à l'autochtonie de ces produits, et au souci d'authenticité culturelle qui se développe. Un succès éventuel exigera une gestion rationnelle si l'on veut éviter la disparition de ces ressources comme c'est, par exemple, le cas au Sénégal (Bergeret et Ribot, 1990, p. 121). Sans doute devra-t-on s'acheminer vers une semi-domestication et une domestication que l'on observe déjà pour certaines espèces telles que les palmiers doum et rôniers (cf. Seignobos, 1989 pour les populations voisines situées entre le Logone et le Chari). Sans doute les Muzey peuvent-ils enrichir leur parc à ficus en plantant des karité et des néré et en étoffant les clôtures en plantant des ignames (Dioscorea bulbifera, D. dumetorum, D. abyssinica). Ils peuvent de même cultiver systématiquement Tacca leontopetaloides ou Leptadenia hastata. Ce champ de recherche est

susceptible d'apporter à peu de frais une amélioration non négligeable à la nutrition des populations qui nous intéressent et mérite aussi d'être prospecté.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

## Bibliographie

ARDITI C, 1989 — « Peut-on évaluer les effets de l'aide alimentaire ? Quelques réflexions à partir d'une étude de cas : l'aide en céréales octroyée par la CEE à l'Office national des céréales (Tchad) en 1985 ». In Economie des filières en régions chaudes, formation des prix et échanges agricoles.

Actes du Xe séminaire d'économie et de sociologie, 11-15 septembre 1989, Montpellier.

BEAUVILLAIN A., 1989 — Nord-Cameroun: Crises et Peuplement. Tomes I et II. Caen, Alain Beauvillain.

BERGERET A., RIBOT J.E., 1990-L'arbre nourricier en pays sahélien. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.

 ${\sf FAO}$ ,  ${\sf 1968-Food\ Composition\ Tables\ for\ use\ in\ Africa}$ . Rome,  ${\sf FAO}$ ,  ${\sf Dept.\ of\ Health}$ ,  ${\sf Education\ and\ Welfare}$ ,  ${\sf Public\ Health\ Service}$ .

FAO, 1984 a -

Report of a Mission to Ethiopia, Kenya, United Republic of Tanzania, Zimbabwe and Zambia: Broadening the Food Base with Traditional Food Plants. Rome, FAO.

FAO, 1984 b — Essences forestières fruitières et alimentaires. 1) Exemples d'Afrique Orientale. Rome, FAO, Etude FAO, Forêts 44 (1).

GARINE I. de, KOPPERT G., 1988 — « Coping with Seasonal Fluctuations in Food Supply among Savanna Populations: The Massa and Mussey of Chad and Cameroon». *In* I. de Garine and G.A. Harrison (eds): *Coping with Uncertainty in Food Supply*. Oxford, Clarendon Press: 210-260.

GARINE I. de, 1989 — Le Sucre et le Sel. Éditorial n° spécial, *Jatba*, 35 : 5-14.

GARINE I. de, KOPPERT G, 1990 — « Social Adaptation to Season and Uncertainty in Food Supply ». In G.A. Harrison and J.C. Waterlow (eds): Diet and Disease in Traditional and Developing Countries. Cambridge, Cambridge University Press: 240-289.

Garine I. de, 1993 a — « Culture, Seasons and Stress in Two Traditional African Cultures » In S.J. Ulijaszek, S.S. Strickland (eds): Seasonality and Seasonality and Seasonality and Seasonality and Seasonality and Seasonality Seasonality

Garine I. de, 1993 b — « Contribution of wild food resources to the solution of food crises ». In Bohle H.-G, Downing T.E., Field J.O. and Ibrahim F.N. (eds): Coping with Vulnerability and Criticality. Case Studies on Food-Insecure Groups and Regions. Saarbrücken, Breitenbach Verlag: 339-359.

Garine I. de, 1993 c — Coping strategies in case of hunger of the most vulnerable groups among the Massa and Mussey of Northern Cameroon.  $\textit{Geo Journal } 30 \ (2) : 159-166.$ 

GARINE I. de, 1999 — Gastronomie et diététique chez les Masa et les Muzey du Cameroun. In A. Guerci (ed): // Cibo Culturale: dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo. Genova, Erga Edizioni: 27-36.

KOPPERT G, 1981 — Kogoyna, étude alimentaire, anthropométrique et pathologique d'un village massa du Nord Cameroun. Département de Nutrition, université des Sciences agronomiques, Wageningen, Pays-Bas, multigr.

MELIS A., 1999 — Description du Masa (Tchad) : Phénologie, syntaxe et dictionnaire encyclopédique. Thèse de linguistique, université de Tours.

MIGNOT J-M., 2000 — Prélude à une étude ethnoscientifique des enfants masa, Bugudum : éléments sur l'acquisition des savoirs ethnobotaniques et ethnozoologiques. 4 volumes. Thèse de Doctorat, université de Paris-X Nanterre.

 $\label{eq:mortimore M.} Mortimore\ M.,\ 1989-Adapting\ to\ Drought,\ Famine\ and\ Description\ in\ West\ Africa\ Cambridge,$  Cambridge University Press.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL, 1975 - Underexploited Tropical Plants with Promising Economic Value. Washington DC, National Academy of Sciences.

Scoones I., Melnyk M., Pretty J.N, 1992 — The hidden harvest: wild foods and agricultural Systems. A review and annotated bibliography. London, WWF/Sida/IIED.

SEIGNOBOS C, 1979 — Stratégies de survie dans les économies de Razziés. Annales de l'université du Tchad : 3-36.

SEIGNOBOS C, 1989 — « La parade à la razzia dans la zone soudanienne au  $xix^e$  siècle : la domestication de la cueillette ».

In M. Eldin, P. Milleville (éd.): Le risque en agriculture. Paris, Orstom: 355-374.

#### **NOTES**

1. c: latérale, fricative palato alvéolaire (prononciation).

### RÉSUMÉS

Les Masa et les Muzey, qui résident dans les plaines d'inondation du Logone à environ 250 km au sud de N'Djaména, continuent de tirer un profit alimentaire des activités de prédation. Cet exposé est centré sur la chasse-ramassage, la cueillette des produits végétaux et la petite pêche occasionnelle. Parmi les produits de la chasse-ramassage, on observe des insectes, des batraciens, des reptiles, de petits poissons, des oiseaux et des mammifères (rongeurs et insectivores). Parmi les produits végétaux, on reconnaît environ 80 espèces, ce qui est analogue à ce que l'on note dans d'autres populations.

Un calendrier et un tableau donnent une idée de leur utilisation. D'un point de vue opérationnel, on distingue les aliments sauvages consommés en période normale, les aliments sauvages consommés en période de soudure et ceux consommés en cas de famine. Beaucoup de ces

nourritures apparaissent aujourd'hui comme la marque d'un genre de vie rétrograde. Compte tenu de la vulnérabilité du système économique, le maintien de l'utilisation des ressources sauvages conserve son importance. Ces ressources sont disponibles sur les lieux mêmes où sévissent les restrictions. Elles sont souvent abondantes. Leur valeur nutritionnelle n'est pas négligeable. Il est donc concevable d'élaborer un programme d'éducation destiné à restaurer leur image et à instaurer un dialogue, et peut-être à faire la démonstration de leur valeur nutritionnelle et de leur authenticité culturelle en conformité avec les tendances néo-écologiques contemporaines.

The Masa and Muzey, who live in the flooded flatlands of the Logone river about 250 kilometres from N'Djaména, still benefit nutritionally from predation activities (hunting, fishing and gathering). This paper is centred on hunting, gathering and occasional individual fishing. Among the products obtained from hunting and gathering, we can list insects, frogs, reptiles, small fish and birds as well as mammals (rodents and insectivorous animais). Among the plant products there are about 80 species, which is similar to what is observed in other populations of the same ecological zone.

A calendar and a figure give an idea of their use. Food products consumed in normal times, wild foods used during seasonal shortage periods, and wild foods utilised during hunger periods, will be classified from an operational viewpoint. Many of these food products appear today to be the stigma of a backward lifestyle. Considering the vulnerability of the economic domain, maintaining the use of these resources from the bush remains an important matter. These resources are available on the very spot where food shortages occur. They are often plentiful, their nutritional value is acceptable. It is therefore possible to conceive an educational programme aiming to improve their image and establishing a dialogue about their usefulness by demonstrating, for instance, their nutritional value, their cultural authenticity and their conformity to the contemporary neo-ecological tendencies.

#### **INDEX**

Mots-clés: petits animaux, céréales, tubercules, soudure alimentaire, respectabilité

Keywords: small animais, cereals, tubers, shortage, respectability

#### **AUTEUR**

#### **IGOR DE GARINE**

Igor de **Garine**, anthropologue, CNRS 64290 Lasseube garine@wanadoo.fr

# Usages alimentaires du parc arboré sélectionné (Duupa, massif de Poli, Nord-Cameroun)

Food uses of farmed parkland tree species (Duupa, Poli Mountains, Northern Cameroon)

Éric Garine, Aboubakar Moussa, Christine Raimond, Edmond Dounias et Kouami Kokou

#### Introduction

Bien que la notion de « parc arboré » ait été l'objet de travaux dans plusieurs disciplines, les interprétations de cette pratique agroécologique répandue au sud du Sahara demeurent souvent centrées sur un aspect précis tel que les mécanismes écologiques de leur genèse, leur répartition dans le paysage ou encore leurs vertus agronomiques. L'utilisation d'espèces particulières a été documentée en de nombreux endroits, mais les études sont plus rares sur les perceptions et les savoirs paysans qui sous-tendent la mise en place des parcs et, surtout, sur les usages réels qui sont faits des produits qu'ils fournissent, notamment dans le domaine de l'alimentation. C'est l'objet du présent chapitre consacré à une communauté paysanne particulière : les Duupa, qui occupent le nord-est du massif de Poli (département du Faro, nord du Cameroun).

#### Le parc arboré des géographes

« La présence régulière, systématique, ordonnée, des arbres au milieu des champs » (Sautter, 1968, p. 23) constitue un phénomène classique de l'organisation agro-écologique des communautés agraires au Sud du Sahara, que l'on désigne couramment sous le terme de « parc arboré ».

Depuis que ce thème a été mis à l'agenda des travaux de l'école de géographie tropicaliste française (Pélissier, 1954, 1980, 1995), diverses études ont proposé une analyse descriptive irremplaçable du rôle des arbres dans la structure des paysages, qui permet de repérer dans certains cas une véritable « signature » culturelle des sociétés agraires sur les environnements biologiques qu'elles façonnent. La démonstration magistrale en a été faite au Sénégal (Pélissier, 1966), mais aussi dans le bassin du lac Tchad (Seignobos, 1978, 1982 a, 2000).

#### Le parc arboré des disciplines biotechniques

La notion de parc arboré a aussi connu un certain succès au-delà des frontières de la géographie stricto sensu. Diverses disciplines de l'agronomie ou de la foresterie ont notamment envisagé le rôle agronomique du parc et les effets positifs, virtuels ou avérés, des arbres sur la fertilité des sols (Kherkoff, 1990; Ouedraogo et Alexandre, 1994), sur la réhabilitation des sols dégradés (Baumer, 1987; Harmand, 1997; Libert, 1992; Peltier, 1990) ou plus généralement dans le maintien global de la productivité des écosystèmes (Van Noordwijk et Ong, 1999). Beaucoup de ces travaux ont été focalisés sur l'étude d'essences particulières avant d'adopter une approche plus systémique et de constituer une véritable sous-discipline connue sous le terme d'agroforesterie dans le cadre de laquelle de nombreux travaux sont produits aujourd'hui (Boffa, 1999; Alexandre, 2002).

#### Le parc arboré des ethnobotanistes

- Les recherches contemporaines sur les usages de Produits forestiers non ligneux sont présentées comme une nouvelle approche, mais elles ne sont guère différentes dans leur propos des travaux d'eth-nobotanique anciens qui, depuis le début de la période coloniale, visent à établir l'inventaire des espèces utiles, les termes vernacu-laires qui les désignent, et les usages et savoirs locaux qui leur sont attachés.
- Il apparaît de ces travaux, anciens ou récents, que la liste des différents usages de nombreuses essences est fort longue (Busson, 1965; Dalziel, 1987; Burkill, 1985-2000; Dounias, 2000) ce qui témoigne de la connaissance fine que les sociétés ont des ressources naturelles. Pourtant, si les discours sur les savoirs concernant les plantes sont de mieux en mieux répertoriés en différents points de l'Afrique (Baumer, 1975; Gauthier-Béguin, 1992; Ag Sidiyene et Le Floc'h, 1996), l'usage réel qui en est fait est moins bien documenté, notamment pour les produits qui n'ont pas de valeur vénale.

#### Quel parc arboré chez les Duupa?

- Pourquoi, selon eux, les paysans maintiennent-ils des arbres dans leurs champs ? Existe-til une théorie indigène qui justifie de cet usage agro-écologique ?
- Il ne semble pas qu'il soit toujours facile de mettre au jour un discours paysan « explicite » sur les pratiques conservatoires vis-à-vis des arbres. C'est le cas chez les Duupa, société agraire occupant le massif de Poli et ses alentours dans le nord du Cameroun. D'une manière générale, ils réfèrent à cette pratique comme à une habitude ancestrale sans plus de spécification. Certes, certaines espèces sont connues pour améliorer la fertilité (Faidherbia albida ou Prosopis africana) mais tous les paysans duupa consultés ne sont pas aussi diserts à leur sujet. Certains arbres sont laissés pour fournir de

l'ombre aux travailleurs pour qu'ils puissent se reposer pendant les longues journées de travail de la saison pluvieuse, ou pour y partager la bière de mil que l'on sert lors des travaux collectifs. D'autres demeurent en place parce qu'ils sont trop difficiles à couper, ou que le cultivateur n'a pas eu le temps de le faire avant que ne commence la période des sarclages. D'autres enfin ne sont pas coupés parce qu'ils fournissent des produits utiles, ayant, ou non, une valeur marchande.

Même en l'absence d'une théorie locale de l'écologie des parcs arborés, les arbres du parc duupa fournissent plusieurs catégories de produits : bois de feu, bois d'œuvre, fourrage, pharmacopée, alimentation, etc. On s'intéressera ici particulièrement aux espèces utilisées pour l'alimentation humaine et à leur contribution dans le régime alimentaire des Duupa.

#### Quel rôle alimentaire des produits du parc arboré chez les Duupa?

- Quelques auteurs ont envisagé le rôle « nourricier » des arbres en Afrique soudano-sahélienne, notamment Bergeret (1990) qui présente un corpus rare de données quantifiées sur la consommation alimentaire. Les géographes se sont un temps intéressés à dresser des typologies des différents parcs (Seignobos, 1978; Seignobos, 1982 a ; Raison, 1988), selon les modalités de leur construction, ou selon celles de leurs usages. C'est selon ce dernier critère que l'on a proposé de distinguer des parcs répondant aux besoins en bois, des parcs d'appoints agronomiques (en particulier ceux à Faidherbia albida), des parcs « vestimentaires » (Khaya senegalensis pour son huile, ou Ficus spp. pour leurs feuilles) et, pour les usages alimentaires, des parcs « vignobles » (dominés par les espèces fournissant du vin de palme), des parcs à huile (Karité Vitellaria paradoxa), des parcs d'appoints alimentaires (fournissant divers aliments provenant d'espèces comme le baobab Adansonia digitata, le néré Parkia biglobosa, etc.) ou encore des parcs de famine offrant des produits susceptibles de modérer l'acuité de l'insécurité alimentaire.
- Cette fonction du couvert arboré est apparue centrale à certains auteurs pour qui les parcs sont une véritable « assurance » contre les déficiences des agrosystèmes face à une insécurité chronique liée aux conditions climatiques ou politiques (Seignobos, 1979, 1989; Baumer 1987). C'est du reste une interprétation fréquente des pratiques de cueillette, de plantes ligneuses, herbacées ou des tubercules, qui subsistent bien souvent dans les modes de subsistance des sociétés agricoles (Portères, 1951; O'Shea, 1989; Zinyama *et al.*, 1990): elles sont considérées de façon négative, comme un pis aller auquel on recourt en période de crise. Ce point de vue apparaît également dans certaines analyses économiques récentes qui considèrent les produits forestiers non ligneux comme « safety net », donc comme un capital sur pied dans lequel le paysan ne puiserait, faute de mieux, qu'en situation de crise (Wollenberg, Ingles, 1998; Belcher, Ruiz-Pérez, 2001)¹.
- La démonstration est convaincante pour certaines espèces qui remplissent certainement cette fonction (I. de Garine, 1993, et dans cet ouvrage), mais toutes les plantes de cueillette ne sont pas des plantes de famine. Cet argument sera développé à propos des plantes à brèdes chez les Duupa.
- Le parc duupa, particulièrement éclectique du point de vue de sa composition et de ses usages, pourrait être considéré simultanément dans plusieurs de ces classes, sauf que les arbres ne fournissent pas de boissons fermentées ni de matières grasses alimentaires, le karité étant peu exploité (E. Garine, dans cet ouvrage).

### Agrosystème et parc arboré duupa

- 14 L'agrosystème des Duupa<sup>2</sup> est traditionnellement polarisé par la production des céréales, qui jouent en outre un rôle symbolique et social particulièrement important (Garine, 2002). De nombreuses autres espèces sont produites en association dans les champs de mil (sorgho et mil pénicillaire) et la biodiversité manipulée est particulièrement élevée (Garine, 1995; Garine *et al.*, 2003). Les arbres du parc jouent à cet égard un rôle significatif.
- Depuis quelques années, dans certains villages de la plaine, la culture cotonnière a fait son apparition et commence à modifier certaines des caractéristiques agro-écologiques des terroirs, en particulier la présence des arbres sur les parcelles. En effet, les directives très strictes en matière d'itinéraire technique, avec notamment l'utilisation de la charrue pour les labours, sarclages et buttages, vont à l'encontre des techniques locales exclusivement manuelles. On peut se demander si elles ne vont pas influencer le maintien des arbres dans les champs. Toutefois, nous n'en sommes qu'au début du processus et cette production, vulgarisée selon un modèle agronomique moderne, n'a pas totalement oblitéré les techniques traditionnelles et les ajustements écologiques qu'elles créent.
- Les Duupa pratiquent majoritairement la culture itinérante sur brûlis: de nouveaux champs sont défrichés chaque année et exploités cinq ans environ avant d'être laissés en jachère pendant une période qui peut durer de quelques années à plusieurs décennies. Dans la mesure où de nombreux villages duupa occupent les mêmes territoires depuis plus d'un siècle, les mêmes portions d'espace sont défrichées de manière cyclique, mais sans qu'une périodicité régulière ne soit prescrite de manière explicite.
- Toute personne appartenant à la communauté villageoise de son lieu de naissance a le droit d'installer à sa guise ses champs sur le territoire de son village.
- La densité et la composition du cortège d'arbres laissés en place à l'ouverture du champ influencent la structure de la communauté d'arbres qui se met en place pendant la période de régénération post-culturale. Elle sera à nouveau modifiée lorsqu'un cultivateur reviendra au même endroit. Le parc arboré reflète surtout la structure du paysage, qui est en fait une mosaïque de jachères d'âges différents, construite sur le temps long.

# Evolution de la composition du parc arboré dans deux villages duupa

19 Les données présentées ici sont le fruit de travaux de terrain qui s'étendent sur une décennie dans deux villages différents où ont été réalisées des études de terroirs. Le premier village (W.) situé dans la plaine (autour de 500 m d'altitude) est relativement soumis aux influences de la modernité, notamment la scolarisation, la monéta-risation de l'économie et la production des cultures de rente auxquelles quelques exploitants consacrent depuis quelques années des surfaces réduites mais en augmentation (7 ha en 2001, 10 ha en 2002). Le second village (M.) est situé à 1 450 m d'altitude dans des conditions écologiques différentes et dans un environnement socio-économique et culturel qui s'avère beaucoup plus conservateur à de nombreux égards, et en particulier du point de vue des techniques aratoires.

- Sur un échantillon de ménages (tableau 1), toutes les parcelles cultivées ont fait l'objet d'un relevé topographique accompagné de la description des cultures présentes et des façons culturales mises en œuvre<sup>3</sup>. Tous les arbres et arbustes présents dans les champs ont été identifiés, positionnés et décrits en fonction de leur classe de hauteur (arbuste, petit arbre, grand arbre). Ces données sont complétées par une enquête d'ethnobotanique portant sur la nomenclature et les usages de plusieurs centaines d'espèces connues des Duupa, ainsi que par des enquêtes de consommation alimentaire par la méthode pondérale (Matze et Stappers, 1989; Koppert *et al.*, 1996) et des relevés de consommation en fréquence par la méthode du rappel sur 24 heures réalisées en 1991 (E. Garine, 1995).
- Avec une densité d'arbres relativement élevée pour des parcelles cultivées, de 20 à 30 arbres par hectare, c'est la baisse significative de ce chiffre dans la plaine en 2001 qui retient l'attention. Cette chute de la densité des arbres s'accompagne d'une baisse du nombre d'espèces par champs<sup>4</sup> et d'un morcellement du parcellaire, avec des parcelles plus petites et spécialisées. Les grands champs où sont cultivés les sorghos en association avec de nombreux autres cultivars représentent toujours trois quarts des superficies cultivées, avec des densités d'arbres similaires à ce que l'on pouvait observer au cours de la décennie précédente (tableau 2).
- La culture intensive du coton, apparue durant les années 1990, et celle également récente du maïs, associent traction animale et intrants. Elles ne sont possibles que depuis l'arrivée de la compagnie industrielle Sodecoton, qui seule assure l'approvisionnement en intrants et dispense des crédits pour l'achat des attelages et charrues.

Parcelles	1	991	2001			
Farcelles	Plaine Montagne		Plaine	Montagne		
Nb champs	7	12	86	13		
Superficie totale*	6,4 ha	10,1 ha	35,0 ha	7,2 ha		
Superficie moyenne/champ	0,92 ha	0,93 ha	0,41 ha	0,55		
Nb champs	7	12	68	11		
Nb champs de case**	0	0	18	2		
Nb arbres	183	203	672	204		
Densité (Nb arbres/ha)	28,6	20,1	19,2	28,3		
Nb total d'espèces	37	38	64	61		
Nb d'arbres par parcelle	26,1	16,9	7,8	15,7		
Ecart Type	17,5	12,7	10,7	16,2		

Note \* Chiffres sous-estimés en 2001 en raison de la nature des relevés, effectués au GPS, qui ne peuvent tenir compte du gradient de pente.

Note \*\* Est classé comme « champ de case » un champ cultivé à proximité de l'habitation familiale principale.

Tableau 1. Parcelles observées lors des études des territoires de W. et M.

Du point de vue de l'influence de ces pratiques sur la dynamique des arbres du parc, la réutilisation plusieurs années de suite des mêmes espaces soumis aux labours, pourrait conduire à une érosion progressive de la densité des arbres, mais l'échantillon étudié est trop faible pour pouvoir conclure. Le phénomène n'est aujourd'hui circonscrit qu'à quelques parcelles, mais on pourrait bien être à la veille d'une modification importante de l'équilibre agro-écologique qui ne manquera pas d'avoir une influence sur le paysage.

L'introduction de la culture cotonnière a une seconde conséquence sur le parc arboré, qui ne transparaît pas sur les tableaux présentés. Afin de pallier la perte de diversité des plantes entretenues dans les champs de coton, les cultivateurs qui le peuvent maintiennent leur gamme importante de plantes utiles pour l'alimentation dans les grands champs de sorgho localisés sur les essarts, en périphérie de la sole cotonnière. Les autres ont réhabilité les jardins de case, peu mis en valeur en 1991. Ils présentent un réservoir important de plantes devenues rares dans les champs de coton ou de maïs, mais toujours valorisées dans l'alimentation. Les arbres y sont également présents, en particulier les fruitiers anciens (Adansonia digitata, Ficus thonningii, Parkia biglobosa, Tamarindus indica) qui voisinent avec les essences traditionnellement utilisées en haie (Commiphora spp., Moringa oleifera, Jatropha curcas, Euphorbia spp.)<sup>5</sup>, et de nouvelles espèces y ont même fait leur apparition (Eucalyptus sp., Bixa orellana, Thevetia peruviana).

	1991					2001										
Type		P	aine			Mor	ntagne			PI	aine			Mo	ntagne	
champ	nb arb	ha	arb/ha	%	nb arb	ha	arb/ha	%	nb arb	ha	arb/ha	%	nb arb	ha	arb/ha	%
mil/sorgho	111	4,59	24,2	60,7	185	9,2	20,2	91,1	498	24,60	20,2	74,1	146	4,6	31,7	71,1
arachide	72	1,85	38,9	39,3	18	0,9	19,1	8,9	44	2,27	19,4	6,5	58	2,6	22,3	28,4
coton		0				0			125	6,96	18,0	18,6		0		
maïs		0				0			5	1,15	4,4	0,7		0		
Total	183	6,44	28,4	100,0	203	9,16	22,2	100,0	672	34,98	19,2	100,0	204	7,2	28,3	100,0

Tableau 2. Evolution du parc arboré en fonction de l'occupation du sol (1991, 2001)

Aucun changement n'est perceptible dans la zone montagneuse. Si l'on tient compte de la sous-estimation des superficies calculées dans les pentes, la densité d'arbres reste stable, de même que les fréquences des différentes espèces (tableau 3). En revanche, on assiste à un élargissement de la gamme des espèces identifiées : 38 espèces en 1991 contre 61 en 2001, ce qui est dû à la plus grande diversité des conditions écologiques dans lesquelles ont été implantées les parcelles cultivées en 2001.

#### Le cortège floristique des espèces du parc arboré duupa

Le caractère éclectique de la composition des parcs arborés des peuples de la Bénoué a déjà été signalé, notamment à propos des Doayo (Seignobos, 1982 b) et des groupes dits « Koma » (Dounias, 1998). Chez les Duupa, l'inventaire total des espèces rencontrées et cartographiées à l'occasion des levés de terroir dans les deux villages comporte 104 espèces sans qu'apparaisse nettement la dominance de l'une d'entre elles, qui résumerait à elle seule le parc (tableau 3), comme les célèbres parcs à Faidherbia albida. La diversité de la composition et la multifonctionnalité du parc rendent plus difficile l'interprétation de sa genèse et de son rôle.

#### Ecologie des essences du parc

Les espèces les plus fréquentes sont des essences spontanées qui se trouvent sur les zones cultivées avant leur défrichement. Les espèces plantées sont plus rares et caractéristiques des zones habitées. Des espèces, telles que Mangifera indica, Adansonia digitata, Citrus spp., Ceiba pentandra, Ficus thonningii, etc., se trouvent en général à proximité des habitations, dans les jardins de case. Lorsqu'elles sont présentes dans des champs éloignés, c'est souvent la marque de l'implantation d'un ancien quartier aujourd'hui disparu. Des

espèces utilisées comme clôture, ou comme piquets vifs, sont présentes dans le même genre de situation (*Commiphora* spp., *Euphorbia* spp., *Moringa oleifera*, *Ficus thonningii*, *Ficus ovata*, *Manihot glaziovii*).

27 La composition des communautés d'arbres visibles dans les champs de brousse reflète d'abord les conditions écologiques de la zone où le champ est défriché. Certaines espèces très fréquentes dans le village de plaine, telles que *Crossopteryx febrifuga*, ou *Hymenocardia acida*, sont absentes de la zone de montagne. *Acacia seyal, Entada* spp., *Boswellia africana*, abondantes dans les chaos rocheux du piedmont, sont rares sur les hautes terres. A l'inverse, *Faurea roche-tiana* ou *Syzygium guineense macrocarpum* ne se plaisent guère en dessous de mille mètres d'altitude.

Outre ces conditions abiotiques, la composition du parc subit l'effet des facteurs anthropiques, en particulier des défrichements agricoles. La grande majorité des essences présentes sont caractéristiques des faciès secondarisés, notamment les *Terminalia* qui constituent le genre le plus représenté. *Isoberlinia doka*, par contre, n'a été rencontré que dans une grappe de champs défrichée en 2001 dans la zone de montagne, sur une jachère vieille de plus de cinquante ans. Les boisements à *Isoberlinia* spp et *Uapaca togoensis*, ne se rencontrent qu'en certaines zones localisées dans les montagnes, et ces faciès, considérés comme des formations climaciques, sont absents des zones de plaines soumises à une plus forte influence anthropique.

#### Les usages des essences du parc

Force est de constater que les espèces les plus fréquentes ne sont pas forcément celles qui sont les plus utiles, notamment du point de vue des usages alimentaires. C'est ainsi que Crossopteryx febrifuga, l'une des espèces les plus fréquentes dans la plaine en 1991 comme en 2001 (15,8 % et 5,3 % des effectifs), n'a que des usages médicinaux mineurs, ou encore Faurea rochetiana, fréquente dans la montagne, n'a guère d'usage notable pour les Duupa. Par contre, il faut signaler que diverses Combretacées parmi les plus fréquentes ( Terminalia spp. et Anogeissus leiocarpus) constituent des bois de feu parmi les plus appréciés. La valeur fourragère de Ficus sycomorus est connue mais les Duupa, qui font peu d'élevage, n'en font guère usage si ce n'est pour ses vertus médicinales ou pour consommer, sans enthousiasme, son fruit.

#### Les usages alimentaires

- Comme on l'a évoqué, les arbres ne fournissent ni matières grasses ni boissons fermentées aux Duupa, mais quelques condiments, des fruits et des brèdes.
- Le néré (*Parkia biglobosa*) est une essence particulièrement valorisée qui fait l'objet d'une appropriation individuelle. Ses graines fermentées sont utilisées comme condiment dans la cuisine, mais cela concerne des petites quantités, la pulpe des fruits est consommée et il offre en outre un bois de feu particulièrement apprécié pour la cuisson de la bière de mil. Depuis quelques années *Bixa orellana* a fait son apparition, ses graines écrasées entrent dans la composition de certaines sauces. Les pousses de rônier (*Borassus aethiopum*) sont consommées cuites. En revanche, aucune gomme n'est consommée et le liber de *Grewia venusta* n'est utilisé comme mucilage que pour la préparation de beignets qui constitue une activité marginale.

32 Ce sont les fruits, et surtout les feuilles qui représentent les principaux usages alimentaires.

		⊢	19	-		2001			
Taxon scientifique	Nom Duupa	P	laine	Mo	ntagne	Plaine		Mor	ntagne
		nb	%	nb	%	nb	%	nb	%
Acacia albida	såat dånna			1	0.5%	6	0.9%	1	0.5 %
Acacia polyacantha	gànzángá	5	2,7%			3	0.4%		
Acacla seval	säat dűkkúmá	15	8,2%			2	0.3%		
Acacia sieberiana	säat kénkènná	4	2.2%	- 5	2.5%	1	0.1%		
Adansonia digitata	kàbìyá					10	1.5%		
Afzelia africana	bánná	1				1	0.1%	1	0,5 9
Allophyllus africanus	gölkéttá							1	0,5
Annona senegalensis	süppá	3	1.6%	7	3.4%	5	0.7%	3	1.5
Anogeissus leiocarpus	täppä	6	3.3%	3	1.5%	34	5.0%	6	2.9
Antidesma venosum	nàa fiètta	1+30	153500	350		1200	X-18-0.15	1	0.5
Rixa orellana	tàatāasīvā					7	1.0%		
Bombax costatum	běće	1	0.5%			1	0.1%		0.04
Borassus aethiopum	váaká	1.5	0,576			8	1.2%	3	1.5
Boswellia dalziellii	váppá	1				4	0.6%	2	1.0
Boswellia papyrifera	váp kpěnkpění					1	0.1%		0.0
	héksékká			4	2.0%	1	0.1%	3	1.5
Bridelia ferruginea Bridelia scleroneura	gbángívá	5	2.7%	*	2,076	6	0.9%	0	1,0
Bridella scieroneura Burkea africana	sčkkivá	2	1.1%			5	0.7%	4	2.0
	důnská	-	1,176			3	0.4%	7	2.0
Carica papaya	sãà tůnná					2	0.3%		
Cassia singueana	sąa tynna kúkká					1	0.1%		
Ceiba pentandra	lèmbûu					2	0.3%		
Citrus lemon	kůmmá	1	0.5%			- 2	0,3%		
Combretum glutinosum Combretum nigricans	gippá	2	1,1%			1	0.1%		0.0
Compretum nignicans Commiphora africana	gippa tintinná	-	1,176			12	1.8%		0,0
Commiphora amcana Commiphora kerstingii	väavää					40	5.9%		0.0
		29	15.8%			34	5.0%		0.09
Crossopteryx febrifuga Cussonia arborea	yêppá bònnívá	29	1,1%	5	2.5%	4	0.6%	3	1.59
Cussonia arborea Daniellia oliveri	100000000000000000000000000000000000000		1,176	2	1.0%	4	0.6%	8	3.95
	digga			- 2	1,0%	1	0.1%	1	0.59
Diospyros mespiliformis	sõppá				0.5%	1	U, 176		0,51
Ensete gilletii	gbònná	232		1	0,5%	10.25			
Entada spp.	w5ŋzôŋŋā	14	7.7%		100-000	20	3.0%		
Erythrina senegalensis	gòl sàatá			1	0,5%			2	1,09
Erythrina sigmoidea	kūrūttā			2	1,0%		0.0%	4	2,0
Euphorbia deightonii	n§776							1	0,59
Fadogia erythrophloea	tán hàná			3	1,5%				
Faurea rochetiana	kërkëtta			12	5,9%			4	2,0
Ficus cordata	nóok gümmá	1:	0,5%		.440,000	20000	2000000		
Ficus glumosa	döngböllá			4	2.0%	3	0.4%	6	2,99
Ficus gnaphalocarpa	nyèmmá	2	1,1%	3	1,5%	73	10,8%	4	2,0
Ficus ingens	dáksákká	1	0,5%	1	0.5%	1	0.1%	2	1,0
Ficus ovata	dhir							3	1.5
Ficus spp.	nýok gůmmá							1	0,5
Ficus sur	6úksàá	1	0,5%	4	2,0%	2	0,3%	1	0,5
Ficus vallis-choudae	bittá		-(0.0)	19	9,4%	3	0.4%	23	11,3
Fuerea gigantea	kittántiyá							2	1,0
Garcinia ovalifolia	määtä			1	0,5%			1	0,5
Gardenia ternifolia	bárágá	10	0.5%		03000000		200700000		
Grewia venusta	věmmá			5	2,5%	3	0,4%	2	1,0

		183	100%	203	100%	672	100%	204	100
NAMES OF THE PARTY	Entonio:			5	2.5%	9	1,3%	1	0,59
Zanha golungensis	tūupá			4	2.0%			1	0.5
Voodfordia uniflora	néok bůmmá					450		3	1,55
/itex simplicifolia	pūppā					2	0,3%		
/itex doniana	gbóðmá	2	1,1%	5	2.5%	11	1,6%	4	2,0
/itellaria paradoxa	pā77á	3	1,6%	3	1,5%			7	3,4
/incetella sp.	soori tappa						100	1	0.5
/emonia spp.	kpaa bûyya					1	0,1%	3	1.5
Japaca togoensis	gbānnā							4	2.0
Tevethia peruviana	nāsārā wāttā	000000				1	0,1%	100	
Terminalia spp.	kõppä	29	15,8%	47	23,2%	38	5,6%	1	0.5
l'ephrosia vogelli	b000					1	0.1%	1,000	10.50
Tamarindus indica	mūmmā					16	2,4%	2	1,0
Syzygium macrocarpum	tünni	3	1,6%	12	5.9%		0.0%	8	3,9
Syzygium guineense	tůnní léksůmmá							1	0.5
Strychnos spp	baballá					9	1,3%	1850	1000
Strychnos innocua	babal na??a							3	1,5
Stereospermum kunthianum	wāppá	1	0.5%	2	1,0%	14	2.1%	7	3,4
Sterculia setigera	tůktůkká	4	2.2%			23	3.4%		
Steganotaenia araliacea	zàppá					1	0.1%	22.0	-
Sesbania sesban	läarännä					3.250		2	1.0
Securidaca longipedunculata	zůmmá	-		-		1	0.1%		1,0
Sarcocephalus latifolius	v5mmá	2	1,1%	2	1.0%	16	2.4%	2	1.0
Ryoginia umbeliata Sapium ellipticum	ngok sgata sáàpá							2	1.0
Rytiginia umbellata	nook saata		-1,470			,	M-476	2	1.0
Pterocarpus lucens	hákkivá	8	4.4%			3	0.4%		
Pterocarpus erinaceus	sénná	3	1.6%			9	1.3%		
Sorospermum senegalense	hazak watta	1	0.5%	,					
Psorospermum febrifugum	simsimmä			3	1.5%	100000		6	2.9
Psidium quayava	gòyâv táppá					6	0.9%		
Pseudocedrela kotschvi	gbűrbíttá	9	4.9%	- 61				1207	260
Protea madiensis	sáw k3775			1	0,5%			2	1,0
Prosopis africana	häyyä	1	0,5%			35	5,2%	2277-8	0,0
Piliostigma spp.	bāllá	6	3,3%	1	0,5%	37	5,5%	2	1,0
Phoenix reclinata	nàk wāyyā	3250		1	0.5%	*******			
Pericopsis laxiflora	sěppá	3	1,6%	1	0,5%	11	1,6%		0,0
Parkia biglobosa	zòoó	1	0,5%	4	2,0%	23	3,4%	2	1,0
Parinari curatellifolia	hchewá	3	1.6%			6	0.9%	1	0,5
Pachystela brevipes	màa wáttá			1				1	0,5
Ochna sp.	dōŋvàa zāksāa			1	0,5%				
Maytenus senegalensis	báwwá	2	1,1%			2	0,3%		0,0
Manihot glaziovii	bây béřé					14	2.1%		
Mangifera indica	mặngöllá					19	2,8%	2	1,0
ophira lanceolata	sä77ä			5	2,5%		0,0%	3	1,5
onchocarpus laxiflorus	mérméttá					7	1,0%		0,0
annea spp.	din naaka	1	0,5%	5	2,5%	7	1,0%	10	4,9
annea acida	hôl gbàyyá			5	2.5%	4	0.6%	3	1,5
Chaya senegalensis	přepá			7	3,4%	23	3,4%	2	1,0
soberlinia tomentosa	būkkīyā							1	0,5
soberlinia spp.	bōatá	7.000						16	7,8
lymenocardia acida	nyāŋzīyá	6	3,3%	6	3.0%	14	2,1%	5	2,5
farungana madagascariensis	kpán běčě							1	0,5

Tableau 3. Inventaire exhaustif des arbres relevés lors des études de terroirs et noms duupa des espèces citées dans le texte.

#### Les fruits

Le tableau 4 présente l'inventaire des espèces fruitières. On y compte des essences plantées ou systématiquement protégées dans l'espace des villages et des espèces spontanées, sauvages ou maintenues dans les champs.

Espèces	Commercialisable	Consommation locale (premier choix)	Consommation locale (deuxième choix)
Espèces domestiques plantées ou systématiquement protégées	Citrus spp., Mangifera indica, Tamarindus indica	Adansonia digitata, Carica papaya, Dombeya multiflora, Ficus thonningii, Garcinia ovalifolia, Parkia biglobosa, Psidium guayava	
Espèces spontanées	Syzygium guineense macrocarpum	Annona senegalensis, Borassus aethiopium, Detarium microcarpum, Diospyros mespiliformis, Ficus vallis-choudae, Ficus sur, Haematostaphis barteri, Saba senegalensis, Vitex doniana, Vitex simplicifolia, Ximenia americana, Ziziphus mauritiana	Ficus glumosa, Ficus gnaphalocarpa, Parinari curatellifolia, Strychnos innocua, Syzygium guineense guineense, Uapaca togoensis
Espèces comestibles présentes dans la zone, mais non consommées par les Duupa		Hexalobus monopetalus, Lannea spp., Pachystela brevipes, Phoenix reclinata, Nauclea latifolia, Zanha golungensis	

Tableau 4. Espèces de fruits de bouche

- Parmi les espèces plantées ou systématiquement protégées dans la zone d'habitat, on retrouve plusieurs essences diffusées depuis la période coloniale et dont les fruits sont commercialisés sur les marchés locaux (Mangifera indica, Citrus spp., Psidium guayava). Elles ont rejoint au milieu du xxe siècle d'autres espèces diffusées sans doute dès la période précoloniale, notamment Adansonia digitata et Carica papaya. D'autres espèces semblent plus anciennes encore, tant elles sont bien intégrées aux paysages et aux usages, c'est notamment le cas de Tamarindus indica. Ficus thonningii, planté comme support de clôture ou pour son ombrage, est l'une des espèces les plus caractéristiques de l'habitat duupa et fournit des fruits très appréciés qui furent autrefois l'objet d'un petit commerce au sein du pays duupa. Il existe quelques espèces autochtones fournissant des fruits appréciés qui forment des petits peuplements protégés dans certains villages: Diospyros mespiliformis, Garcinia ovalifolia. Bien qu'anecdotique, la consommation de Dombeya multiflora a été observée dans un village d'altitude.
- Parmi les espèces spontanées, tous les fruits ne sont pas consommés avec le même enthousiasme; « premier » et « second choix » figurent dans le tableau, et, afin de présenter des données ethnobotaniques aussi complètes que possible, on y a fait figurer les espèces connues pour cet usage dans la région mais dont les Duupa ne consomment pas les fruits. Les espèces présentées comme « premier choix » sont mangées avec le plus d'enthousiasme, elles font l'objet d'un projet de collecte délibéré et parfois d'échange à l'intérieur de la communauté. Les espèces consignées comme « deuxième choix » sont

celles qui ont été indiquées comme comestibles mais peu appréciées lors des entretiens de l'enquête d'ethnobotanique.

#### Les brèdes

- Bien que l'usage des feuilles légumières fournies par les arbres soit moins familier aux Européens que celui des fruits de bouche, il s'agit d'une ressource alimentaire importante dans la région considérée. L'inventaire des brèdes connues des Duupa comporte plus de 40 espèces (Garine, 1996, 1997, 2001). On y trouve des herbacées annuelles cultivées, des plantes spontanées de la flore adventice des champs, mais aussi des espèces sauvages poussant dans les zones non cultivées comme les galeries forestières et, bien entendu, des brèdes fournies par les essences des jardins de case et du parc arboré sélectionné.
- Parmi les espèces plantées ou systématiquement protégées près des habitations, on reconnaît plusieurs Bombacacées célèbres dans toute la région : Adansonia digitata et Ceiba pentandra. Ces derniers, fréquents dans presque tous les villages de la montagne, sont probablement plus anciens chez les Duupa que les baobabs (très rare en altitude) et la sauce préparée avec leurs feuilles semble plus appréciée. Les feuilles de baobabs, par contre, ont l'avantage de constituer un produit vendable (à Ngaoundéré ou Garoua), une fois séchées et pilées.
- Les Duupa, par contre, ne consomment pas la fleur mucilagineuse de *Bombax costatum*, pourtant fort appréciée par d'autres groupes au nord du Cameroun. L'usage comme brèdes de *Moringa oleifera* est connu, mais c'est une espèce rare, en général plantée au plus près des concessions, voire comme support de clôture en vannerie. Le tamarinier ( *Tamarindus indica*) déjà évoqué, ne fournit pas que des fruits (consommés crus, utilisés dans la confection de bouillies de farine de mil ou vendus), mais ses feuilles et ses fleurs constituent aussi une brède plusieurs fois signalée. *Ficus ovata*, présent essentiellement en altitude, est une essence bouturée comme clôture et piquet vif. Plusieurs personnes ont signalé la comestibilité de ses feuilles, mais cet usage semble être tombé en désuétude.
- Parmi les brèdes que procurent les espèces spontanées du parc, certaines ont des goûts marqués et des usages spécifiques. Les feuilles acides d'Hymenocardia acida peuvent accompagner les sauces à base de poisson frais qui sont bien rares dans la cuisine duupa. Le registre amer est peu utilisé, mais les feuilles de Vernonia spp. ont pourtant commencé à être cuisinées localement, sans doute sous l'influence de la cuisine nationale camerounaise et de son célèbre Ndolé. Une préparation à base de ces mêmes feuilles porte un nom identifié comme Haoussa par les Duupa (suwaka), il s'agit d'un encas préparé avec ces feuilles et de la farine de manioc qui constitue une friandise appréciée que l'on consomme sur les marchés ou lors des fêtes.

Espèces	Commercia- lisation	Consommation locale (premier choix)	Consommation locale (deuxième choix ou usage devenu rare)
Espèces domestiques plantées ou systématiquement protégées dans la zone habitée	Adansonia digitata	Ceiba pentandra, Moringa oleifera, Manihot glaziovii	Ficus ovata, Tamarindus indica (fleurs)
Espèces spontanées		Celtis integrifolia, Ficus dicranostyla, Ficus vallis-choudae, Hymeno-cardia acida, Pterocarpus lucens, Vernonia colorata	Haematostaphis barteri, Ficus sur
Espèces comestibles présentes dans la zone, mais non consommées par les Duupa		Ficus ingens, Ficus gnaphalocarpa, Ficus glumosa, Bombax costatum, Grewia venusta	

Tableau 5. Espèces de brèdes.

- Figurent aussi dans le tableau des brèdes de « second choix », toutes signalées par plusieurs personnes, mais dont l'usage ne semble pas être fréquent aujourd'hui ( Haematostaphis barteri, Ficus sur).
- 41 Pterocarpus lucens, Celtis integrifolia, Ficus dicranostyla et Ficus vallis-choudae sont par contre des ingrédients de sauces appréciés. Les deux premières espèces ne poussent que dans la zone de plaine. Celtis integrifolia est rare bien qu'en général épargné lors des défrichements. P. lucens représentait 4, 4 % de l'échantillon des arbres répertoriés à W. en 1991.
- Le rôle alimentaire des feuilles des différents figuiers a été signalé pour le nord et l'extrême nord du Cameroun (Seignobos, 1982 a ; Dury, 1997) et les nombreuses espèces que compte ce genre constituent des éléments importants des paysages et des régimes alimentaires. Ficus dicranostyla est particulièrement apprécié, mais c'est une essence assez rare que l'on ne trouve que dans la zone d'altitude intermédiaire du massif de Poli. F. vallis-choudae, épars en plaine, est par contre une espèce commune en altitude en 1991 comme en 2001. Il doit sa fréquence au fait d'être préservé lors des défrichements, les Duupa se contentant de l'émonder. Ses feuilles figurent parmi les brèdes d'arbres les plus fréquemment consommées.

#### Quelle utilisation réelle des ressources alimentaires du parc arboré?

Les méthodes utilisées pour décrire le régime alimentaire sous-estiment la consommation des nourritures prises en dehors des repas qui échappent à l'observation et qui ne sont pas systématiquement signalées par les enquêtés lors des interviews par rappels sur vingt-quatre heures. C'est justement sous forme d'encas que les fruits sont le plus souvent consommés. Sur les 819 prises alimentaires documentées à M. en 1991<sup>6</sup>, les fruits de *Syzygium guineense macrocarpum* apparaissent cinq fois, les mangues une fois, ainsi que les nérés et les figues de *Ficus thonningii*. Aucune consommation de fruits n'a été signalée à W.

Par contre, on peut envisager la fréquence relative des brèdes fournies par les arbres du parc arboré (figure 1). Les espèces les plus fréquemment consommées sont les plantes potagères cultivées, notamment les feuilles de *Cucurbita spp.*, de *Vigna unguiculata* et de *Corchorus olitorius. Psophocarpus palustris*, une herbacée sauvage, joue un rôle important en altitude. On retrouve aussi les feuilles de plusieurs espèces d'arbres : *Ficus vallis-choudae*, *F. dicranostyla*, *Pterocarpus lucens*, *Ceiba pentandra*, *Celtis integrifolia*, *Adansonia digitata*, *Moringa oleifera*.

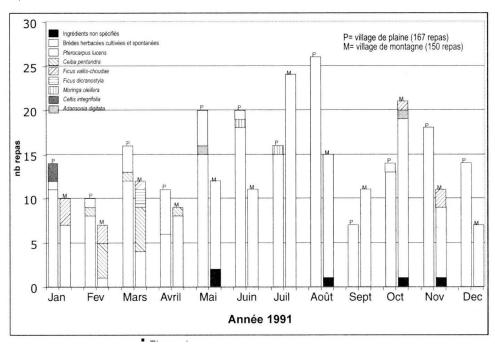


Figure 1. Ingrédients des sauces dans un village de plaine et un village de montagne en 1991.

- A l'occasion des 167 repas répertoriés et répartis sur une année à W. en 1991, Pterocarpus lucens apparaît dans la composition de 8, 4 % d'entre eux (16 repas). Moringa oleifera, Celtis integrifolia, Ceiba pentandra ont été utilisés lors de 2 repas (1,1 %) et Adansonia digitata une fois (0,5 %). Dans le village de montagne (M.), sur 151 repas étudiés dans l'année, Ceiba pentandra a été utilisé dix fois (6,7 % des sauces), Ficus vallis-choudae neuf fois (6 %), Ficus dicranostyla deux fois (1,3 %) et Adansonia digitata une seule fois (0,7 %). On peut signaler que ces deux dernières espèces ne poussent pas en zone d'altitude et qu'elles ont été offertes aux montagnards par des parents habitant en piémont.
- 46 La contribution totale au régime des espèces sauvages et des arbres du parc apparaît bien moins importante que celles des légumes cultivés et des principales herbacées adventices utiles. Toutefois, si cette appréciation est valable au regard de l'inventaire annuel des repas, elle doit être nuancée si l'on veut tenir compte des variations saisonnières qui constituent le principal facteur limitant aux adaptations au milieu de savane.

# Le rôle des arbres du parc dans les adaptations à la contrainte saisonnière

47 Si l'on considère la période qui va du début du mois de janvier à la fin du mois de mai, pendant laquelle les légumes issus de plantes annuelles herbacées sont rares ou absents, les feuilles des arbres du parc et des jardins de case sont présentes dans 34,4 % des sauces

dans le village de montagne et 31 % dans le village de plaine, ce qui représente une contribution significative.

- Le phénomène de la « période de soudure » est bien connu et documenté dans la zone soudano-sahélienne (Garine et Koppert, 1988), mais on entend en général sous ce terme la période de diminution des ressources en aliment de base à la fin de la saison pluvieuse, alors que les récoltes ne sont pas encore consommables. La saisonnalité des légumes verts et des divers éléments qui composent les sauces, qui sont le plus souvent issus de produits frais, est inversée par rapport à celle des céréales : c'est en saison sèche qu'il en manque le plus, et, avec ces légumes, les micronutriments (vitamines et minéraux) qu'ils contiennent.
- 49 Ce sont toujours les jeunes feuilles des arbres qui sont consommées. On les cueille dès qu'elles apparaissent, pendant les semaines les plus chaudes de mars et d'avril. L'utilisation des feuilles des arbres du parc et celle des herbacées qui viennent des forêts galeries constitue une adaptation astucieuse à la période de « soudure potagère » de la saison sèche en l'absence d'un maraîchage de contre-saison dont la pratique est peu répandue.

#### Conclusion

- Il est bien difficile de se prononcer sur le futur des ajustements agroécologiques des collectivités paysannes au nord du Cameroun, et des Duupa en particulier. Bien que la densité du parc arboré de piémont commence à diminuer, peut-être sous l'influence des cultures commerciales et des labours attelés, celui-ci continue de jouer un rôle non négligeable pour la disponibilité des nombreux produits.
- Il est difficile de décider si la composition de la communauté d'arbres du parc duupa reflète son caractère de « parc à brèdes » dans la mesure où ce ne sont pas forcément les espèces d'arbres qui en fournissent le plus, ou les plus appréciées, qui sont dominantes du point de vue écologique. Toutefois, l'usage effectif d'une espèce n'est pas nécessairement corrélé à sa densité au sein du parc. Ce ne sont pas nécessairement les essences dominantes qui sont les plus utilisées : il suffit de quelques arbres judicieusement répartis dans le terroir, sur les parcelles cultivées, auprès des habitations ou dans des jachères et des brousses, pour disposer des quelques centaines de grammes de feuilles nécessaires à la préparation des repas et à la diversité du régime au moment de l'année où c'est le plus utile.
- Faut-il alors considérer le parc duupa comme parc de famine, ou d'appoint alimentaire? La seconde expression conviendrait mieux, à condition de ne pas considérer là qu'il s'agit seulement d'une réserve de produits auxquels on ne recourt, avec réticence, qu'en cas de disette, ou faute de plantes cultivées disponibles. Les brèdes ne constituent pas des aliments de famine, les arbres ne fournissent aucun produit que l'on pourrait considérer dans cette catégorie. Si les sauces préparées avec les feuilles des arbres ne sont pas les plus appréciées de toutes, elles ne sont pas non plus les plus décriées et beaucoup les consomment avec plaisir à un moment de l'année où il est normal de le faire. Les produits du parc ne sont pas seulement des produits de substitution ou le signe d'un agrosystème inadapté: on peut considérer au contraire que les usages du parc duupa témoignent d'un équilibre agro-écologique subtil où les ressources spontanées se combinent aux espèces

cultivées pour offrir la gamme des produits alimentaires nécessaires à l'équilibre du régime, et au plaisir que procure sa diversité... pour quelques temps encore.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

AG SIDIYENE E., LE FLOC'H E., 1996 — Des arbres et des arbustes spontanés de l'Adrar des Iforas (Mali). Paris, Orstom-Cirad.

ALEXANDRE D.Y., 2002 — Initiation à l'agroforesterie en zone sahélienne. Les arbres des champs du plateau central au Burkina Faso. Paris, IRD/Kathala.

BAUMER, M. C, 1975 — « Catalogue des plantes utiles du Kordofan (république du Soudan) particulièrement du point de vue pastoral ». *Jatba* 22 (4-5-6): 81-119.

BAUMER M.C., 1987 — Le rôle possible de l'agroforesterie dans la désertification et la dégradation de l'environnement. Wageningen, CTA.

BELCHER B, RUIZ-PEREZ M., 2001-An international comparison of cases of forest product development. Overview and data requirements. Bogor, Cifor, Working paper n° 23.

 ${\tt BERGERET}$  A., 1990-L'arbre nourricier en pays sahélien. Paris, MSH.

BOFFA J.M., 1999-Agroforestry parklands in sub-Saharan Africa. Rome, FAO, FAO Conservation Guide No. 34

BURKILL H.M., 1985 — *The Useful Plants of West Tropical Africa, Families A-D.* Kew, Royal Botanic Gardens.

 ${\tt BURKILL~H.M.,~1994-The~Useful~Plants~of~West~Tropical~Africa,~Families~E-I.~Kew,~Royal~Botanic~Gardens.}$ 

BURKILL H.M., 1995 — The Useful Plants of West Tropical Africa, Families J-L. Kew, Royal Botanic Gardens.

BURKILL, H.M., 1997 — The Useful Plants of West Tropical Africa, Families M-R. Kew, Royal Botanic Gardens.

BURKILL H.M., 2000 — The Useful Plants of West Tropical Africa, Families S-Z. Kew, Royal Botanic Gardens.

BUSSON, F., 1965 — Les plantes alimentaires de l'Ouest africain. Etude botanique, biologique et chimique. Marseille, Leconte.

DALZIEL J.M., 1937 — The useful plants of West Africa. London, Crown Agents for the Colonies.

DOUNIAS E., 1998 — « L'élevage du taurin chez les Koma gambé des Monts Alantika (Nord-Cameroun) ». In Seignobos C, Thys E. (éd.). Des taurins et des hommes. Cameroun, Nigeria. Paris, Orstom/Cirad-EMVT, coll. Latitude 23: 183-212.

DOUNIAS E., (éd.), 2000 — Review of ethnobotanical literature for Central and West Africa. *Bulletin of the African Ethnobotany Network* 2, Kew, Royal Botanical Gardens.

DURY S., 1997 — « Approche ethnobotanique des figuiers au Nord du Cameroun ». In Barreteau D., Dognin R. et von Graffenried C, éd.: *L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad.* Paris, Orstom, coll. Colloques et séminaires: 262-288.

GARINE E., 1995 — Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun). Nanterre, université de Paris-X, Thèse de doctorat.

GARINE E., 1996 — « Une bonne sauce de mauvaises herbes. Note sur les repas des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun) ». *In* Cousin F., Bataille M.C., éd. : *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, Editions Sépia/ Musée de l'Homme : 77-96.

GARINE E., 1997 — « Sauvage ou domestique ? Remarques sur l'inventaire des plantes à Brèdes chez les Gimbe et les Duupa du Nord-Cameroun ». In Barreteau D., Dognin R. et von Graffenried C, éd.: L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom, coll. Colloques et séminaires: 311-326.

GARINE E., 2001 — « Connaître et cuisiner les plantes potagères chez les agriculteurs Duupa du Nord-Cameroun ». Communication au Congreso International de Antropologia de la Alimentation : « Arbitrario » cultural y alimentacion. Racionalidad e irracionalidad en el consumo alimentario », XVII Congreso de la International Commision on the Anthropology of Food (ICAF), International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES). Borja, 22-24 de Noviembre 2001.

GARINE E., 2002 — « Les céréales comme aliment de base des agriculteurs Duupa du Nord-Cameroun ». *In* Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X., Juhé-Beaulaton D., éd. : *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris, Karthala : 243-263.

GARINE E., DOUNIAS E., RAIMOND C., 2003 — « Contribution de l'ethnologie et de la géographie à l'étude de l'agrobiodiversité au nord du Cameroun. Le programme Histoire comparée de la biodiversité de trois agro-écosystèmes du Nord-Cameroun : approches écologique et anthropologique. Séminaire de l'Institut français de la biodiversité, Paris, Engref, 28-29 avril 2003.

GARINE I. de, 1993 — « Contribution of wild food resources to the solution of food crisis ». *In* Bohle H.-G, Downing T.E., Field J.O. et Ibrahim F.N. (eds): *Coping with vulnerabilty and criticality. Casa studies on food-insecure people and places.* Saarbrücken; Breitenbach: 339-359.

GARINE I. de, Koppert G, 1988 — « Coping with seasonal fluctuations in food supply among savanna populations: the Massa and the Musey of Chad and Cameroon». *In* Garine I. de and Harrison G. (eds): *Coping with uncertainty in food supply*. Oxford, Clarendon Press: 210-259.

GAUTHIER-BÉGUIN D., 1992 — Étude ethnobotanique des plantes de cueillette à utilisation alimentaire dans un village du sud du V-Baoulé (Côte d'Ivoire centrale). Thèse de Doctorat, université de Genève.

HARMAND J.M., 1997 — Rôle des espèces ligneuses à croissance rapide dans le fonctionnement biogéochimique de la jachère. Effets sur la restauration de la fertilité des sols ferrugineux tropicaux (Bassin de la Bénoué au Nord Cameroun). Thèse de doctorat de l'université de Paris-VI en Biologie et Ecologie végétales tropicales.

кеккног Р., 1990 — Agroforesterie en Afrique. Paris, Panos, L'Harmattan.

KOPPERT G., RIKONG ADIE H., GWANGWA'A S., SAJO E., MATZE M., PASQUET P., FROMENT A., 1996 — « La consommation alimentaire dans différentes zones écologiques et économiques du Cameroun ». In Froment A., de Garine I., Binam Bikoi Ch., Loung J.F., éd. : Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique tropicale : du biologique au social. Paris, Orstom/L'Harmattan : 237-254.

LEVANG P., DOUNIAS E., SITORUS S., 2003 — « Out of forest, out of poverty ? ». Communication présentée à la *Conférence internationale* « *Rural Livelihoods, Forests and Biodiversity* », Bonn, Cifor, 19-23 mai 2003. Texte téléchargeable à l'URL : http://www.cifor.cgiar.org/docs/\_ref/publications/index.htm

LIBERT C, 1992 — Fonctionnement de l'écosystème « parc arboré », Tokombéré, Nord-Cameroun. DEA, université de Montpellier-III.

LIBERT C, EYOG-MATIG O., 1996 — « Faidherbia albida et production cotonnière, modification du régime hydrique et des paramètres de rendement cotonnier sous couvert de parc arboré au Nord-Cameroun ». Montpellier, Cirad-forêt-Orstom, Cahiers Scientifiques (12): 103-123.

MATZE M., STAPPERS H., 1989 — Alimentation et mode de vie des Duupa de la montagne de Poli (Nord-Cameroun). Yaoundé/Wageningen, Orstom-ISH-CN-CNRS Projet Anthropologie alimentaire des populations camerounaises, multigr.

PÉLISSIER P., 1954 — « Type et genèse des paysages de parc élaborés par l'agriculture africaine ». Londres,  $XX^e$  congrès international de géographie.

PÉLISSIER P., 1966 — Les paysans du Sénégal. Les civilisations agraires du Cayor et de la Casamance. Saint-Yrieix, Fabrègues.

PÉLISSIER P., 1980 - L'arbre dans les paysages agraires de l'Afrique Noire. La fonction et le signe. Cahiers Orstom, ser. Sc. Hum. 17 (3-4): 127-136.

PÉLISSIER P., 1995 — Campagnes africaines en devenir. Bouguebus, édit. Arguments.

PELTIER R., 1990 - w L'arbre dans les terroirs villageois ». In : Savanes d'Afrique, terres fertiles ? Actes du colloque, Montpellier, Cirad 10-14 septembre 1990 : 507-530.

PORTÈRES R., 1951 — « Pousses et feuilles alimentaires employées par les peuplades de la zone montagneuse forestière de l'Ouest-Africain (Monts Loma au massif des Dans) ». *In : Première conférence des africanistes de l'ouest. Extrait des comptes rendus*, Dakar, Ifan : 71-81.

O'SHEA, J.M., 1989 — « The role of wild resources in small-scale agricultural Systems: taies from the Lakes and the Plains ». *In* Halstead P. and O'Shea J.M. (eds): *Bad year economics: cultural responses to risk and uncertainty*, Cambridge, Cambridge University Press: 57-67.

OUEDRAOGO J. S., ALEXANDRE D.Y., 1994 — Distribution des principales espèces agroforestières à Watinoma, terroir du plateau central burkinabé, une résultante de contraintes écologiques et anthropiques Jatba, 36 (1): 101-111.

RAISON J.P., 1988 - Les « parcs » en Afrique. Etat des connaissances et perspectives de recherche. Paris, EHESS, Centre d'études africaines, multigr.

Sautter G., 1968 — Les structures agraires en Afrique tropicale. Paris, Centre de documentation universitaire « les cours de la Sorbonne ».

SEIGNOBOS C., 1978 — Paysages de parcs et civilisations agraires (Tchad et Nord-Cameroun). Annales de l'université du Tchad : 60-93.

SEIGNOBOS C., 1979 — Stratégies de survie dans les économies de razziés (Rôniers, Ficus et tubercules sauvages). Des exemples du Tchad. *Annales de l'université du Tchad* : 3-37.

SEIGNOBOS C., 1980 — Des fortifications végétales dans la zone soudano-sahélienne (Tchad et Nord-Cameroun) *Cahiers Orstom sér. Sc. hum.17(3-A)*: 191-222.

SEIGNOBOS C, 1982 a — Végétations anthropiques dans la zone soudano-sahélienne : la problématique des parcs. Revue de Géographie du Cameroun, 3 (1): 1-23.

SEIGNOBOS C, 1982 b — Montagnes et hautes terres du Nord-Cameroun. Marseille, éditions Parenthèses, Architectures traditionnelles.

SEIGNOBOS C, 1989 — « Les parades à la razzia dans la zone soudanienne au XIX<sup>e</sup> siècle : la domestication de la cueillette ». *In* Eldin M. et Milleville P., éd. : *Le risque en agriculture*. Paris, Orstom : 355-373.

SEIGNOBOS, C, 2000 — « Parcs et végétation anthropique ». *In* Seignobos C. et lyébi-Mandjek O., éd. : *Atlas de la province Extrême Nord Cameroun*. Paris, Minrest/IRD : 38-43.

VAN NOORDWIJK M., ONG C.K., 1999 - Can the ecosystem mimic hypotheses be applied to farms in African savannahs? *Agroforestery Systems* (45): 131-158.

WOLLENBERG E., INGLES A. (eds), 1998. — Incomes from the forest. Methods for the development and conservation of forest products for local communities. Bogor, Cifor, IUCN, The World Conservation Union.

ZINYAMA L.M., MATIZA T., CAMPBELL D.J., 1990 — The use of wild foods during periods of food shortage in rural Zimbabwe. *Ecology of Food and Nutrition*, 24: 251-265.

#### **NOTES**

- 1. Voir critique qui en est faite par Levang et al., 2003.
- 2. Voir la présentation générale de la société Duupa et de son système alimentaire, dans cet ouvrage (E. Garine, p. 133).
- **3.** Dans la plaine, l'échantillon retenu correspond grossièrement à 4 quartiers. En 1991, seuls les champs cultivés par les familles d'un seul quartier ont fait l'objet d'une étude approfondie. Afin de suivre les effets récents de la modernité sur l'agrobiodiversité, et donc pour rendre compte de la diversité des situations, tous les champs des 4 quartiers ont été relevés, ce qui explique la superficie étudiée plus importante en 2001 qu'en 1991.
- **4.** Il faut garder en tête la grande différence entre les deux échantillons retenus aux deux dates : la superficie étudiée en 2001 est plus de 5 fois plus grande qu'en 1991, ce qui favorise l'observation de la diversité, notamment celle liée aux conditions pédologiques et édaphiques.
- 5. Voir Seignobos (1980) sur les systèmes de défense végétaux.
- **6.** L'enquête de consommation alimentaire a été réalisée à nouveau en 2001 sur un échantillon élargi, mais les résultats n'en sont pas encore disponibles. Toutefois, un premier examen des données brutes permet de constater que les produits du parc arboré continuent d'être consommés.

#### RÉSUMÉS

La présence récurrente d'arbres dans les parcelles cultivées par les paysans est une caractéristique des terroirs duupa. Beaucoup des essences sélectionnées ont un rôle alimentaire. Elles fournissent des fruits comestibles, mais surtout des feuilles utilisées comme légumes, notamment pendant la saison sèche. Combinées au grand nombre de cultures intercalaires de légumes, présents dans les champs de céréales en saison pluviale (mil et sorgho), les produits des

arbres du parc arboré contribuaient en 1991 de manière significative à la diversité et à l'équilibre du régime alimentaire. Les dix dernières années ont vu apparaître des changements importants dans l'organisation du système de production duupa, suite à l'adoption des cultures commerciales rendues possibles grâce à l'implantation récente de la Sodécoton (compagnie industrielle d'exploitation de la culture cotonnière) dans la région. L'analyse du cortège d'arbres reconduite dix ans après (2001) révèle une baisse significative de la diversité du parc arboré de piémont, tant en densité qu'en richesse spécifique.

En revanche, dans les terroirs de montagnes plus conservateurs et épargnés par les changements, le parc arboré semble s'être plutôt enrichi. Les arbres à brèdes sont des signatures persistantes du parc arboré duupa sans nécessairement être les espèces qui prédominent d'un point de vue écologique. L'introduction de nouvelles cultures commerciales a certes atténué la diversité biologique disponible dans l'agrosystème de piémont, mais n'a pas pour autant amoindri la valeur culturelle des espèces majeures du parc duupa. Cette analyse diachronique à la lueur des changements intervenus confirme le rôle d'appoint alimentaire du parc duupa, encore important dans les villages de plaine et de montagne, ainsi que la persistance de pratiques conservatoires qui visent à maintenir l'accès aux ressources anciennes.

Leaving trees on farms is a common practice for Duupa peasants of Northern Cameroon. Many selected species have food uses: edible fruits, and fresh leaves used as pot herbs for relishes, especially during the dry season.

In 1991, the products of trees, combined with many greens intercropped in millet fields, contributed significantly to the diversity of the nutritional cystem. Important changes happened during the last ten years with the adoption of cotton as a commercial crop. This shift of the agrarian System is commonly viewed as leading to genetic erosion due to monocropping and the loss of folk knowledge of minor intercropped species. How did the Duupa parkland get through such a dramatic change? The data concerning the inventory of trees in cultivated fields of two duupa villages show that parkland remain in the agrarian landscape, and its products are still a complementary resource.

#### **INDEX**

**Mots-clés**: parc arbore, terroir, évolution des agrosystemes, alimentation, Nord-Cameroun **Keywords**: farmed parkland, agrosystem evolution, food resources, North Cameroon

#### **AUTEURS**

#### ÉRIC GARINE

Eric **Garine**, ethnologue, université de Paris X UMR 7535, MAE, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Eric.garine@mae.u-paris10.fr

#### ABOUBAKAR MOUSSA

Aboubakar **Moussa**, géographe, Meaden BP 17, Garoua, Cameroun aboubakmous@yahoo.fr

#### **CHRISTINE RAIMOND**

Christine **Raimond**, géographe, CNRS UMR 8586 Prodig, 2 rue Valette, 75005 Paris craimond@univ-paris1.fr

#### **EDMOND DOUNIAS**

Edmond **Dounias**, ethnobotaniste, IRD UMR 5175 CEFE, 1919 route de Mende, 34293 Montpellier edounias@cgiar.org

#### KOUAMI KOKOU

Kouami **Kokou**, botaniste, université de Lomé laboratoire Botanique/Ecologie, faculté des Sciences BP 1515, Lomé, Togo kokoukouami@hotmail.com

# La pêche dans les lacs Fitri et Léré au Tchad

Techniques de capture, conservation des produits et enjeux de protection

Fishing in Fitri and Léré lakes: fishing technology, products preservation and conservation issue

Paboung Dagou, Mahamat Ali Mustapha, Ngaressem Gotlob Mbaye, Passinring Kedeu et Marabé Ngar-Odjilo

# Introduction

Parmi les ressources vivrières disponibles pour l'alimentation dans le bassin tchadien, les produits de la pêche sont rarement étudiés, et souvent sous estimés (voir la conclusion de cet ouvrage et l'article de J. Lesur, O. Langlois). Les dernières études à ce sujet datent des années 1960 et portent sur les activités de pêche et de commercialisation dans le bassin du Chari et autour du lac Tchad (Blache, Miton, 1962; Blache, 1964; Couty, 1964; Stauch, 1966; Durand, 1973). Depuis, seule l'étude de J. Quensière (1990) s'est intéressée spécifiquement au sujet de la pêche, soulignant l'absence de statistiques dans ce secteur. Cet auteur estime que les stocks halieutiques du lac Tchad de 1990 équivalaient à celui de 1977, c'est-à-dire avant la grande sécheresse de 1984. Mais, globalement, on demeure très peu informé sur l'évolution des stocks halieutiques, les activités de pêche et la commercialisation des produits. Ainsi, les atlas récemment publiés dans la région présentent des synthèses sur la pêche s'appuyant sur des données anciennes (Magnet, Morissens, 1996), ou ont pris l'option de ne rien présenter du tout (Seignobos, Iyébi-Mandjek, 2000). Pourtant, le poisson participe pour une part importante aux apports en protéines des populations rurales et urbaines, et la demande croissante motive le développement de filières de commercialisation, et dans certains secteurs, une spécialisation et une modernisation des activités de pêche.

Devant l'absence de données, les études sur la pêche se sont logiquement focalisées sur les grands réservoirs naturels de poisson, à savoir les fleuves Logone et Chari, et le lac Tchad. Les recherches menées dans deux régions lacustres moins connues au Tchad¹, les lacs Fitri et Léré, permettent donc d'apporter des données nouvelles sur les pratiques de pêche². De par leur position relativement éloignée des grands marchés urbains, ces deux lacs sont restés longtemps préservés des enjeux commerciaux et ont conservé jusque très récemment une gestion traditionnelle, basée sur un pouvoir centralisé garant du bon renouvellement des ressources. La forte demande urbaine en poisson frais ou séché bouscule les techniques de pêche et remet en cause les règles ancestrales de gestion de ces milieux. Quelles seront les nouvelles mesures conservatoires prises par les autorités traditionnelles et/ou modernes pour assurer une gestion rationnelle de ces ressources naturelles? C'est à cette question sous-jacente que répond ce chapitre, qui s'organise en deux parties. La première détaille les conditions de la pêche dans les deux lacs, la seconde analyse les structures traditionnelles de gestion et leurs réactions face aux évolutions contemporaines.

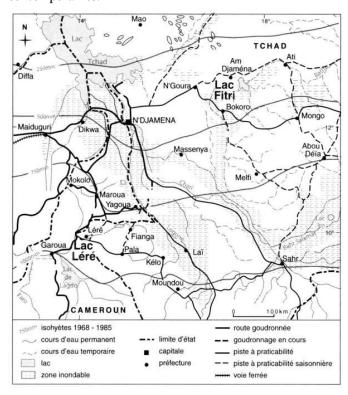


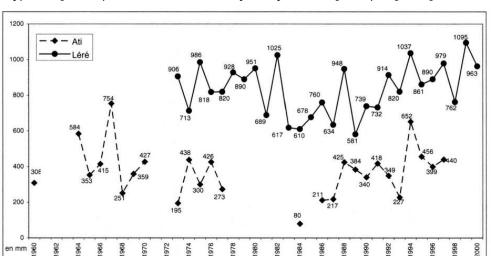
Figure 1. Localisation des lacs Léré et Fitri au Tchad.

# Bref aperçu géographique sur les lacs Fitri et Léré

Les deux régions lacustres choisies pour cette recherche sont très différentes de par leur localisation géographique, leur structure géologique et leur contexte climatique (figure 1).

# Un lac en régime climatique sahélien : le lac Fitri

- 4 Le lac Fitri, centré sur 12°50' N et 17°30' E, est le deuxième lac du Tchad par sa superficie, après le lac Tchad, et est écarté des grands axes de communication au cœur du Tchad. Il relève, du point de vue administratif, du Département du Fitri<sup>3</sup> où le sultanat bilala basé à Yao exerce une forte influence coutumière.
- Le Fitri est un lac endoréïque : son unique affluent, le bahr Batha, déverse ses eaux dans une vaste plaine très plate, sans exutoire, sur une superficie moyenne estimée à 420 km² en période d'étiage. La situation de l'ensemble de son bassin hydrologique dans la zone sahélienne, combinée à une morphologie particulière de cuvette à fond plat, fait que la superficie inondée est extrêmement variable d'une année sur l'autre (Courel *et al.*, 1997). Les faibles précipitations annuelles (372 mm à Ati entre 1960 et 1997) présentent une très forte variabilité inter-annuelle (figure 2) et intra-annuelle, au cours de la courte saison des pluies qui s'étend de juin à octobre. Suit une longue saison sèche, durant laquelle les températures peuvent être très élevées, et provoquent une très forte évaporation des eaux, qui est estimée entre 3 775 et 4 000 mm en moyenne.
- En année normale, le lac se présente comme un vaste marécage d'eau douce, peu profond, d'où émergent quelques îles quartzites et l'inselberg de Yao (Courel *et al., op. cit.*). En 1970, J. Lemoalle (1989) estimait la superficie du lac à 1 300 km²; de nos jours, la superficie moyenne en basses eaux oscille entre 420 et 800 km². Au cours de certaines années, le lac se réduit à de nombreuses mares humides à l'étiage, alors qu'en septembre-octobre, période des hautes eaux, le niveau du lac peut monter de 4 mètres au niveau de la barre de niveau des eaux de Yao.
- Les espèces de poissons qui peuplent le Fitri sont adaptées aux eaux peu profondes et chaudes (29 °C en moyenne<sup>4</sup>): les températures peuvent atteindre des chaleurs néfastes à la vie de certaines espèces. De fait, la faune piscicole du lac est relativement réduite et peu variée. L'agence des Eaux, Forêts et Pêche de Yao a identifié les espèces suivantes:



Mormyrus sp., Alestes nurse, Clarias lazera, Clarias anguillaris (silures), Gnathonemus niger, Polypterus sp., Protopterus annectens, Schilbe mystus, Synodontis sp., Tilapia sp. (carpes)<sup>5</sup>.

Source : Direction des ressources en eau et de la météorologie (DREM)

Figure 2. Deux lacs, deux zones climatiques aux totaux pluviométriques annuels aléatoires (1960 à 2004)

Les séries pluviométriques disponibles sont plus anciennes dans la région du Fitri que dans celle du Léré, mais l'éloignement et l'isolement de cette région font que les données n'ont pas pu être relevées lors des troubles politiques des années 1970.

- Parmi ces espèces, certaines ont aujourd'hui disparu (*Altes nurse* et *Mormyrus* sp.) ou se sont raréfiées (*Synodontis* sp.). Les autres sont encore abondantes (*Schilbe mystus*, *Polypterus* sp., *Protopterus annectens*, *Clarias lazera* et *Tilapia* sp.).
- La capacité d'envasement des *Protopterus annectens* explique leur nombre relativement élevé. En effet, cette espèce peut s'envaser en cas de manque d'eau, voire « s'enkyster » jusqu'à l'arrivée de la crue. Les *Tilapia*, malgré leur nombre élevé, sont vulnérables aux changements climatiques à cause de leur forte sensibilité à l'augmentation de la température de l'eau qui accompagne la baisse anormale du niveau des eaux du lac. Selon les pêcheurs, une disparition importante, par asphyxie, de cette espèce peut s'observer pendant les années de faible pluviométrie. Les *Schilbe mystus* et les *Polypterus* sp. sont les moins pêchés à cause respectivement de la petitesse de leur taille et de la rigidité de leurs écailles. Du fait de leur abondance et de leur goût particulièrement apprécié, les *Protopterus annectens*, *Clarias lazera* et *Tilapia* sp. sont les plus recherchés.
- Toutes les espèces connaissent une période d'activité reproductive se situant entre mai et octobre. Pendant cette période, elles se déplacent en suivant la progression des eaux d'inondation pour occuper leurs zones de frai ou de reproduction localisées préférentiellement au pied des *Acacia nilotica* inondés, les bourgoutières servant à la fois de refuge et de nourriture aux poissons. Après l'éclosion des œufs en novembre, et dès le début du retrait des eaux, les poissons rejoignent le centre du lac.

# Deux lacs en régime climatique soudanien : les lacs Léré et Tréné

Le lac Léré bénéficie à la fois d'un contexte bioclimatique beaucoup plus favorable que celui du lac Fitri, et d'une position géographique qui l'insère naturellement dans un réseau marchand national et international. Il accueille en effet sur ses berges un chef-lieu de Sous-Préfecture, la petite ville de Léré, qui est également un poste-frontière avec le

Cameroun. Bénéficiant d'un réseau de pistes relativement bien entretenu, surtout depuis le transit des transporteurs pour le projet pétrolier de Doba, on peut rejoindre aisément le réseau des pistes cotonnières du sud du pays ou le réseau bitumé camerounais à partir de Figuil (30 km de Léré).

Centré sur 9°38' N et 14°13' E, le lac Léré se localise en zone soudano-sahélienne et reçoit plus du double des pluies du Fitri, avec une moyenne de 834 mm par an (1973 à 2000). Comme dans le Fitri, ces pluies sont très inégalement réparties et peuvent varier du simple au double (voir les années 1989 et 1994, figure 2), ou marquer des périodes de sécheresse intercalaire au cours de la saison des pluies entre avril et octobre. Les conséquences sur le régime du lac ne sont cependant pas aussi importantes qu'au Fitri, principalement en raison de la structure du lac. En effet, le système lacustre du Léré est en fait constitué de deux lacs structuraux, les lacs Léré et Tréné, logés dans une faille très profonde<sup>6</sup> où s'écoule le Mayo Kebbi <sup>7</sup>. Celui-ci fait à la fois office de tributaire et d'émissaire, car il traverse les deux lacs d'est en ouest pour rejoindre ensuite la Bénoué au Cameroun. Il n'y a donc quasiment pas de berges marécageuses, et si le niveau des eaux varie en fonction de la pluviométrie sur l'ensemble du bassin versant des deux lacs, cela n'a qu'une incidence minime sur leur superficie.

Les lacs Léré et Tréné sont de fait beaucoup plus petits que le Fitri : la quasi-totalité de leurs eaux sont libres et ils couvrent respectivement une superficie de 39,5 et 7,2 km², avec quelques îles à l'intérieur. En liaison avec les fortes variations des pluies et une évaporation estimée importante (total moyen annuel de 2786 mm), les données limnigraphiques relevées sur le lac Léré indiquent une variation de la crue du lac entre une année excédentaire (1989 par exemple) et une année déficitaire (1994 par exemple) qui peut atteindre un ou deux mètres, sans que la superficie en soit très modifiée.

La profondeur du lac offre des conditions de vie plus variées pour les espèces de poissons, qui sont de fait beaucoup plus diversifiées que dans le Fitri.

Les espèces de poissons les plus couramment capturées sont: Tilapia nilotica (communément appelé carpes), Gymnarchus niloticus, Clarias anguillaris (appelé silure), Synodontis membranaceus, Labeo senegalensis, Brycinus nurse\*, Hydrocyon forskalii, Citharinus latus, Heterotis niloticus, Bagrus docmac docmac, Distichodus sp., Alestes sp. (sardines), Protopterus annectens, Lates niloticus (connu sous le nom de capitaine), Polypterus bichir bichir\*, Eutropius niloticus, Schilbe mystus, et Malapterurus electricus\*.

Il resterait également quelques spécimens de lamantins dans les eaux du Léré. Curieusement, le plus grand groupe (et le dernier?) en Afrique se trouve à l'autre extrémité de la Bénoué, au niveau de l'embouchure sur la mer. Cette espèce protégée, dont le dernier individu officiellement recensé dans le lac Léré remonte à 2000, est l'objet d'une préoccupation particulière de la part des organismes de protection de la nature et dans le cadre des études prospectives sur les activités touristiques.

# Pratiques de pêche anciennes et introduction de techniques intensives

Les lacs du Fitri et du Léré, en dépit des variations importantes qu'ils subissent, représentent pour les populations locales un apport en ressources halieutiques non négligeable et un attrait pour d'autres, qui viennent de loin pour s'y installer et pratiquer une pêche plus intensive, vouée à la commercialisation.

# La pêche dans le lac Fitri

Le Fitri est un lac d'eau douce, presque plat, abritant des espèces peu variées. Localisé dans une région sahélienne aride, les ressources halieutiques représentent une richesse considérable pour les populations. La pêche est pratiquée de manière traditionnelle, étroitement liée au fonctionnement du lac.

### Une pêche adaptée aux eaux peu profondes

- Les populations sédentaires installées autour du lac Fitri sont essentiellement des Bilala<sup>9</sup>, représentés par un sultan résidant à Yao. La pêche est pratiquée lorsque les niveaux d'eau du lac le permettent, c'est-à-dire entre les mois de novembre et février. Cette période correspond à la décrue du lac, à la fin de l'activité agricole pluviale et des travaux de repiquage du sorgho de décrue.
- Les pêcheurs bilala connaissent intimement les rythmes de reproduction et les déplacements des poissons, et adaptent leurs techniques et leurs lieux de pêche en fonction de la période. Longtemps, ils ont interdit par l'intermédiaire de leur sultan l'utilisation d'outils de pêche susceptibles de perturber l'équilibre fragile entre l'écosystème et les prélèvements. Ainsi, pirogues à moteur et filets dormants sont prohibés dans ce secteur. Pourtant, quelques pêcheurs kanuri, plus expérimentés dans les techniques de pêche moderne, se sont établis dans les îles de pêche depuis plus de 27 ans et sont organisés autour d'un représentant élu parmi leurs membres et chargé de défendre leurs intérêts. Ils pêchent toute l'année et ce même pendant la période de crue du lac (août-octobre) correspondant à la saison de reproduction des poissons.

#### Des moyens et techniques de pêche rudimentaires

- Les pirogues monoxyles sont les seuls moyens de transport utilisés pour se déplacer entre les villages riverains et les îles. Ces embarcations à fond plat, taillées en forme de fuseau dans des troncs d'arbres, sont également utilisées pour la pêche. Seuls les pêcheurs kanuri construisent des pirogues un peu plus stables en planches et contre-plaqués.
- Comme au Léré, les pêcheurs sont en général propriétaires des engins de pêche. Il est possible cependant de louer une pirogue pour un prix journalier variant entre 500 et 2 500 F CFA, en fonction du lien parental existant entre le propriétaire et le locataire ; le prix augmente en saison sèche, lorsque les prises sont plus abondantes.
- La principale technique de pêche utilisée au Fitri est la capture à la palangre, portant 1 000 hameçons environ. Chaque pêcheur bilala possède sa ligne d'hameçons, qu'il entretient régulièrement. Les pêcheurs kanuri par contre peuvent en posséder une dizaine.
- La technique consiste à utiliser la palangre sans appât. La ligne, tendue et fixée à l'aide de piquets, est posée sur une partie peu profonde du lac. Ainsi les pointes des hameçons, tournant dans tous les sens, constituent une barrière infranchissable pour les poissons qui suivent l'avancée ou le retrait des eaux.

# La gestion de la production

#### Production

La production est difficile à évaluer par manque de données quantitatives sur la pêche, et très variable en fonction des périodes, du comportement des poissons par rapport au niveau du lac, du nombre de palangres détenues par pêcheur. Elle est en moyenne de 10 sacs par an chez les pêcheurs bilalas, alors qu'elle peut atteindre 2 à 3 sacs de 25/30 kg par mois en année normale chez les « pêcheurs professionnels »<sup>10</sup> (un à deux sacs par mois en année de faible crue).

#### Stockage et conservation

Le lac Fitri étant très éloigné des circuits de commercialisation régionaux et nationaux, le poisson doit subir une transformation pour permettre sa conservation et éventuellement son transport. La technique principale est le séchage naturel au soleil. Les poissons sont préparés, ouverts et disposés sur des cordes pendant plusieurs jours. Les Kanuri ont importé une technique de fumage, qui est également utilisée par les Bilala en cas d'abondance des prises et permet de conserver le poisson plus longtemps en évitant la prolifération des asticots.

27 Le poisson destiné à la commercialisation est conditionné dans des sacs (poisson séché) ou des caisses (poisson fumé).

#### Commercialisation et utilisation des revenus

Le prix du poisson commercialisé est fonction de l'espèce, du mode de transformation et de la période de l'année considérée. Il est donné par sac de 25 kg pour les espèces suivantes : *Tilapia* 5 000 F CFA ; *Clarias* : 15 000 F CFA ; *Schilbe* : 20 000 F CFA ; *Gnathonemus* 18 000 F CFA. Le *Protopterus* se vend par tas ou par unité.

Le poisson frais, périssable et donc difficile à écouler, est peu commercialisé à cause de la faible demande locale, et donc de sa faible valeur marchande. Par contre, la commercialisation du poisson fumé ou séché au Fitri connaît un circuit assez structuré. Il peut être acheté aux pêcheurs du Fitri par les grossistes locaux, qui le transportent dans les marchés urbains, notamment à N'Djaména, puis le revendent aux détaillants. Une partie de la production est acheminée par les pêcheurs eux-mêmes jusque dans les grands marchés régionaux et revendue sur place à des grossistes. Le poisson fumé en entier est vendu uniquement au Tchad, alors que le poisson fumé découpé en morceaux est exporté.

Pour les Bilala, la pêche reste une activité vouée à la consommation familiale. Avec l'installation récente des campements de pêcheurs « professionnels », les techniques de conservation se sont améliorées, et les circuits de commercialisation se sont développés. Comme dans les autres lacs d'Afrique, la pêche est devenue une activité potentiellement lucrative dans le Fitri. Un Groupement des Pêcheurs bilala du lac Fitri a été créé pour organiser les pêcheurs afin de faciliter la conservation, la vente et le stockage des produits de la pêche<sup>11</sup>. Un deuxième groupement (Groupement des Pêcheurs du nord-est du lac Fitri) rassemble les pêcheurs « professionnels ».

Le revenu annuel généré par la vente du poisson fumé est difficile à évaluer, surtout pour les Bilala qui pêchent pour manger. Les entretiens menés en 2001 évaluent le revenu annuel d'un pêcheur professionnel à 575 000 F CFA, alors qu'il n'est que de 325 000 F CFA

pour un Bilala membre du groupement. Malgré la modicité des revenus, les pêcheurs « professionnels » estiment que leur activité est rentable, et souhaitent la poursuivre, voire l'intensifier. Mais ils restent toujours dépendants d'un réseau de communication très aléatoire, qui rend très difficile l'écoulement des produits à certaines périodes de l'année, et qui explique que les territoires halieutiques du Fitri ne sont pas encore très disputés.

# La pêche dans le lac Léré

Le lac Léré renferme des ressources halieutiques abondantes et plus variées qu'au Fitri. Il est le siège de pêches intenses qui se déroulent tout le long de l'année, selon diverses techniques. Malgré son caractère artisanal, la pêche dans le lac Léré est une activité qui alimente en poissons non seulement les habitants de la ville de Léré et des villages riverains du lac, mais elle favorise également un commerce actif vers les centres urbains voisins : Kilo, Pala, Gounou Gaya au Tchad et Figuil, Maroua, Garoua au Cameroun.

# Agro-pêcheurs et pêcheurs professionnels

- Tout autour du lac de Léré sont établis les villages autochtones Mundang, où sont installés quelques éléments allogènes. Selon le Service des Eaux, Forêts et Pêche de Léré, 555 pêcheurs vivent dans ces villages en bordure du lac, répartis entre 354 agro-pêcheurs et 201 pêcheurs professionnels<sup>12</sup>.
- Pour les premiers, la pêche ne vient qu'en complément de l'agriculture, qui reste leur activité principale. Ils sont généralement sédentaires et autochtones, parmi les Mundang, Mombaye et Djoukoun, et pratiquent une pêche essentiellement familiale.
- 35 Sont classés pêcheurs « professionnels » ceux qui vivent presque exclusivement des revenus de la pêche. Ils viennent en grande majorité du Nigeria et du Niger; il s'agit essentiellement de pêcheurs Haoussa, dont certains sont installés à Léré depuis fort longtemps, auxquels s'ajoutent une dizaine de pêcheurs maliens et camerounais. Tous paient un permis de pêche auprès du service des Eaux, Forêts et Pêche, et ils ont couramment recours à une main-d'œuvre extérieure salariée.

# Les engins de pêche

- La pêche dans le lac Léré dure toute l'année grâce à l'utilisation d'un matériel adapté au rythme des basses eaux et des hautes eaux (tableau 1).
- Cinq types d'engins sont couramment utilisés. Il s'agit de filets dormants, d'éperviers, de sennes de plage, de palangres et de nasses :
  - Le filet dormant est utilisé par la grande majorité des pêcheurs, quelle que soit la période de l'année. 523 pêcheurs du lac en sont détenteurs : en fonction des périodes de l'année, ils utilisent des filets de maillage différent.
  - L'épervier est manipulé par les pêcheurs les plus jeunes parce que son utilisation nécessite une grande force physique. Environ 246 pêcheurs du lac en sont propriétaires. La pêche à l'épervier se pratique de novembre à juin, avec une période d'utilisation plus intense de février à mai.
  - La senne de plage mesure entre 300 à 400 m de long : sa confection nécessite des moyens financiers élevés, de l'ordre de 1 million de F CFA, ce qui explique que cet engin n'est détenu que par quelques pêcheurs aisés ou par des groupements de pêcheurs.

Outillage	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	j uil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Filet dormant												
Epervier												
Palangre												
Nasse												
Senne de plage												

Source: enquête GTZ, 1999.

Tableau 1. Utilisation saisonnière d'un outillage spécifique.

- Seulement 9 sennes de plage ont été dénombrées en 1999. Elles ne sont utilisées qu'en période de basses eaux du lac, plus précisément de novembre à juin.
  - La pêche à la palangre (ligne d'hameçons) se pratique presque toute l'année. En effet, selon la période de l'année, deux types de palangres sont employés : la palangre non appâtée est utilisée de juin à août, tandis que la palangre appâtée est utilisée de préférence de septembre à décembre. Environ 137 pêcheurs détiennent ce matériel.
  - Les nasses sont de deux types : la nasse en vannerie, spécialité des pêcheurs haoussa, et la nasse faite de filet en position érigée et appelée « Goura malien » parce qu'introduite dans la région par les pêcheurs maliens. Généralement, les nasses sont fixées dans les herbes en période de hautes eaux (juillet à septembre). On compte environ 526 nasses détenues par 33 pêcheurs à Léré.
- D'autres engins de pêche sont occasionnellement utilisés, tels les chaluts à perches et les paniers de capture par les pêcheurs mundang, ou les harpons à deux pointes fortement barbelées par les pêcheurs haoussa.
- Les embarcations utilisées pour la capture et le transport des poissons sont des pirogues en contre-plaqué ou des pirogues monoxyles. Les embarcations motorisées ont été introduites plus récemment par quelques pêcheurs professionnels.
- 41 En 1999, 584 pirogues ont été recensées, dont une dizaine de pirogues à moteur qui servent également à relier les villages de la rive sud du lac de Léré à la ville ; cette activité de transport permet aux propriétaires de réaliser des gains importants 600 F CFA un aller-retour pour une personne –, surtout le jour du marché hebdomadaire où les passagers paient le transport de marchandises en sus (produits agricoles, bois, poissons, etc.).

#### La pêche : une activité en plein essor

# La production

La pêche a été suivie par la GTZ pendant 8 semaines entre les mois de mai et de septembre au cours de deux campagnes (1999-2000), afin d'évaluer quantitativement les prises effectuées par les pêcheurs. Les résultats des mesures opérées, qui n'ont pris en compte que les captures faites par les sennes de plage, les filets dormants et les palangres<sup>13</sup>, donnent une production totale estimée à 659 tonnes de poissons contre 720 tonnes en 1999 (enquête GTZ, 2000) : cette baisse de la production peut s'expliquer par la diminution du stock halieutique, mais aussi par des conditions de pêche moins favorables en raison de la faible pluviométrie de 2000 (voir figure 2).

Les prises sont constituées essentiellement de *Tilapia nilotica*. Certains pêcheurs pratiquent une pêche plus intensive avec un objectif clairement commercial : ils utilisent des engins à fort rendement, peu sélectifs ou prohibés, capturant au hasard toutes les espèces de poissons quelle que soit leur qualité et leur taille.

#### La transformation et la commercialisation des produits de la pêche

- Les poissons frais sont vendus par les épouses et les filles des pêcheurs directement sur le débarcadère de Léré ou sur le marché quotidien. Là, le poisson est vendu à la cuvette (10 à 20 kg) ou par tas de 4 à 5 poissons. Les mareyeuses qui achètent sur place les produits de la pêche pour les revendre au marché, jouent un rôle important dans ce commerce. La proximité de la ville et des routes où circulent de nombreux véhicules favorise la commercialisation du poisson frais. Celui-ci est très apprécié à la campagne comme en ville : la grillade de poisson est d'ailleurs une spécialité de Léré, où l'on trouve des grilleurs de poissons, hommes ou femmes, à chaque coin de rue. Mais le poisson frais s'exporte également dans les centres urbains voisins (Pala, Kélo, Gounou-Gaya) ou sur les marchés du Nord Cameroun (Figuil, Maroua, Garoua). Il est alors stocké dans des glacières et transporté à l'aide de moto ou de bicyclettes personnelles, ou de moto-taxi et de taxibrousse.
- Avec l'arrivée des techniques modernes, les prises sont plus nombreuses et les surplus également. Les pêcheurs haoussa ont ainsi introduit des techniques de séchage et de fumage à chaud. Ils utilisent des fours à fumer au bois ; d'autres combustibles, tels que la noix de palmier doum par exemple, sont également utilisables.
- Le poisson fumé est ensuite emballé dans des paniers, des sacs ou des caisses, puis transporté vers les marchés intérieurs du pays. Une petite partie du poisson fumé est exportée vers le Nigeria et le Cameroun.
- Le réseau de commercialisation de poissons du lac de Léré est extrêmement complexe et peu organisé. Les prix du poisson, frais et fumé, sont fixés en fonction de l'offre et de la demande, et ont tendance à augmenter en liaison avec une demande de plus en plus pressante.

# Les revenus tirés de la pêche

- En se basant sur une estimation moyenne de 200 F CFA par kg de poisson, la production estimée à 659 tonnes en 2000 représente un chiffre d'affaire de 131 800 000 F CFA. Les 555 pêcheurs recensés sur le lac réalisent donc en moyenne un chiffre d'affaires de 237 500 F CFA chacun, en deux mois de pêche seulement. Ces chiffres calculés à partir des résultats de l'enquête de la GTZ ne donnent qu'une idée très approximative des revenus potentiellement dégagés par la pêche dans le lac Léré. En particulier, ils n'indiquent pas la proportion de la consommation familiale, qui n'est pas commercialisée et ne devrait donc pas rentrer dans le compte des revenus monétaires des ménages.
- Par contre, les recettes perçues par le Trésor Public de Léré par le biais des permis de pêche sont plus faciles à évaluer : elles représentent des charges fixes pour les pêcheurs et un budget relativement important pour l'administration<sup>14</sup>. Ce permis est obligatoire et imposé à tous les pêcheurs du lac. Il est délivré par le Service de Pêche de Léré contre 12 500 F CFA pour les pêcheurs nationaux et 75 000 F CFA pour les pêcheurs étrangers, c'est-à-dire ceux qui n'ont pas de carte d'identité nationale.

La pêche dans les lacs Léré et Tréné est donc une activité lucrative, qui concentre les intérêts à la fois des populations riveraines, des pêcheurs professionnels, des commerçants et de l'administration. Une demande locale de plus en plus forte entraîne une augmentation des prises, dont le volume semble être beaucoup plus important actuellement qu'il y a un siècle. L'importance des prélèvements semble avoir atteint un niveau si élevé que les pêcheurs attestent d'une baisse récente des captures qui trahirait une baisse des stocks halieutiques. Il ne s'agit donc plus tant d'essayer d'intensifier une activité pour la rentabiliser que de chercher les techniques les mieux adaptées pour préserver un milieu naturel menacé.

# Gestion de l'écosytème lacustre pour une exploitation durable

Les lacs Léré et Fitri subissent une pression grandissante pour l'exploitation des ressources halieutiques. Il semble qu'elle se traduit déjà à Léré par une baisse des prises qui a justifié la mise en place de zones de protection. Malgré un potentiel halieutique important, le lac Fitri reste encore protégé d'une intensification de la pêche grâce à son enclavement au cœur du Tchad. Mais le développement récent d'un réseau de commercialisation structuré laisse augurer d'une évolution possible de cette activité. Une gestion concertée, s'appuyant sur les connaissances du milieu des populations riveraines, est nécessaire pour préserver ces milieux lacustres fragiles.

# Les pratiques traditionnelles de gestion

Dans les deux régions étudiées, le dialogue entre les hommes et les forces surnaturelles à qui appartient le milieu s'effectue par l'intermédiaire de personnes ayant des charges rituelles, aptes à interpréter les signes envoyés par les génies de l'eau, et garants du respect des règles et interdits qui régissent la société.

# Les pouvoirs du Gong de Léré et du sultan du Fitri

- La chefferie mundang est dirigée par le **Gong** de Léré, qui s'appuie sur une hiérarchie de chefs de villages. Il est reconnu comme le propriétaire des terres et des eaux et, à ce titre, comme le dépositaire de tous les pouvoirs : il applique les droits d'usage, dicte les règles de gestion et fait respecter les interdits. Son autorité reste aujourd'hui encore très forte dans tout le pays mundang, et l'ordre est rarement troublé car chacun connaît les sanctions ou les malédictions encourues par le fautif (Yankalbé, 1977). Il exerce son pouvoir par l'intermédiaire des dignitaires de la chefferie, chefs de village et autres autorités traditionnelles, dont la charge précise consiste à gérer les terres, les pâturages et les eaux du territoire qui lui est dévolu. Leurs attributions sont définies par le Gong luimême<sup>15</sup>.
- La pêche se déroule sous la supervision de « chefs de bord », qui appartiennent au clan de **Theure**, celui des génies de l'eau, et sont placés sous l'autorité du Gong de Léré. Leur rôle est de surveiller et contrôler toutes les activités de pêche sur le lac. En cas de crise grave, de pêches infructueuses sur une période donnée par exemple, le maître de l'eau (**Pahbi** en mundang) consulte le devin et organise un sacrifice.

- Le Gong de Léré possède son propre domaine dans les eaux du lac, où la pêche est ordinairement interdite. Le **Mabi Gong**<sup>16</sup> (les eaux du Gong) est un bras isolé du lac, ses eaux sont bien délimitées et leur localisation connue de tous les riverains. Une pêche collective, ayant une allure rituelle, est organisée par le Gong à la veille de la fête des pintades en avril/mai. Les plus gros poissons lui sont remis et le reste est destiné aux festivités.
- Dans le Fitri, en raison de la fragilité de l'écosystème, le sultan de Yao a imposé une réglementation stricte interdisant la pêche sur le lac de mai à octobre, période de crue favorisant la reproduction des espèces halieutiques. Les filets sont également prohibés dans le lac Fitri pour préserver la population des alevins et les prises trop importantes, d'où l'utilisation exclusive de la palangre.
- Mais ce n'est pas le sultan qui gère les relations entre les hommes et le lac. Ce rôle est tenu par le prêtre de la Margaï, qui en raconte l'histoire (Le Rouvreur, 1989): « leur ancêtre Hirga, parti de Gollo vers le lac, rencontra au bord de celui-ci une femme sortant des eaux. Il fut séduit et décida de l'épouser. La femme exigea pour son consentement un sacrifice annuel au bord du lac pour commémorer leur rencontre. Elle avertit Hirga que l'accomplissement de ce rite était la condition nécessaire à la bénédiction de toutes les activités qui se feraient au bord du lac. La femme-génie s'appelait Gachmaï; elle était l'esprit du lac ».
- Depuis, des rites sont organisés au début de chaque campagne de pêche et avant les semailles. Le sultan apporte un bœuf de robe blanche, destiné au sacrifice, au prêtre de la Margaï, qui lui-même offre un mouton noir¹7.
- <sup>59</sup> A Léré, tout comme au Fitri, les sanctions consécutives aux violations des interdits et le règlement des différends et conflits liés à la gestion du milieu sont du ressort du représentant de la chefferie traditionnelle: le sultan de Yao et le Gong de Léré. En revanche, la gestion des relations entre les hommes et les esprits des eaux des lacs est assurée par des officiants, encore très respectés par les populations. Ils pratiquent les sacrifices pour s'assurer du bon déroulement des activités humaines et d'autres rituels purificateurs<sup>18</sup>. Contrairement au pouvoir de la chefferie, qui s'exerce par l'intermédiaire des chefs de village sur la région entière, le pouvoir du maître des eaux ou du prêtre de la Margaï s'exerce au niveau d'un clan ou d'un village.

# Le pouvoir des villages riverains

- Dans la région de Léré, chaque village riverain possède son « lit de poisson », qui est une section du rivage dont le village n'a que le droit d'usage, et dont les limites connues des populations sont bien souvent marqués par les cours d'eau qui se jettent dans le lac. Selon Ignegnaba Amos (1991), la pêche y était collective et n'était pratiquée qu'une journée de temps en temps avec un seul filet et après que le maître de l'eau soit entré le premier dans le « lit de poisson ». Le maître de l'eau donne également le signal de la pêche aux femmes et procède chaque année aux sacrifices qui doivent permettre une pêche fructueuse. Ces sacrifices étaient accompagnés de la danse des masques venus dire aux femmes et aux enfants de respecter la faune aquatique.
- Dans le Fitri, les liens entre les villages et le lac sont différents; les déplacements saisonniers des villages nécessaires pour échapper à l'inondation les rendent plus lâches. Seul le village de Gollo semble disposer d'un pouvoir réel sur le lac : c'est là que résidaient les principaux prêtres de la Margaï<sup>19</sup> qui organisaient périodiquement les rituels. Comme

à Léré, le lac serait compartimenté et les charges rituelles de chaque partie seraient détenues par des clans biens précis : les Gollo, les Moyo, les Moudomo, les Toufoulo et les Gamsa<sup>20</sup>. Indispensables à l'équilibre entre les activités humaines et le fonctionnement du lac, le sultan ne peut se passer d'eux. Les dépositaires de ces rites sont de véritables garde-fous face aux actions prédatrices des utilisateurs du milieu (Courel *et al.*, 1997).

Si, au niveau du Fitri, les choses sont restées figées grâce à la préservation d'une gestion basée sur le double pouvoir d'une chefferie forte et d'une pratique rituelle encore efficace, la pression croissante sur les ressources halieutiques des lacs Léré/Tréné impose l'intervention d'outils et de méthodes extérieures permettant de réduire les risques de dégradation irréversible qui hypothéquerait l'avenir de la région.

# Les zones de mise en défens, une expérience utile de gestion durable des lacs Léré et Tréné

# Actions concertées de préservation du lac

- Des entretiens avec quelques ressortissants de la région il ressort que la prise de conscience de la diminution progressive des ressources halieutiques des lacs Léré et Tréné a commencé au début des années 1990, lorsque les pêcheurs ont constaté que les prises n'étaient plus très abondantes.
- Malgré un dispositif réglementaire au niveau de la Préfecture, le Service de pêche de Léré n'arrive pas à assumer efficacement son rôle de veille de la bonne exploitation des ressources halieutiques. Cinq agents assermentés seulement, pour les deux lacs, sont employés pour le contrôle de la taille des mailles de filet (5 à 25 cm étirés) et pour le recensement des pêcheurs tenus de s'acquitter du permis de pêche.
- L'Aprodepit<sup>21</sup>, puis la GTZ, étaient déjà implantées dans la région et ont commencé par appuyer la création des groupements de pêcheurs. Devant l'inquiétude des riverains, ces deux ONG ont suscité la création de zones de mise en défens. Actuellement, 275 ha sont mis en défens, soit 10 % de la superficie totale des deux lacs. Chaque zone est délimitée par des fûts de 200 litres reliés à une sorte d'ancre en béton immergé. Le choix de la zone tient compte de l'habitat des différentes espèces et comprend des eaux profondes et des bordures marécageuses. Des comités de surveillance ont été constitués avec des volontaires des groupements, en concertation avec les maîtres des eaux, pour faire respecter l'interdiction stricte de pêcher dans ces zones. Le Service des Pêches de Léré collabore également à ce travail de surveillance.
- Avec son Projet de conservation et de gestion des ressources naturelles (PCGRN), la GTZ a récemment intensifié les actions de conservation des ressources des deux lacs. Cet organisme favorise la création de groupements<sup>22</sup> qui ont cet objectif, et leur apporte formation et appui en matériel pour aménager les zones à mettre en défens. Un système de suivi est également mis en place, dont l'objectif est de comprendre le fonctionnement des zones de protection et d'analyser leur impact sur l'abondance des ressources exploitées. Cette étude a abouti à l'élaboration d'une charte communautaire de développement durable basée sur des modèles de gestion de la pêche qui garantissent une exploitation durable. Cette charte fut signée en mai 2003 à Léré.

# Les zones de mise en défens : enjeux et conflits

- Les enjeux économiques sont évidents. Avec la croissance démographique et la raréfaction du poisson, les populations sont conscientes de l'importance de la protection de la ressource. Le développement du commerce de poisson vers les villes voisines de Pala et Kélo et vers le Cameroun a modifié l'attitude des gens vis-à-vis des ressources potentielles de la pêche, qui peuvent compenser les revenus de plus en plus faibles du coton<sup>23</sup>. Convaincues par les ONG et le Service de Pêche de Léré, motivées par l'espoir de maîtriser leur production de poisson pour alimenter un marché en plein essor, les communautés villageoises se sont lancées dans la protection de certaines portions de leurs territoires halieutiques.
- En se basant sur la partition des eaux du lac par village, et en respectant les prérogatives des maîtres de eaux, les ONG croyaient se préserver des conflits d'usage et d'accès aux zones de pêche et de défens. Victimes de leur succès, elles ont au contraire avivé des antinomies entre villages et révélé des dynamiques contemporaines qui auraient été par ailleurs beaucoup plus difficiles à déceler.
- Il est notamment apparu des conflits entre certains villages riverains qui se disputent les zones de mise en défens : Tikéré et Lao sur le lac Tréné ; Doué, Fouli et Katchili sur le lac Léré. L'aménagement de ces zones de protection n'aurait pas respecté les droits d'usage des différents villages sur les sections du lac. De fait, un parcours en pirogue et les entretiens effectués en novembre 2002 montrent que tous les villages riverains du lac Léré ont aménagé une zone de protection, alors que la carte de la GTZ n'avait prévu que trois zones de protection intégrale sur le lac Léré entre Fouli et Dissing et au niveau de Doué et deux zones sur le lac Tréné.
- Ailleurs, ce sont les habitants de Mourbamé qui s'opposent à l'aménagement d'une zone de protection intégrale au niveau de Poyémé: la partie du lac qui devrait être mise en défens fait non seulement partie de leur territoire, mais c'est un lieu sacré réservé aux pratiques cultuelles<sup>24</sup>. Une autre raison inavouée, et peut-être la principale, est plutôt économique, car la mise en place d'une zone de protection intégrale en face du village Poyémé, dont la population est essentiellement haoussa, donnerait plus d'avantages à ce dernier.
- De leur côté, les pêcheurs haoussa estiment que les zones de mise en défens sont beaucoup plus profitables aux Mundang qu'à eux-mêmes: avec leurs filets et leurs barques à moteurs permettant de larges rayons d'action, ils considèrent que les zones de mise en défens les limitent dans leur activité. Cette catégorie de « pêcheurs professionnels » se sent également concernée par les problématiques de protection, mais préfèrerait la mise en place d'une ou plusieurs zones de mise en défens concentrées dans un secteur précis, plutôt que morcelées dans chaque terroir villageois. De fait, leur participation à la surveillance des zones de protection semble être peu active.
- Ta mise en place des zones protégées ne laisse pas non plus le Gong de Léré indifférent. La création de la Commune entraînant une baisse de ses propres revenus<sup>25</sup>, les ressources halieutiques des lacs Léré et Tréné prennent également beaucoup de valeur à ses yeux et pourraient bien compenser cette perte. D'où l'attitude très ambiguë du Gong de Léré dans le règlement des conflits liés aux zones de mise en défens : il a en effet accaparé deux zones litigieuses qui sont depuis lors gérées par lui-même.

- En somme, on assiste à une véritable appropriation des zones de mise en défens par les populations riveraines qui s'explique par les résultats positifs observés depuis le début des mesures de protection de l'écosystème lacustre. Toutefois, la perception que les populations ont de ces zones ne coïncide pas avec celle de la GTZ, promotrice du projet PGCRN, et l'absence du Gong de Léré et de celui de Mourbamé lors de la signature de la charte intercommunautaire sur la gestion du lac est très significative. Pour les Mundang, les zones de mise en défens sont en fait des territoires que s'attribue chaque village avec d'abord une logique d'accaparement, mais aussi de légitimation, par des instruments modernes des droits cou-tumiers que chaque communauté villageoise possède sur les eaux du lac. La protection semble être, dans ce cas, le meilleur moyen d'affirmer sa présence et son autorité sur une portion du lac, et le fait que la zone se situe à proximité d'un village renforce ce sentiment. C'est un véritable processus de partage des eaux du lac qui se met en place : alors que les maîtres des eaux officiaient de la rive vers l'ensemble des eaux du lac, en tant que représentant de la communauté villageoise auprès des esprits du lac, la matérialisation physique des zones de mise en défens permet une concrétisation de limites auparavant diffuses et peu convoitées.
- Devant la prolifération des zones de mise en défens, on aurait pu croire à l'adhésion des populations riveraines aux principes écologiques de protection intégrale, somme toute très occidentaux. Mais comme d'autres principes appliqués dans les domaines de l'agriculture ou de l'élevage, cette notion semble n'être pas encore bien comprise par les communautés villageoises. Elles ont cependant parfaitement saisi les avantages d'un tel dispositif: en se délimitant un territoire, elles s'assurent un stock de poisson qu'elles sauront préserver en limitant les captures tout en se gardant d'une concurrence extérieure. Elles sont donc prêtes à défendre ce nouveau territoire... quitte à ne plus recevoir l'appui de l'ONG allemande.

# Conclusion

- 75 Le poisson est un produit consommé depuis toujours dans le bassin du lac Tchad et représente un marché en extension. Avec l'accroissement démographique, le développement des villes et des bourgs ruraux, la demande est très forte et motive le développement de réseaux de commercialisation à partir de zones lacustres qui sont pourtant très enclavées. Ainsi, le potentiel halieutique du lac Fitri, pourtant éloigné à plus de 400 km de pistes peu praticables de N'Djaména, motive le déplacement et l'installation de pêcheurs kanuri, qui intensifient une activité de pêche pourtant étroitement contrôlée par le sultan de Yao. Les lacs Léré et Tréné bénéficient des pistes entretenues par la société tchadienne de développement du coton. Localisés à la frontière avec le Cameroun, les transporteurs et commerçants peuvent aisément rejoindre le réseau routier camerounais et les grands centres urbains à proximité. Richesse en poisson et infrastructures routières ont attiré, depuis plus longtemps que dans le Fitri, une communauté de pêcheurs haoussa qui anime une activité de pêche jusqu'alors très artisanale et essentiellement vouée à la consommation familiale. Les surplus pêchés alimentent d'actifs circuits commerciaux avec les villes de l'intérieur du Tchad (Pala, Kilo), du Cameroun (Figuil, Garoua, Maroua) et du Nigeria.
- La présence des services étatiques de pêche dans ces deux zones lacustres pourtant mineures au regard du lac Tchad témoigne de la rentabilité du secteur de la pêche et donc de sa contribution à l'économie nationale. Pourtant, des problèmes de préservation des

stocks halieutiques émergent. Difficiles à prouver quantitativement, les pêcheurs observent des baisses de volume dans les prises: il est difficile de les attribuer aux variations inter et intra-annuelles des niveaux des lacs, aux températures particulièrement élevées au cours de ces dernières années, ou à une surexploitation des ressources halieutiques dans un milieu fragile. Dans le doute, et en prévision d'une pression qui ne fera qu'augmenter dans les années à venir, des dispositifs de protection ont été mis en place dans les lacs Léré et Tréné. Mais dans un contexte de raréfaction des ressources et de compétition, on assiste à une lecture subtile et intéressée, à travers le biais de la coutume, des instruments modernes par les populations riveraines, lesquelles agissent ainsi pour préserver leurs intérêts.

# **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

BLACHE J, MITON F, 1962 — Première contribution à la connaissance de la pêche dans le bassin hydrographique Logone-Chari-Lac Tchad: aspect général des activités de la pêche et de la commercialisation des produits, description des engins de pêche et leur emploi. Paris, Orstom.

BLACHE J, 1964 — Les poissons du bassin du Tchad et du bassin adjacent du Mayo Kebbi. Etude systématique et biologique, Paris, Orstom.

BONZON A., BREUIL C. 1991 — Stratégies d'aménagement des pêcheries continentales au Sahel. Rome, FAO. CABOT J., 1972 — Atlas pratique du Tchad. Paris, IGN.

COUREL M.-F., MORIN S., RAIMOND C, 1997 — « Intégration modèle ou modèle d'intégration ? La gestion de l'environnement au lac Fitri (Tchad) ». In Singaravelou, éd.: Pratiques de gestion de l'environnement dans les pays tropicaux. Talence, Dymset- Cret, coll. Espaces tropicaux 15: 311-327.

 ${\tt COUTY}$  P., 1964 — Le commerce du poisson dans le Nord-Cameroun. Paris, Orstom.

DURAND J.R., 1973 — Note sur l'évolution des pêcheries du lac Tchad (1963-1971). N'Djamena, Orstom.

Huss H.H., 1988 — Le poisson frais : qualité et altérations de la qualité : manuel de formation préparé pour le programme de perfectionnement FAO/Danida sur la technologie du poisson et le contrôle de qualité. Rome, FAO.

 ${\it IGNEGNABA}$  Amos,  ${\it 1991-La place de la pêche dans la vie des paysans de Dissing. N'Djaména, université du Tchad, Mémoire de licence.$ 

LEMOALLE J., 1989 — Le fonctionnement hydrologique du lac Tchad au cours d'une période de sécheresse (1973-1989). Montpellier, Orstom, rapport 89-03, multigr.

LE ROUVREUR, 1989 — Sahéliens et sahariens du Tchad. Paris, L'Harmattan.

LEVEQUE C., PAUGY D., TEUGELS G.G., 1990 — Faune des poissons d'eau douce d'Afrique de l'Ouest. Paris, vol 1, Paris, Orstom.

MAGNET C, MORISSENS P., 1996 — « Pêche et pisciculture dans le bassin tchadien » In Atlas d'élevage du bassin du lac Tchad. Paris, Cirad-EMVT, CTA: 125-130.

ORSTOM, MINISTÈRE DE LA COOP., 1979 — Etude des potentialités du bassin conventionnel du lac Tchad. Montpellier, Orstom, multigr.

PIAS J., 1970 — Les formations sédimentaires tertiaires et quaternaires de la cuvette tchadienne et des sols qui en dérivent. Paris, Orstom, Mém. 43.

PIAS J., 1970 — La végétation du Tchad. Paris, Orstom.

QUENSIÈRE J., 1990 — Les ressources halieutiques du bassin tchadien. Influence de la sécheresse et situation actuelle. Mali, Orstom.

SCIORTINO J.A., 1996 — Construction et entretien des petits ports de pêche et débarcadères de villages, Rome, FAO.

SCUDER T, CONELLY T., 1985 — Systèmes d'aménagement de la pêche fluviale. Rome, FAO.

SEIGNOBOS C., IYÉBI-MANDJEK O., éd. 2000 — Atlas de la Province de l'Extrême Nord Cameroun. Paris, Minrest/IRD.

STAUCH A., 1966 — Le bassin camerounais de la Bénoué et sa pêche. Paris, Orstom.

TOUPET C., 1992 — Le Sahel. Paris, Nathan.

YANGALBÉ Passiri, 1977 — structures des mundang de Léré et évolution récente, mémoire de maîtrise, université Marien Gouabi, Brazzaville.

#### NOTES

- 1. Le présent article s'inscrit dans le cadre du projet campus 97-319-107 relatif à la recherche inter-universitaire « Pour une gestion durable des géosystèmes lacustres au Tchad », pour lequel les lacs Fitri (zone sahélienne) et Léré (zone soudano-sahélienne) ont été retenus comme terrain de recherche.
- 2. Aucune donnée sur la pêche dans ces deux lacs n'est présente dans la synthèse de Magnet et Morissens, 1996.
- **3.** La région correspondant au sultanat du Fitri est érigée en département avec comme chef-lieu Yao.
- 4. Cette donnée climatique est variable selon la hauteur de la lame d'eau.
- 5. Les espèces de poissons sont orthographiées selon Blache, 1964, revu par Léveque et al., 1990.
- **6.** Ce sont des lacs structuraux logés dans des fossés synclinaux élaborés à la faveur des mouvements tectoniques souples à grand rayon de courbure.
- 7. Les lacs de Léré et Tréné sont alimentés par le Mayo Kebbi, qui est grossi en saison des pluies par ses trois principaux affluents : El Dallah en aval des Chutes Gauthiot, El Ouaya en aval du lac de Tréné et le Mayo Binder en aval du lac de Léré.
- **8.** Source : GTZ (Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit, organisme de coopération allemande), multigr. \* indique les espèces non observées dans le Mayo Kebbi par Blache en 1964.
- 9. 55 000 habitants selon le recensement de 1993.
- 10. Les pêcheurs kanuri en provenance du lac Tchad et du Nigeria sont qualifiés ainsi car ils utilisent un grand nombre de palangres et capturent des quantités relativement élevées de poissons.
- 11. Les membres des groupements sont soumis à un droit d'adhésion de 1 500 F CFA et à une cotisation annuelle de 10 000 F CFA servant à la fois de fonds de fonctionnement et de roulement.

Pour le travail, les pêcheurs sont répartis en groupe de cinq personnes Chaque groupe est tenu de verser cinq sacs de poissons par mois devant alimenter le compte du groupement.

- **12.** Chiffres de 2002, ne prenant probablement pas en compte les pêcheurs occasionnels, qui ne se font pas recenser auprès des services administratifs.
- 13. Les captures réalisées avec les nasses, harpons, etc., n'ont pu être comptabilisées.
- **14.** Selon le chef de service des Eaux, Forêts et Pêche de Léré, environ 135 pêcheurs toutes nationalités confondues détiennent le permis en 2001. Ceci représente environ 2 millions de F CFA de recettes pour le Trésor Public.
- 15. Entretien de janvier 2001 à Léré avec le chef de bord de Fouli, issu du clan de Theure, le génie des eaux.
- **16.** La cérémonie se déroule le plus souvent au bord du lac et rassemble le prêtre de la Margaï et ses proches.
- 17. La cérémonie se déroule le plus souvent au bord du lac et rassemble le prêtre de la Margaï et ses proches.
- **18.** En cas de noyade, par exemple, le corps est enterré au bord du lac pour préserver la famille de la victime et tout le village du mauvais sort.
- 19. L'officiant de la Margaï de Gollo réside maintenant à Sartoua.
- **20.** Lors d'une enquête que nous avons menée en 2001, nous avons constaté que d'un site à l'autre, et ce sur tout le pourtour du lac, le nom du sacrificateur varie.
- **21.** L'Association pour la promotion et le développement de la pisciculture au Tchad est une ONG nationale créée vers la fin des années 1980.
- 22. Les pêcheurs sont actuellement organisés en 14 groupements d'intérêt économique répartis par village. Ces groupements, réunis au sein d'une union, ont pour but l'exploitation et la gestion des ressources halieutiques (notamment la surveillance des zones de mis en défens) ainsi que l'aide financière (mise en commun de fonds pour permettre aux membres l'achat des engins de pêche et des pirogues).
- **23.** En plus de la baisse des prix du coton, un phénomène d'érosion observé dans la région explique la faible productivité de certains champs de coton.
- **24.** Les rites sont basés sur une pêche collective, qui serait impossible à réaliser si une zone de protection intégrale était installée à cet endroit.
- **25.** Les revenus du Gong provenaient d'un certain nombre d'activités, notamment la taxe prélevée au marché de Léré, laquelle est maintenant versée à la Commune.

# RÉSUMÉS

En Afrique subsaharienne et notamment dans les pays sans accès sur les façades maritimes tel que le Tchad, la pêche contribue à la survie des gens des fleuves et des lacs en leur apportant un complément alimentaire et des revenus monétaires. Les riverains des lacs Fitri dans la zone sahélienne et Léré dans la zone soudanienne pratiquent cette activité en même temps que l'agriculture et l'élevage. L'arrivée récente de pêcheurs professionnels, originaires du Bornou et du pays Haoussa, bouleverse les pratiques ancestrales basées sur des prélèvements réduits et saisonniers, à l'aide d'un outillage souvent sommaire. Les nouveaux venus introduisent des outils et des techniques performants, augmentant les prises qui sont non seulement vendues sur les marchés locaux, mais aussi exportées au Nigeria et au Cameroun.

Aujourd'hui la pression sur les ressources halieutiques est telle que des mesures de protection sont envisagées sur les lacs Léré et Tréné. La création de zones de mise en défens totale pose des problèmes d'accès aux zones de pêche traditionnelles, qui provoque une altération des relations entre autochtones et populations d'origine étrangère. L'intervention de l'État par le service de pêche, celle des organismes de coopération telle GTZ allemand et autres ONG nationales parviendront-elles à réguler la pratique de la pêche de façon durable et au profit de tous ?

In subsaharian Africa and especially in land locked countries like Chad; fishing contributes to the survival of people living on the rivers and lake by providing them with extra food and financial incomes to meet up their needs. The inhabitants of Fitri lake in sahelian zone, those of Léré and Tréné in the sudanian zone, live on agriculture, breeding and fishing. They have recently been joined by two foreign groups coming from Bornu in Fitri islands and Hausa land to the shores of lake Léré. Those newcomers are fishermen by profession. They are holders of performing techniques of fishing whose products are not only sold in local markets but also exported to Nigeria and Cameroon. Today the demographic pressure on natural resources creates latent conflicts between indigenes and foreigners of the lakes on one hand and on the other hand methods aiming to regulate fishing for a rational exploitation of resources. Will the implication of the state toward the fishing service, that of the cooperating organizations such as Deutch GTZ and other national NGOs, succeed to regulate the fishing practice in a long lasting way and for the benefit of all?

# **INDEX**

**Mots-clés** : lac Fitri, lac Léré, ressources halieutiques, techniques de capture, enjeux de

protection, Tchad

Keywords: Fitri lake, Lere lake, fish stock, fishing technology, conservation goals, Chad

# **AUTEURS**

#### PABOUNG DAGOU

Paboung **Dagou**, géographe, université de N'Djaména, département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad

#### MAHAMAT ALI MUSTAPHA

Mahamat Ali **Mustapha**, géographe, université N'Djaména département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad ali\_geo200x@yahoo.fr

#### NGARESSEM GOTLOB MBAYE

Ngaressem Gdtob **Mbaye**, géographe, université de N'Djaména département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad gdtob@yahoo.fr

### PASSINRING KEDEU

Passinring **Kedeu**, géographe, université de N'Djaména dép. de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad

# MARABÉ NGAR-ODJILO

Marabé **Ngar-Odjilo**, géographe, université de N'Djaména département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad marabngar@yahoo.fr

# Une communauté d'« agro-chasseurs » au XIX<sup>e</sup> siècle dans la Haute Bénoué

Analyse du matériel archéozoologique du site de Djaba-Hosséré

"Agro-hunters" of the nineteenth century in the Benoue upper valley: an analysis of archaeozoological remains from the Djaba Hossere site

Joséphine Lesur et Olivier Langlois

# Introduction

Nombreuses sont les populations du Diamaré qui, tels les Guiziga Moutouroua, les Guiziga Bi-Marva ou les Moundang, mettent en avant un passé de chasseurs. Or, si la consommation de viande de brousse, donc les pratiques cynégétiques qui y pourvoient, sont généralement attestées sur les sites archéologiques du Nord-Cameroun, la présence ancienne d'animaux domestiques, bovins et ovins tendrait à minimiser l'importance de la chasse comme source d'approvisionnement en protéines et graisses animales. L'étude des vestiges archéozoologiques extraits des niveaux récents du site de Djaba-Hosséré (province du Nord) montre pourtant que, jusqu'au début du xixe siècle, des communautés numériquement importantes pouvaient se satisfaire des ressources animales prélevées dans le milieu naturel. Après avoir brièvement présenté les données archéozoologiques, nous mettrons en évidence les différences entre ces dernières et celles issues de contextes plus septentrionaux. Ceci nous permettra d'envisager la possibilité de modes de subsistance différents en zone sahélo-soudanienne et en zone soudanienne.

# Le contexte général de l'étude

2 Sous la dénomination « Djaba-hosséré » a été regroupée la totalité des occupations repérées autour du hosséré Djaba¹, petit massif qui s'élève à l'est du parc national de la Bénoué. Cet inselberg est connu pour avoir accueilli au début du XIXe siècle une puissante

chefferie dìì qui tenta quelque temps de résister aux entreprises hégémoniques du sultanat de Ray installé à proximité immédiate, à l'est de la Bénoué (Mohammadou, 1979, 1981). Vers 1830, la chefferie de Djaba fut finalement battue par l'armée de Bouba Ndjidda qui décapita le chef et s'empara des tambours sacrés². La communauté de Djaba se déplaça alors vers l'ouest, s'installant non loin de la piste commerciale haoussa, à proximité d'Haladjin Galibou (Muller, 2001).

- L'ensemble des données présentées ici se rapporte à la dernière phase d'occupation du hosséré Djaba, période qui ne remonte pas au-delà du XVIIIe siècle et s'achève, au début du siècle suivant, avec l'attaque victorieuse de l'armée de Ray. A cette époque la communauté de Djaba vit plus ou moins retranchée derrière un rempart de terre doublé d'un fossé de 2 km de longueur qui protège le glacis oriental du massif. Cette occupation se reconnaît aisément des précédentes, tant par la présence de structures spécifiques (des structures tabulaires en particulier) que par celle d'un matériel céramique original (tradition décorative TD-C2), souvent décoré à l'aide de roulettes sculptées (de différents modèles) ou orné de rainures parallèles. S'il est difficile de préciser le nombre de personnes installées dans l'aire circonscrite par le rempart à la charnière des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, l'abondance des vestiges architecturaux rend compte d'un peuplement important qui pourrait avoir dépassé le millier d'habitants<sup>3</sup>. Cette population cultivait différentes céréales (du sorgho, du mil pénicillaire, de l'éleusine, voire du maïs), et plantait vraisemblablement des tubercules<sup>4</sup> (des ignames?) et différentes espèces condimentaires (dont Hibiscus sabdariffa)<sup>5</sup>. Si des produits de cueillette complétaient certainement les productions agricoles, les ressources alimentaires animales semblent exclusivement issues d'activités de prédation : pêche et chasse.
- Le matériel se rapportant à la dernière phase d'occupation fut extrait du sondage Ib, localisé à la limite sud-ouest de l'espace circonscrit par le rempart. Cette tranchée de 10 m x 1 m a entaillé une accumulation cendreuse appuyée sur le versant nord d'un énorme bloc granitique plus ou moins tabulaire au sommet duquel se trouvent des structures encore en place. Il est ainsi évident que l'épaisse couche cendreuse « niveau 1 » est le résultat du rejet de débris domestiques (des vidanges de foyers en particulier), vraisemblablement versés depuis le sommet du rocher, par les ménagères installées sur ou au sud de ce dernier<sup>6</sup>. Bien que les tessons résiduels, (probablement ramassés lors du balayage des cours), soient nombreux, le matériel céramique se rattache clairement à la tradition décorative TD-C2. Ce niveau repose sur une couche litée constituée de milliers de plaquettes granitiques décollées du versant du rocher (niveau 2) qui marque une brève phase d'interruption des apports anthropiques. Cette couche recouvre quatre niveaux (avec les niveaux 3, 4, 5) peu différenciés qui renferment des traces d'activités métallurgiques : des scories et des fragments de tuyères (niveaux 3 et 5), des charbons de bois (niveau 4). Ces niveaux contiennent un matériel céramique différent de celui extrait du niveau sus-jacent (tradition décorative TD-C1 dominante). Le niveau 5 recouvre une couche peu épaisse (niveau 6) qui recèle, majoritairement, des tessons de tradition décorative TD-B. Une importante partie de ce matériel a probablement dévalé depuis le haut de la dalle, antérieurement au dépôt des résidus d'activités métallurgiques.

# Données archéozoologiques

Sur les sept niveaux reconnus dans le sondage Ib (6 niveaux strati-graphiques, auxquels s'ajoute le « niveau » de surface), seuls cinq ont livré des restes fauniques, totalisant 3 035

vestiges osseux. L'abondance des témoins est très variable selon les niveaux stratigraphiques : de 8 restes pour le niveau 3 à plus de 2 867 restes pour le niveau 1 (figure 1). Pour la suite de l'étude nous nous intéresserons donc surtout à cette dernière strate qui renfermait près de 95 % des vestiges osseux extraits du sondage. L'essentiel des données présentées ici porte ainsi sur une accumulation de débris domestiques déposés durant la dernière phase d'occupation du site, à la fin xviiie et/ou au début du xixe siècle.

La conservation des os est satisfaisante, malgré une très forte fragmentation qui a limité les performances de détermination : seuls 22 % des restes purent ainsi être attribués à un taxon. On remarquera par ailleurs que près de 43 % des vestiges présentent des traces de carbonisation. Ces dernières semblent davantage résulter des feux de brousse qui parcourent annuellement la région, probablement depuis fort longtemps, que de pratiques culinaires anciennes. Ce phénomène a pu entraîner la disparition des ossements les plus fragiles et avoir masqué certaines traces de cuisson ou de découpe, limitant ainsi l'exploitation du matériel. Cependant, la présence, même réduite, de ces traces de découpe et de cuisson, typiquement anthropiques, de même que la localisation de l'assemblage à proximité de restes d'habitation, confirment sans ambiguïté la nature de dépotoir domestique de cette accumulation.

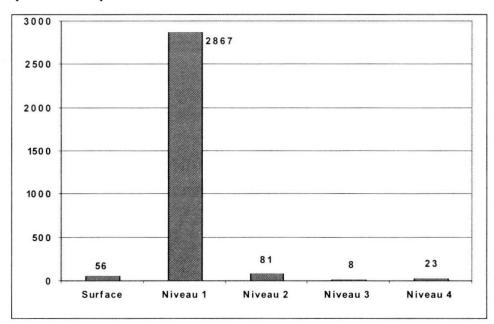


Figure 1. Nombre des restes extraits des différents niveaux du sondage 1b.

- A partir de l'observation morphoscopique et morphométrique des restes osseux et dentaires, nous avons réalisé un spectre de faune pour chacun des cinq niveaux qui livrèrent des vestiges osseux. Nous ne présenterons ici que le spectre provenant du niveau 1 (figure 2)<sup>8</sup>.
- Dans un premier temps, nous remarquerons que plus de 53 % de cet assemblage provient de poissons. Cependant, en raison des problèmes de référentiel, nous ne détaillerons pas cette catégorie. Si l'on exclut cette dernière, les Bovidae représentent plus de 42 % des vestiges, les autres ossements provenant d'éléphants (*Loxodonta africana*), de lièvres (*Lepus* sp.), d'oiseaux (Aves), de rongeurs (Rodentia) et d'amphibiens (Anoura). Il faut toutefois considérer que les rongeurs, de même que les amphibiens, sont des éléments largement

intrusifs, donc peuvent être postérieurs à l'accumulation anthropique : ils ne seront donc pas intégrés à la suite de l'analyse.

Si l'on en revient à la famille des Bovidae, six espèces ont pu être reconnues (figure 3): le buffle (*Syncerus caffer*), l'éland de Derby (*Taurotragus derbianus*), le bubale (*Alcelaphus buselaphus*), l'hippotrague (*Hippotragus equinus*), le cob de Buffon (*Kobus kob*) et l'ourébi (*Ourebia ourebi*). On notera que toutes les espèces identifiées sont encore présentes dans le parc national de la Bénoué (figure 4), quatre d'entre elles comptant même parmi les cinq espèces les mieux représentées de nos jours (rapports du WWF, oct. 1998)<sup>9</sup>. La représentation relative des vestiges de Bovidae (figure 3) indique une nette domination des petits ruminants (dont l'ourébi) qui ont fourni 45 % des restes. Vient ensuite la catégorie des grands ruminants qui regroupe les Bovinae (buffle et éland de Derby), les Alcelaphinae (bubale) et les Hippotraginae (hippotrague), l'ensemble représentant 38 % des témoins. Les moyens ruminants (représentés par cob de Buffon), quant à eux, n'apportent que 17 % des vestiges. Ce chiffre modeste contraste avec la forte représentation actuelle des cobs de Buffon dans le Parc. Localement, cette espèce représente aujourd'hui 32 % de la population mammalienne recensée, ce qui la place en tête des grands mammifères<sup>10</sup>.

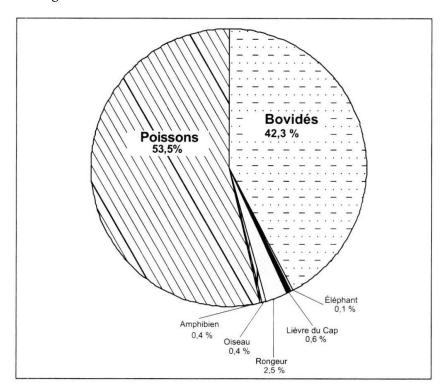


Figure 2. Spectre de la faune du niveau 1 (selon le nombre de restes).

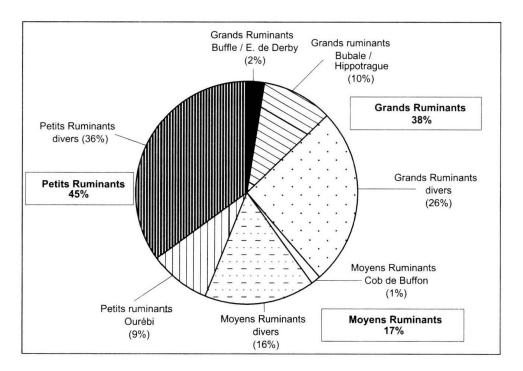


Figure 3. Spectre des Bovidae du niveau 1 (selon le nombre de restes).

# Techniques, tableaux et zones de chasse

Considérant le spectre des espèces chassées, on peut supposer l'existence de techniques différentes: on ne chasse bien évidemment pas le buffle comme on chasse l'ourébi. Toutefois, nous ne disposons que de rares éléments d'appréciation concernant les techniques cynégétiques proprement dites. Seule la découverte d'une armature de flèche et d'un fer de sagaie, objets qui pourraient d'ailleurs être des armes de guerre, permet effectivement d'envisager l'existence de différentes techniques<sup>11</sup>.

Ordre	Famille	Nom scientifique	Nom commun			
Primates		Papio anubis	Cynocéphale			
	Cercopithecidae	Cercopithecus aethiops	Grivet			
		Erythrocebus patas	Patas			
	Colobidae	Colobus guereza	Colobe guéréza			
Artiodactyles		Kobus ellipsiprymnus	Cobe defassa			
		Kobus kob	Cobe de Buffon			
		Hippotragus equinus	Hippotrague			
		Ourebia ourebi	Ourébi			
		Alcelaphus buselaphus	Bubale			
		Tragelaphus scriptus	Guib hamaché			
	Bovidae	Syncerus caffer	Buffle			
		Damaliscus lunatus	Damalisque			
		Taurotragus derbianus	Eland de Derby			
		Cephalophus rufilatus	Céphalophe à flanc rou			
		sylvicapra grimmia	Céphalophe de Grimm			
		Redunca redunca	Redunca			
	Suidae	Phacochoerus africanus	Phacochère			
	Suidae	Potamochoerus porcus	Potamochère			
	Giraffidae	Giraffa camelopardalis	Girafe			
Proboscidiens	Elephantidae	Loxodonta africana	Eléphant			
Camivores	Felidae	Panthera pardus	Léopard			
		Panthera leo	Lion			
	Viverridae	Viverra civetta	Civette			
	Canidae	Canis aureus	Chacal commun			
	Hyenidae	Crocuta crocuta	Hyène tachetée			
Hyracoides	Procavidae	Procavia capensis	Daman des rochers			

Espèces présentes sur le site de Djaba Hossère

Figure 4. Liste des grands et moyens mammifères dénombrés en 1998 dans le parc de la Bénoué (rapport WWW, oct. 1998).

- Par lui-même le spectre faunique, relativement diversifié, indique que les occupants du site de Djaba-Hosséré exploitaient les ressources animales les plus accessibles, pratiquant une chasse plus opportuniste que spécialisée. Les chasseurs de Djaba semblent toutefois avoir centré leurs efforts sur les antilopes de petite et grande taille, négligeant, au moins apparemment, les espèces de taille moyenne. Nous pouvons en effet nous étonner que, contrairement à leurs contemporains de Koyom<sup>12</sup>, les chasseurs de Djaba comptent peu de moyens-bovidés dans leurs tableaux de chasse. Si les espèces chassées sont parfois les mêmes à Djaba et à Koyom (cob de Buffon, ourébi, buffle, hippotrague), les taxons les plus courants diffèrent sensiblement. Ainsi, à Koyom, si l'on considère les seuls fragments osseux de bovidés, il apparaît que 6 % d'entre eux proviennent de petites espèces (45 % à Djaba-Hosséré); 77 % correspondent à des espèces moyennes (17 % à Djaba-Hosséré) et 17 % à des grandes espèces (38 % à Diaba-Hosséré). Comment expliquer une telle différence? Les cobs de Buffon ayant fourni plus de la moitié des restes de bovidés trouvés à Koyom, nous pouvons en particulier nous interroger sur la rareté des vestiges de cette espèce dans les niveaux contemporains de Djaba-Hosséré. Cette antilope présente en effet la particularité d'être peu farouche, se laissant facilement approcher et interrompant sa fuite dès que la menace s'éloigne. Pourquoi les Djaba auraient-ils négligé une espèce particulièrement facile à capturer? L'explication pourrait en fait résider dans la composition de la faune ancienne: l'occupation du xixe siècle succédant à d'autres occupations, un prélèvement antérieur pourrait avoir sérieusement limité la population des Kobus kob qui aurait réaugmenté depuis.
- A partir du spectre de faune établi pour le niveau 1, nous pouvons par ailleurs tenter de définir les biotopes exploités par les habitants du site. On remarquera en premier lieu que, durant les dernières saisons sèches, quatre des six espèces de Bovidae identifiées à partir du matériel ostéologique ont été observées à proximité immédiate du site. Les deux

autres, le buffle et l'éland de Derby, espèces plus rares, ont été vus dans un rayon de quelques kilomètres, alors même que des traces indiquent une fréquentation du site en saison pluvieuse<sup>13</sup>. Il n'en était probablement pas de même durant la phase d'occupation. Nous avons effectivement quelques raisons de penser que la périphérie immédiate du village (à savoir, les glacis nord, nord-est et sud-est) était alors cultivée14. Les activités cynégétiques étaient donc certainement pratiquées à quelque distance du massif, hors des limites de l'espace agricole. Une distance relativement importante des zones d'abattage pourrait d'ailleurs expliquer la forte représentation des parties charnues des membres et le net déficit des restes provenant du squelette axial : les éléments crâniens, les dents ainsi que le rachis<sup>15</sup>. Ainsi, seules les pièces consommables semblent avoir été rapportées sur le site, les parties les moins exploitables ayant probablement été abandonnées sur le lieu d'abattage. Cette idée semble d'ailleurs confirmée par la présence de traces de découpe liées à la désarticulation ou au débitage de quartiers. On ne peut toutefois pas exclure que les animaux aient été ramenés entiers dans l'enceinte du village et que la découpe ait été pratiquée dans un secteur différent de celui où se préparaient les repas. Une telle sectorisation des activités et des vestiges osseux qui s'y rapportent pourrait en particulier résulter d'un travail des peaux, activité vraisemblable puisque les Dìì auraient autrefois porté des culottes de peau, comme nombre de populations de la régions 16. Dans un tel contexte, les restes des animaux abattus seraient logiquement rejetés en différents lieux : les crânes et les extrémités des membres, récupérés avec la peau, seraient jetés près de la zone de « tannage », classiquement distante de l'espace domestique, alors que les parties charnues pénètreraient dans ce dernier. Seule la poursuite des fouilles dans d'autres secteurs du site apportera, éventuellement, confirmation de l'une ou l'autre des hypothèses avancées.

Les poissons, quant à eux, proviennent très probablement du mayo Mbiem ou de la Bénoué, cours d'eau localisés à quelques kilomètres de l'habitat, respectivement au sud et à l'est du massif. Il faudra encore attendre l'étude précise des restes et l'identification des espèces avant de définir les techniques de pêche employées, ainsi que leur saisonnalité. Nous pouvons tout de même remarquer que l'histoire de la prise du site de Djaba par les troupes de Ray fait mention d'une pêche collective par empoisonnement (peut-être au *Tephrosia vogelii*) qui mobilisa tous les hommes de la communauté, permettant ainsi aux ennemis de s'emparer du village (par traîtrise) sans craindre de résistance<sup>17</sup>.

# Un approvisionnement en protéines animales basé sur la prédation : un particularisme soudanien ?

L'assemblage faunique est exclusivement composé d'animaux obtenus dans le cadre d'activités de prédation, pêche et chasse, sans qu'aucune trace d'élevage n'ait pu être mise en évidence. Les vestiges osseux extraits du sondage Ib de Djaba-Hosséré apparaissent ainsi sensiblement différents de ceux issus des gisements archéologiques plus septentrionaux. En effet, dans le bassin tchadien méridional (*stricto sensu*), les sites sondés ont, pour la plupart, livré de nombreux témoignages d'un élevage ancien de bovins et d'ovica-prins. A ce jour, les preuves de domestications animales les plus anciennes ont été reconnues dans les sites de la plaine péritcha-dienne. L'économie des habitants de Gajiganna, site occupé de 3100 BP à 2700 BP, semble déjà avoir reposé sur l'élevage de bovins et dans une moindre mesure de caprins et d'ovins (Breunig *et al.*, 1993). A Kursakata, l'élevage des bovins est également attesté dès 2800 BP (Gronenborn,

1996; Neumann et al., 1996). A Daima "Most of the bones are from domestic cattle, a few are from small stock which are thought to have been domestic goat..." (Connah, 1981, p. 137). Plus au sud, les ateliers de taille de la région de Maroua ont livré des ossements de bovins et d'ovicaprinés, témoignant de pratiques pastorales durant les premiers siècles de notre ère à Tsanaga, voire antérieurement à CFDT (Quéchon, 1974). La domestication des bovins et des ovins/caprins semble également connue des Néolithiques de Blabli (David, MacEachern, 1988, p. 59). Des vestiges d'ovicaprins furent par ailleurs identifiés à Bibalé-Tchuin, site daté du premier siècle AD et des ossements appartenant à un bovin furent trouvés, à Moundour, dans une sépulture creusée vraisemblablement au milieu du premier millénaire AD (Langlois, 1995, p. 608). Bref, l'ancienneté de l'élevage dans la partie soudano-sahélienne du bassin tchadien n'est plus à démontrer. Remarquons que cet élevage se maintiendra jusqu'à nos jours, souvent complété par des activités de prédation. Ainsi, les sites post-néolithiques de Mongossi et de Goray (province de l'Extrême Nord) furent durablement occupés par des agropasteurs qui associèrent agriculture, élevage, pêche et chasse (Marliac, 1991). La butte de Mongossi, occupée à deux reprises du v-vie siècles AD au xv-xvie siècle AD, fut érigée par des populations élevant des taurins, des caprins, voire, durant la phase finale, des équidés et pratiquant la chasse et la pêche. Aux vestiges d'animaux domestiques s'ajoutent ceux de Bovidae, de Canidae, de Lagomorphes, de Suidae et de Felidae ainsi que des restes de poissons et de reptiles. Un spectre aussi diversifié rend compte d'une chasse bien développée et d'un élevage maîtrisé. Le site de Goray, dont l'occupation en deux phases s'étend du xe au xve siècle de notre ère, révèle également la présence d'animaux domestiques (bœuf, chien, Equidae) et sauvages (Bovidae, Suidae, Lagomorphes, Canidae, Felidae, rongeur, reptile et poissons), témoignant, là encore, d'un approvisionnement en protéines animales associant activités de prédation (chasse, pêche et probablement collecte d'insectes) et de production (élevage de bovins).

Ainsi, malgré les preuves d'activités cynégétiques et halieutiques, les données archéologiques rendent compte de la place essentielle occupée par l'élevage pour ce qui est de l'apport en protéines animales, pour nombre de communautés régionales évoluant depuis trois millénaires dans la partie soudano-sahélienne du bassin du lac Tchad. Tel n'est manifestement pas le cas pour la communauté installée à Djaba-Hosséré, au début du XIX<sup>e</sup> siècle. De fait, si l'absence de vestiges osseux d'animaux domestiques ne garantit pas une absence d'élevage, l'abondance des restes, leur nature (il s'agit de rejets alimentaires) et leur contexte de prélèvement (au sein d'un dépotoir) nous permettent d'affirmer que les animaux domestiques comptaient pour quantité négligeable dans l'alimentation des Djaba. En fait, l'absence d'élevage à Djaba-Hosséré, à la fin du XVIIIe ou au début du XIX<sup>e</sup> siècle ne doit pas nous étonner. Les Dìì semblent en effet peu versés dans l'élevage et ce caractère fut noté à plusieurs reprises par les administrateurs coloniaux : « L'élevage par contre est inexistant, à l'exception de quelques chèvres et de rares moutons. La pêche, très pratiquée, est en fait la principale source de protéines animales dont disposent ces populations. ». (Lacroix, février-mars 1950, cité *in* Mohammadou, 1979, p. 284); «Les Dourou [de l'ouest] sont essentiellement des agriculteurs qui cultivent surtout le mil "mbayéri", l'igname et l'arachide. Quant à l'élevage, il est à peu près inexistant : quelques moutons et chèvres, des bœufs sans bosses dits bœufs "Namdji". » (Baudelaire, oct.-nov. 1938, cité in Mohammadou, 1979, p. 282). La rareté des bovins au nord-ouest du pays Dìì semble confirmée par le sacrifice d'animaux sauvages et celui de zébus achetés aux Peuls nomades, cela dès le xixe siècle (J.-C. Muller, comm. pers. du

24/11/02). Les Dii, ne semblent pas avoir été les seuls à avoir négligé l'élevage au xixe siècle. Ainsi les occupants du site subactuel de Koyom « [...] vivaient surtout de la faune sauvage; les restes d'animaux domestiques – ici la chèvre naine et la poule – sont rares dans les échantillons étudiés » (Rivallain, Van Neer, 1983, p. 236)¹8. On remarquera que, parmi les sites sur lesquels nous disposons d'informations fauniques, Djaba et Koyom sont tout à la fois les plus méridionaux et les plus récents. Cela pourrait rendre compte de l'importance des activités de prédations pour nombre de populations installées sur les confins méridionaux du bassin tchadien, jusqu'au xixe siècle. Jusqu'à l'essor de l'élevage qui accompagna la pénétration peule au xviiie siècle, cette activité ne participait probablement que très marginalement à l'approvisionnement en protéines animales de différentes populations installées dans les savanes soudaniennes.

16 L'élevage semblant absent, on peut penser que la population concernée ne consommait guère de lait ou de produits dérivés. Si l'on considère les relations hostiles avec les Peuls de Ray et le climat d'insécurité qui en résultait, on peut penser que les échanges entre groupes étaient limités et que de tels produits étaient rarement disponibles. Les apports en protéines animales étaient donc certainement fournis exclusivement par les activités de chasse, de pêche auxquels s'ajoutait probablement la collecte de certains insectes. Malgré l'absence d'élevage, nous pouvons penser que, contrairement à leurs voisins méridionaux - ou tout au moins à l'image que s'en faisaient les administrateurs - les Dìì de Djaba ne souffraient pas de carence en protéines animales : « Ces Dourou [il s'agit ici des Dourou méridionaux] sont pratiquement végétariens car de nombreux interdits rituels leur défendent partiellement de consommer du gibier, cependant abondant dans la région. » (Baudelaire, nov.-déc. 1938, cité in Mohammadou, 1979, p. 283). Les apports en lipides pourraient également avoir largement reposé sur le règne animal: viande, et surtout poisson. Ainsi, sans que cela exclue une collecte assidue de fruits oléifères (de Vitellaria paradoxa, en particulier), les prospections menées autour du hosséré Djaba ne permettent pas d'envisager la présence d'anciens parcs à oléagineux tels qu'il en existe plus à l'est, au sud du Tchad. De plus, si une culture de plantes oléifères (Sesamum indicum, Hyptis specigera, Polygala butyraced) reste très vraisemblable, aucune graine ne permet jusqu'à présent d'en assurer l'existence. Ces trois plantes, en particulier Polygala butyracea et Hyptis spiciqera, seraient pourtant cultivées depuis longtemps par les Dii, (Seignobos, 1979, p. 65, 87): « Hyptis specigera, par sa culture et son utilisation, prépara la voie aux sésames et les Dourou disent de lui notre ancien sésame. » (Seignobos, 1979, p. 87).

# Conclusion

Les données fauniques collectées à Djaba confirment l'existence, jusqu'à une période récente, de communautés nombreuses et apparemment prospères dont les apports en protéines animales, voire en lipides, reposaient essentiellement sur les ressources animales sauvages. Si la pêche constitue aujourd'hui encore une activité fondamentale pour nombre de populations du Nord-Cameroun, rares semblent être les communautés régionales pour lesquelles la chasse représente davantage qu'une activité subsidiaire. Il faut toutefois considérer que les activités cynégétiques sont partout réglementées, et localement prohibées. Les informations sont ainsi biaisées et il est probable que la part de la « viande de brousse » dans l'alimentation des populations riveraines des « aires protégées » est nettement plus importante que ce qu'en disent les intéressés. Concernant notre zone d'étude, cela semble d'autant plus évident que l'élevage est, aujourd'hui

encore, très limité. On peut ainsi penser que les activités vivrières pratiquées par certaines communautés Dìì n'ont pas fondamentalement changé durant les deux derniers siècles. L'économie associant agriculture, chasse et pêche qui fut pratiquée par les derniers occupants de Djaba-Hosséré pourrait représenter un modèle beaucoup plus courant dans la zone soudanienne que dans les savanes plus septentrionales. Remarquons qu'une semblable économie de subsistance ne suppose pas l'existence de communautés numériquement réduites. L'exemple de Djaba-Hosséré montre en effet qu'il existait de florissantes communautés d'agro-chasseurs dans les savanes soudaniennes du Nord-Cameroun. Considérant ces différentes données, ce n'est peut-être pas un hasard si, plus au nord, les populations d'origines « mbana » qui se disent originaires du sud revendiquent souvent un passé de chasseurs.

### BIBI IOGRAPHIE

# Bibliographie

Breunig P. et al., 1993 — Report on Excavations at Gajiganna, Borno State, Northeast Nigeria, *Nyame Akuma* (40): 30-41.

CONNAH G., 1981 — Three thousand years in Africa. Cambridge, Cambridge University Press.

DAVID N., MACEACHERN S., 1988 — « The Mandara Archaeological Project : preliminary results of the 1984 season ». *In Le milieu et les hommes, recherches comparatives et historiques dans le bassin du lac Tchad.* Paris, Orstom, coll. Colloques et Séminaires : 51-80.

DODSON P., WEXLAR D., 1979 — Taphonomic investigations of owl pellets. Paleobiology (5): 275-284.

GRONENBORN D., 1996 — « Kundiye: archaeology and ethnoarchaeology in the Kala-Balge area of Borno State, Nigeria. Aspects of African Archaeology ». In G. Pwiti, R. Soper (eds): Papers of the 10th Congress of the PanAfrican Association for Prehistory and Related Studies. Harrare, University of Zimbabwe Publications: 449-459.

Langlois O., 1995 — Histoire du peuplement postnéolithique du Diamaré (Cameroun septentrional). Thèse, université de Paris I.

MACEACHERN S., 1996 — « Iron beginnings north of the Mandara Mountains, Cameroon and Nigeria. Aspects of African Archaeology ». In G. Pwiti, R. Soper (eds): Papers of the 10th Congress of the PanAfrican Association for Prehistory and Related Studies. Harrare, University of Zimbabwe Publications: 489-495.

MARLIAC A., 1991 — De la Préhistoire à l'Histoire au Cameroun Septentrional. Paris, Orstom, coll. Etudes et Thèses, 2 vol., 1 carte H.T.

монаммарои Е., 1979 — Ray ou Rey-Bouba. Traditions historiques des Foulbé de l'Adamaoua. Paris, CNRS.

монаммарои E., 1981 — « L'implantation des Peul dans l'Adamaoua (approche chronologique) ». In Contribution de la recherche ethnologique à l'histoire des civilisations du Cameroun. Colloque Int. du CNRS n° 551, sept. 1973, vol. 1, Paris, CNRS : 229-248.

MULLER J.-C, 2001 — Histoire de l'établissement des Dìì et de leurs chefferies en Adamaoua (Nord-Cameroun).  $Ngaound\acute{e}r\acute{e}-Anthropos(G): 11-42$ .

NEUMANN K., BALLOUCHE A., KLEE M., 1996 — « The emergence of plant food production in the West African Sahel: new evidence from northeast Nigeria and northern Burkina Faso. Aspects of African Archaeology ». In G. Pwiti, R. Soper (eds): Papers of the 10<sup>th</sup>Congress of the PanAfrican Association for Prehistory and Related Studies. Hararre, University of Zimbabwe Publications: 441-448.

POPLIN F., 1976 — A propos du nombre de restes et du nombre d'individus dans les échantillons d'ossements. Cahiers du Centre de recherches préhistoriques de l'université de Paris I, (5) : 61-74.

QUÉCHON G., 1974 — Un site protohistorique de Maroua, Nord-Cameroun. *Cahiers Orstom, Sc. Hum.* XI (1): 3-46.

RIVALLAIN J., VAN NEER W., 1983 — Les fouilles de Koyom (sud du Tchad) étude du matériel archéologique et faunique. *L'Anthropologie*, 87 (2): 221-239

SEIGNOBOS C, 1979 — Matières grasses et civilisations agraires (Tchad et Nord-Cameroun) *Annales de l'université du Tchad* : 39-119.

# **NOTES**

- 1. Hosséré: massif montagneux en fulfulde, voir carte de localisation de A. Gelbert.
- 2. Deux des quatre tambours de Ray exhibés lors des fêtes seraient ceux volés aux Djaba lors de cette attaque
- **3.** On peut estimer le nombre de structures contemporaines de la dernière phase d'occupation à une dizaine de milliers dont près de 2 500 cases, 3 500 bases de greniers et 5 000 meules.
- 4. D'anciens billons ont été repérés au nord-est du massif.
- 5. Graines identifiées par Thierry Otto (CNRS-Ladybio, Toulouse).
- **6.** On peut se demander les raisons qui nous ont amenés à sonder une accumulation à la topographie aussi particulière et au pendage aussi fort, ceci d'autant plus que les accumulations de rejets domestiques sont nombreuses dans l'enceinte du rempart. En fait, si les caractères propres à l'accumulation choisie ont effectivement considérablement complexifié la fouille, ils semblent également avoir rebuté les fouisseurs (les oryctéropes en particulier) qui ont remanié les autres édifices de ce type au point d'exclure la perspective de fouilles stratigraphiques.
- 7. Deux datations par le radiocarbone (LY-11462 : -85  $\pm$  60 BP et LY-11463 : -65  $\pm$  55 BP) rendent compte du caractère récent des dépôts traversés par le sondage Ib.
- **8.** Le spectre est présenté selon le nombre de restes. Toutefois, le nombre minimal d'individus de fréquence (NMIf, Poplin, 1976) a été réalisé mais n'a pas fourni de résultat significatif.
- **9.** Abondance, distribution et biomasse de quelques grands mammifères dans le parc de la Bénoué, MAC/WWF/Minef, rapport multigr., octobre 1998.
- 10. Elle est suivie par le cynocéphale (17 %), le bubale (15,4 %), l'ourébi (7,5 %) et l'hippotrague (5,4 %).
- 11. J.-C. Muller (comm. pers. du 24/11/02) nous signale l'utilisation de pièges à bascule composés d'une pourre pourvue d'une lance et d'un contre-poids destinés, en particulier, à tuer les buffles.
- 12. Site implanté sur un bras mort du Logone, au Tchad (Rivallain et Van Neer, 1983).

- 13. Il faut signaler que si, aujourd'hui, le buffle et l'éland de Derby sont relativement rares, ils étaient nettement plus abondants avant la peste bovine de 1983-84 Malgré cela, l'on peut s'étonner de trouver des restes d'éland de Derby à Djaba-Hosséré, cette espèce faisant dans la Haute Bénoué, (comme d'ailleurs dans de nombreuses autres régions soudaniennes), l'objet d'interdits. J.-C. Muller nous informe toutefois que l'éland de Derby, loin d'être craint, est considéré comme un animal stu-pide par les Diì de Mbé (comm. pers. du 24/11/02). On remarquera également l'absence de restes de cynocéphales, espèce prédatrice des cultures chassée pour cette raison, plus que pour une viande souvent peu appréciée des populations du Nord-Cameroun. Selon J.-C. Muller (comm. pers. du 24/11/02), les Diì de Mbé considèrent la viande de *Papio anubis* comme une nourriture de famine et cèdent généralement les animaux abattus sur les cultures, aux Gbaya qui les consomment volontiers.
- 14. Parmi les six espèces de Bovidae présentes, cinq sont très dépendantes de l'eau et tendent à séjourner près des cours d'eau ou des mares pérennes (ici la Bénoué et certains « trous » creusés dans le Mayo Mbiem) en fin de saison sèche. Seul le Bubale qui peut se passer d'eau pendant des périodes plus ou moins longues se plaît sur les inter-fluves quelle que soit la saison.
- 15. La conservation des différents éléments anatomiques a été estimée en dressant le profil de représentation (PR) des parties squelettiques (PR= (FOi/(FTixNMIf)) x 100, où FOi est la fréquence observée pour l'élément squelettique i et FTi la fréquence théorique de ce même élément i; Dodson et Wexlar, 1979).
- 16. Le tissage semble d'ailleurs avoir été peu pratiqué par les Dii : « Les activités artisanales ne comptent guère. Chose curieuse, le filage et le tissage du coton en honneur chez beaucoup d'autres populations semblables, voire même encore plus primitives, sont peu répandus. Les quelques individus se livrant à cette activité se procurent la matière première chez les Laka, généralement par troc contre du fer. » (P.-F. Lacroix, rapport de tournée février-mars 1950, cité par Mohammadou 1979, p. 284). J.-C. Muller (comm. pers. du 24/11/02) précise que le tissage était surtout pratiqué par les Dìì Paan, les Saan et les Naan et qu'effectivement, les Mam be' et les Mam na'a (dont font partie les Djaba) ne s'adonnaient guère à cette activité.
- 17. Selon Christian Seignobos (comm. pers. du 20/11/02), les circonstances de la défaite des Djaba seraient à rattacher à d'autres récits de pêches collectives aux conséquences désastreuses partagés par différentes populations, pour la plupart de langues tchadiques et issues de l'interfluve Logone-Chari. Ce récit pourrait ainsi s'inscrire dans une « figure de mythe » et ne pas rendre compte d'un événement réel. La pêche, notamment du poisson, continue d'être une activité fréquente jusqu'à la fin du xxe siècle.
- **18.** On notera que la répartition des grandes catégories de vestiges osseux extraits du site de Koyom est proche de celle obtenue à partir du matériel de Djaba-Hosséré : l'essentiel des vestiges se rapporte aux poissons (36 %) et aux bovidés (40 %).

# RÉSUMÉS

Les vestiges fauniques extraits des sites de l'Extrême Nord du Cameroun, tant dans la plaine péritchadienne qu'au Diamaré, rendent compte d'une pratique ancienne de l'élevage des bovins et des ovicaprins qui semble avoir contribué depuis longtemps à l'alimentation carnée des populations de l'Extrême Nord du Cameroun. Les informations obtenues à Djaba, ajoutées à celles, déjà anciennes, relatives au site de Koyom (Tchad), montrent qu'au siècle passé, certaines communautés soudaniennes tiraient l'essentiel de leurs apports en protéines animales, voire en

lipides, d'activités de prédation : pêche et chasse centrée sur les bovidés. La partie soudanienne du Nord-Cameroun apparaît ainsi avoir permis à des communautés nombreuses de satisfaire l'essentiel de leurs besoins en ressources animales par des activités de prédation. Ceci pourrait marquer une différence entre les économies de subsistance pratiquées dans les parties sahélosoudanienne et soudanienne du Nord-Cameroun.

Faunal remains coming from most archaeological sites in Northern Cameroon, either from Firki plain and Diamaré, show that livestock (cattle and goat/sheep) provides an important part of the meat diet of the ancient regional populations. Data recently collected at Djaba, as well as more ancient ones from Koyom (Chad), show that some sudanian communities during the 19th century obtained the major part of animais proteins, and perhaps of lipids, from fishing and hunting (mainly bovidae). In the sudanian part of Northern Cameroon many communities seem to have satisfied their needs in animais resources by such predatory activities. This could indicate a difference between past economies in sahelo-sudanian and sudanian parts of northern Cameroon.

# **INDEX**

Mots-clés: archeozoologie, chasse, antilopes, économie de subsistance, Dìì, Djaba, Nord-

Cameroun

**Keywords**: hunting, upper benue, Northern Cameroon, Sudanian savannas, archaeozoology,

faunal remains, bovidae

# **AUTEURS**

# **JOSÉPHINE LESUR**

Joséphine **Lesur**, archéologue, université de Paris 1 16 rue B. Franklin, 75116 Paris jolesur@yahoo.fr

#### **OLIVIER LANGLOIS**

Olivier **Langlois**, archéologue, CNRS UMR 7041 ArScAn, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Olivier.langlois@mae.u-paris10.fr Origine, histoire, diffusion et dynamique actuelle des plantes alimentaires cultivées thème 2

# Évolution des ressources en matières grasses chez les Duupa (Massif de Poli, Nord-Cameroun)

The evolution of fat food products among the Duupa (Poli Mountains, Northern Cameroon

# Éric Garine

# Introduction

- Dans de nombreux systèmes alimentaires, on observe le rôle prépondérant, à la fois matériel et symbolique, d'une nourriture particulière l'aliment de base (I. Garine, 2003). C'est souvent à travers le prisme de l'étude de cet aliment particulier que les savants entendent rendre compte de l'ensemble de l'alimentation. Toutefois, l'art de la cuisine est autant celui de composer de multiples ingrédients que celui d'en préparer un seul, et l'aliment de base mangé par les agriculteurs duupa, une bouillie épaisse de farine de céréales, est toujours servi accompagné d'une sauce qui constitue l'élément sapide du repas (Garine, 1996).
- Dans la gamme variée des aliments utilisés dans la composition de ces sauces, on retrouve, outre des légumes et des condiments, plusieurs sources de matières grasses dont le choix semble correspondre à un usage précis : on envisagera ici l'inventaire des matières grasses utilisées dans la cuisine duupa, les modalités de leurs usages et on s'interrogera sur les représentations qui les sous-tendent.
- Dans une société devenue aussi « lipophobe » que la nôtre, selon l'expression de C. Fischler, on peut considérer que le sujet n'est pas très mondain, mais, comme le rappelle cet auteur (1990, p. 300), il n'en a pas toujours été ainsi dans la cuisine bourgeoise qui faisait une bonne place à l'utilisation des graisses de toutes sortes, nourritures « riches » et symboles d'opulence.

- Les tenants du matérialisme culturel nous prédisent, quant à eux, une préférence quasiment universelle pour les lipides d'origine animale, en raison de leur grande qualité nutritionnelle (Lieberman, 1987) et de l'histoire évolutive de l'espèce humaine, biologiquement « attachée » à son passé de chasseur-cueilleur (Abrams, 1987). Cela ne nous indique pas grand-chose sur la variabilité des lipides utilisés par des sociétés différentes, ni sur la hiérarchie culturellement prescrite qui les distinguent lorsque plusieurs matières grasses sont utilisées dans une même société, ce qui est en général le cas.
- Les travaux classiques de L. Febvre (1938) sur la France insistèrent en leur temps sur la permanence des spécificités culinaires régionales, et en particulier du rôle des matières grasses comme fond de sauce : la France du beurre s'est longtemps opposée tant à celle du saindoux qu'à celle de l'huile d'olive.
- On dispose pour le bassin du lac Tchad d'un travail similaire visant à mettre au jour la répartition des matières grasses selon les différentes « civilisations agraires » (Seignobos, 1979). L'auteur montre qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle l'utilisation des graisses par les différentes ethnies correspond au mode de production qui y domine (figure 1) : c'est ainsi que les Massa, et d'autres groupes d'agropasteurs où l'élevage est très important, utiliseraient volontiers le suif des animaux domestiques (op. cit., p. 55), les pasteurs peuls et mbororo du beurre (op. cit. p., 55), les groupes de pêcheurs des rives du Chari et du Logone de l'huile de poisson (op. cit., p. 57), les « céréaliculteurs purs », comme les groupes Sara, dépendant quant à eux du beurre de karité¹ (op. cit., p. 115).
- On observait donc au XIX<sup>e</sup> siècle une correspondance entre l'activité la plus emblématique et la principale matière grasse utilisée: le choix du fond de sauce pouvant alors être considéré comme un marqueur identitaire des diverses civilisations agropastorales de la région.

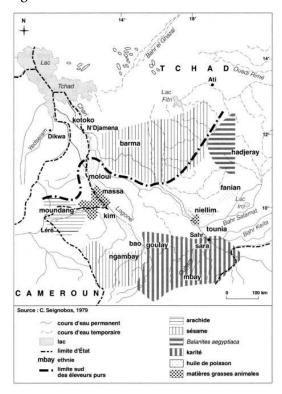


Figure 1. Aires des matières grasses dominantes au Tchad dans la 2ème partie du XIXe siècle.

- Toutefois, l'auteur envisage des situations où se pose le problème de la « représentativité des corps gras » (op. cit. p. 69), c'est en particulier le cas pour les sociétés dont les agrosystèmes combinent de nombreuses plantes, et notamment plusieurs espèces oléagineuses, telles que l'arachide² ou les sésames³ qui se sont largement diffusées au xxe siècle.
- Au sud du bassin du lac Tchad, dans la Haute Vallée de la Bénoué, ces nouvelles cultures oléagineuses annuelles se sont ajoutées à d'autres espèces qui avaient la même fonction agronomique et alimentaire. C'est dans cette région que se trouvent les Duupa, ainsi que d'autres groupes qui occupent le massif de Poli comme les Doayo, ceux qui occupent les monts Alantika (groupes dits « koma ») ou encore les Dìì de la plaine de la Bénoué et de l'Adamaoua (figure 2). Tous ces groupes parlent des langues de la famille Adamaoua, sont culturellement assez proches et ont une économie basée sur la céréaliculture (sorghos, éleusine et mil pénicillaire)<sup>4</sup>. Les systèmes agraires qu'elles ont mis au point sont complexes et associent de nombreuses espèces végétales, tandis que l'élevage (petits ruminants et taurins sans bosse<sup>5</sup>) est peu développé.
- Dans les monts Alantika, les Koma utilisent, entre autre, une source originale de matière grasse constituée par l'huile de *Canarium schweinfurthii* (Seignobos, *op. cit.*, p. 75-77; Dounias, 1988), une espèce de la zone tropicale humide qui se maintient là bien loin de sa zone écologique de prédilection. Toutefois, on ne la retrouve pas dans les autres massifs, et cet arbre, planté, ne peut être considéré comme représentatif de l'ensemble des groupes de la Bénoué. Ce sont des graines de plantes annuelles qui fournissent la principale source de matière grasse alimentaire: les arachides d'aujourd'hui se sont ajoutées aux sésames du début du siècle et à des espèces plus anciennes que sont *Hyptis spicigera* et *Polyqala butyracea* (Seignobos, *op. cit.* p. 85-87).
- Ainsi, pour les sociétés de la Haute Bénoué, l'identification d'une culture à son fond de sauce s'avère moins directe que pour les groupes de pêcheurs ou de pasteurs qui vivent plus au nord.

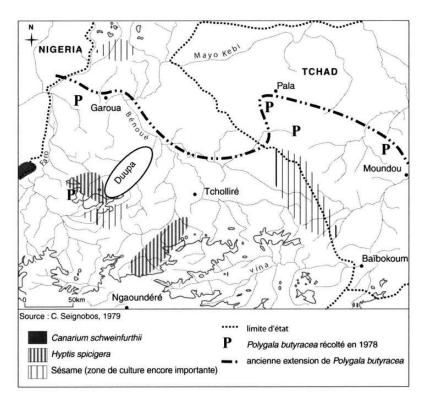


Figure 2. Matières grasses résiduelles dans la Haute Vallée de la Bénoué.

- Peut-on tout de même envisager une hypothèse selon laquelle il y aurait malgré tout une correspondance entre le mode dominant de transformation de la nature (ici l'agriculture), le rôle central que joue cette activité dans le fonctionnement global de la société et dans la définition de l'identité ethnique et le choix, parmi les différents oléagineux, de ceux qui sont les plus valorisés ?
- Pour les Duupa, un des groupes autochtones de la Haute Bénoué, le choix des matières grasses les plus appréciées (arachides, sésames<sup>6</sup> et Hyptis), peut-il être considéré comme emblématique de la nature agraire de la société ?
- Ces fonds de sauce les plus valorisés sont-ils, comme cela a été proposé dans le contexte des sociétés paysannes de l'ancienne France, un symbole de prospérité?
- Il s'agit pour l'ethnologue d'essayer, à l'échelle familière pour lui de l'étude d'un seul groupe, de valider localement le panorama proposé par le géographe il y a un quart de siècle.

# Les Duupa : une société agraire

Les Duupa constituent une société acéphale d'environ cinq mille personnes qui occupent la partie est du massif de Poli et de son piedmont. Leur économie est essentiellement tournée vers l'agriculture vivrière, et même si ces dernières années la culture de rente cotonnière a été adoptée dans quelques villages, elle n'a pas oblitéré l'organisation de l'agrosystème traditionnel caractérisé par la combinaison de nombreuses espèces cultivées en association (Garine, 1995). Cette diversité des plantes produites n'empêche pas la prédominance des céréales auxquelles on consacre les plus grandes emblavures, qui fournissent la part la plus importante du régime nutritionnel (Koppert et al., p. 1996, p.

253), et qui sont aussi au centre de l'organisation de la vie sociale et symbolique étant donnée la place centrale accordée à la bière de mil qui accompagne toutes les activités sociales et rituelles (Garine, 2001a, 2002). La production agricole est au cœur de la manière dont les Duupa transforment la nature et de la représentation qu'ils ont du fonctionnement de leur propre société: la culture des plantes y prime sur toute autre activité telle que la chasse et la cueillette ou l'élevage. D'autres civilisations agraires de la région ont été décrites selon des lignes similaires, au Cameroun et au Nigeria (Netting, 1968, van Beek, 1978). On pourrait s'attendre dans un tel contexte économique et culturel à ce que les matières grasses issues de plantes cultivées y soient plus importantes que les autres sources de lipides, tant du point de vue de la quantité consommée que de la valeur symbolique qu'on leur accorde: la relation n'est hélas pas aussi simple.

# Inventaire des matières grasses connues des Duupa

- Du point de vue nutritionnel, malgré la rareté de la consommation des produits animaux (une des plus faible constatée au Cameroun), le régime alimentaire des Duupa n'est pas déficitaire en protéine et en lipide, du fait notamment de la consommation importante des légumineuses et des graines oléagineuses (Koppert *et al.* 1996, p. 244-245).
- Les Duupa n'utilisent pas une, mais des sources de matières grasses, et il convient d'envisager l'inventaire des oléagineux (dont la liste est présentée dans le tableau 1) connus et utilisés avant d'en établir la hiérarchie.

#### Les graisses animales

- Le monde animal fournit quelques matières grasses et, bien que certaines espèces sauvages soient appréciées pour le contenu lipidique de leur chair, on considère que ce sont les animaux domestiques qui fournissent les viandes les plus grasses.
- Les insectes comestibles, en particulier les termites, sont évalués comme des nourritures grasses et à ce titre valorisés. Parmi les mammifères sauvages, on attribue aux aulacodes une viande considérée comme grasse. Toutefois, la classification des animaux révèle que, si on envisage seulement les mammifères et en particulier les artiodactyles, parmi lesquels on trouve les principaux gibiers et le bétail, ce sont seulement les animaux domestiques dont la viande est appréciée comme grasse. L'expression póok béēé // viande / rouge // désigne globalement la catégorie générique des gibiers et réfère à l'absence de graisse dans leur chair, différente en cela de celle du bétail (bovins et petits ruminants).

	Matières grasses d	es Duupa
'Pâte de graines"	sõoná	
Arachis hypogaea	ббууа	Graines
Sesamum spp.	hēśe	Graines
Sesamum sp.	heé hộcơ	Sésame / rouge
S. cf rediatum	heé tíjí	Sésame / noir
S. cf indicum	hếể b?yyá ou hếể làkká	Sésame / blanc ou sésame / Lakka
S. cf indicum	hếể sũŋŋā ou hởể dũupá	Sésame / multicolore ou sésame Duup
Hyptis spicigera	sèminá	Graines
Citrullus lanatus	76kká	Graines (peu fréquent)
LABIATAEAE	gillingfillinná	Graines sauvages, en cas de disette
Polygala butyracea	kpèŋŋá	Graines (usage disparu)
Huites non -alimentaires	kūmmā	Usage ancien
Khaya senegalensis	péepá	Huile cosmétique (fréquent)
Lophira alata	sa77á	Huile cosmétique (rare)
Jatropha curcas	nàa māàtá	Tannage des peaux
Hulles alimentaires		
Hulles industrielles	kūmmá	Usage récent
Vitellaria paradoxa	pä??á	Huile de graines (rare)
Moringa oleifera	dákàwállá ou kộomá	Pas d'usage comme oléagineux
Canarium schweinfurthii		Inconnu

Tableau 1. Sources de matières grasses connues des Duupa.

- La graisse des animaux est appelée nóotá, celle des hommes aussi, et ce terme ne réfère qu'aux lipides d'origine animale. Le terme spécifique que l'on utilise pour désigner le péritoine des animaux domestiques (bovins et des caprins) est hâ??á, dont le sens premier signifie « sauce » ce qui renvoie à l'usage spécifique que l'on fait de cette enveloppe graisseuse. Prélevée lors de l'habillage des animaux sacrifiés, le péritoine était autrefois mis à bouillir et conservé par le chef de maison pendant plusieurs mois (Garine, 1998) : cette préparation est nommée d'un terme spécifique sāasāá que l'on peut traduire par « suif ». Rien de tel n'était fait lors de la découpe du gibier dont on ne préserve pas la graisse. Les épouses qui voulaient préparer une sauce avec cette graisse animale en demandaient au chef de famille et, bien que l'ethnologue hôte des Duupa n'en ai jamais mangé car l'usage est tombé en désuétude, il est à peu près certain que ce suif conservé si longtemps apportait aux préparations, outre des lipides, une saveur soutenue.
- Toutefois, le fait même que cette pratique n'ait pas perduré constitue un argument important pour notre propos. Les Duupa, comme on le verra dans la suite du texte, n'ont rechigné devant aucune innovation agricole ou alimentaire, sans pour autant renoncer à leurs cultigènes les plus anciens : ils sont notamment parmi les derniers cultivateurs de *Hyptis spicigera*. Le suif n'est plus utilisé de manière systématique : la graisse des animaux constitue un fond de sauce placé moins haut dans la hiérarchie du gras alimentaire que les oléoprotéagineux issus de l'agriculture. Un autre point est intéressant : parmi les divers animaux connus, ceux qui relèvent du monde sauvage ne procurent aucune graisse, c'est dans le domaine domestique que l'on sélectionne les sources de lipides, et les plus valorisés sont celles qui proviennent des espèces de plantes domestiquées, dont il convient de présenter le détail.

#### Les huiles

Parmi tous les peuples de la Haute Bénoué, la fabrication de l'huile de *Canarium schweinfurthii* est une spécificité des seuls groupes dits « koma » et les autres huiles alimentaires ne sont pas caractéristiques de la gastronomie de cette petite région. Les Duupa connaissent bien entendu l'usage alimentaire du karité, mais ils n'en consomment pas. Il existe pourtant un terme qui sert à l'huile : kūmmá ; on l'utilise aujourd'hui pour nommer les huiles industrielles qui demeurent d'un usage rare, mais dans son sens premier ce terme réfère à des huiles qui ne sont pas alimentaires et ce n'est que plus récemment que le sens du terme a été élargi pour englober les huiles utilisées dans l'alimentation. L'huile traditionnellement extraite par les Duupa est celle des graines de caïlcédrat<sup>8</sup>, un arbre caractéristique du paysage. Très amère, elle a beaucoup de vertus médicinales, cosmétiques et sert dans de nombreux rituels. Une autre huile a le même usage, celle de *Lophira lanceolata*, quant à celle de *Jatropha curcas* elle sert au traitement des peaux, mais aucune n'est utilisée dans la cuisine.

#### Les pâtes oléagineuses et leur histoire

- La forme canonique du « gras alimentaire » n'est pas, chez les Duupa, une huile liquide, mais une pâte de graines écrasées que l'on appelle sóòná, quelle que soit l'espèce que l'on prépare de cette manière. A une exception près<sup>9</sup>, ces fonds de sauce proviennent tous de plantes annuelles cultivées dont plusieurs ont en outre la particularité d'avoir plusieurs parties utilisées, notamment leurs feuilles qui sont comestibles.
- 25 Citrullus lanatus (?ékkâ) est parfois cultivé par les Duupa, ses feuilles sont parfois cuisinées comme brèdes, et la pâte de ses graines est jugée savoureuse, mais c'est une espèce assez rare.
- Il existe un terme duupa qui désigne *Polygala butyracea*: kpèŋŋṺ, mais cette espèce, encore observable chez les Koma en 1990, n'était plus du tout cultivée il y a une dizaine d'années et son abandon est certainement bien plus ancien.
- Par contre, l'autre espèce oléagineuse « relique », Hyptis spicigera sèminá signalée par C. Seignobos en 1978 (op. cit., p. 86) n'est pas considérée localement comme étant plus récente que le Polygala. Elle était toujours cultivée dans une large partie du pays duupa en 2003 et a encore de beaux jours devant elle, notamment dans les villages de montagne.
- Cette espèce est assimilée aux différents sésames qui sont cultivés de la même manière semés en plein champ en début d'assolement, comme plante de couverture du sol à l'ouverture des nouveaux essarts. Ses graines sont consommées de façon similaire, mais on n'utilise pas ses feuilles comme c'est le cas pour les différentes espèces et variétés de sésame. Hyptis et sésame demeurent dans les champs pendant les années qui suivent leur implantation; elles constituent alors des cultures dérobées qui sont essentiellement manipulées par les femmes comme l'ensemble des espèces potagères.
- Les Duupa distinguent quatre sésames auxquels ils réfèrent par le terme générique héée pour l'usage des graines, ou bànná pour l'usage de leurs feuilles comme brède mucilagineuse. La feuille de sésame noir ban tiīí est une des plus fréquemment utilisée dans l'alimentation des Duupa (Garine 2001 b) les feuilles de sésame rouge portent elles aussi un nom spécifique dudúūú.

- Les noms et identifications des sésames sont indiqués dans le tableau 1. Toutes ces espèces et variétés sont considérées comme anciennes par les Duupa, sauf la variété blanche, dite « sésame lakka » qui serait apparue après les autres, sans doute vers le milieu du xxe siècle. Il est possible que l'apparition des sésames, sur laquelle les Duupa n'ont pas de souvenirs historiques précis, ait contribué à la disparition des plantes anciennes comme le Polygala. Toutefois, contrairement au modèle proposé par C. Seignobos (op. cit. p. 87), elle n'a pas affecté la production de Hyptis qui se maintient encore.
- Cependant, depuis la seconde moitié du xxe siècle, ce sont surtout les arachides qui constituent le fond de sauce le plus fréquent et le plus apprécié. Bien que présentes anciennement, elles se sont généralisées pendant la période coloniale et on ne garde guère de souvenirs des variétés rampantes cultivées antérieurement. Si l'innovation agronomique que constituaient ces nouvelles variétés d'arachide imposées par l'administration a bien été retenue par les paysans duupa, il est difficile de considérer que leur culture a constitué un succès des politiques volontaristes de développement.
- Ainsi que le notait, dans un rapport, l'administrateur de l'époque: « La culture des arachides a été introduite chez eux [les Duupa] pour essayer de leur procurer des ressources supplémentaires mais ça ne les intéresse pas du tout. Les femmes entretiennent leurs petits champs d'arachides, mais les grands champs provenant de graines distribuées par la SAP<sup>11</sup> destinées à procurer des ressources nouvelles sont mal plantés, mal entretenus et souvent à l'abandon. » (Relly, 1954).
- De fait, les Duupa sont demeurés rétifs aux cultures de rente, et ce n'est que depuis ces dernières années qu'ils ont entrepris d'exploiter de petites emblavures de coton. Les grands champs collectifs d'arachides qui devaient être cultivés sous le contrôle étroit de l'administration sont demeurés vides au grand désespoir des colons. Pourtant, les semences fournies n'ont pas servi qu'à nourrir les rats de Gambie: elles se sont naturalisées dans le cortège déjà varié des cultigènes de l'agrosystème duupa. Bien que les hommes duupa n'aient pas voulu les cultiver, les arachides ont été adoptées rapidement par les femmes: elles ont rejoint assez naturellement le registre des plantes à sauce légumes, condiments et oléagineux, qui sont cultivés dans de petits jardins féminins, ou comme cultures intercalées dans les champs des hommes. Les champs traditionnels de mil des Duupa sont en fait des mosaïques de petites parcelles incluses dans les grands champs dans lesquels on retrouve des tubercules ou des légumineuses. Il existe dans ces champs une répartition verticale des cultigènes selon les sexes : ce qui pousse dans la strate haute, notamment les céréales et les cotonniers pérennes, appartient aux hommes, tandis que ce qui pousse dans la strate basse est aux mains des femmes, en particulier les arachides. Ainsi, bien que cette espèce n'ait pas eu le destin de culture spéculative voulu par l'administration, elle constitue une innovation technique réussie qui s'est totalement fondue dans le modèle agronomique traditionnel.

# Les fonds de sauce dans la cuisine duupa

De même que les Duupa ont adapté la culture des arachides à la structure de leur agrosystème, ils ont choisi un mode de transformation compatible avec la structure du domaine culinaire qui préexistait à leur introduction. Ils n'ont pas exprimé l'huile des graines, mais les ont transformées en pâte, comme ils le faisaient avec celles des sésames et du Hyptis.

La pâte d'arachide a rejoint le corpus des sóòná, « pâte de graines oléagineuses », au point de devenir la plus fréquente et la plus appréciée : le fumet de la pâte d'arachide grillée est même devenue l'emblème de la « bonne odeur » dans la classification duupa.

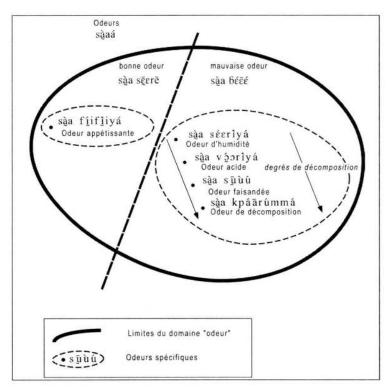


Figure 3. Classification duupa des odeurs.

- Lors d'une enquête réalisée il y a quelques années (Garine, 1993), il était apparu que le domaine sémantique des odeurs (saaá ou fəəmá) s'organise selon deux axes (figure 3) : les mauvaises et les bonnes odeurs. Sur le premier les différentes sensations nommées se répartissent selon un gradient de décomposition des choses vivantes ; depuis l'odeur du sang frais (qui est aussi celle du poisson frais), à celle des cadavres les plus décomposés, en passant par celle des nourritures sures et de la viande décomposée. Il n'y a qu'une seule bonne odeur sàa fíifiiyá // odeur / appétissant //, c'est celle de la nourriture cuite, dont la plus emblématique est celle de la pâte d'arachide grillée sóòn fíifiiyá. Une espèce qui n'est largement cultivée que depuis la période coloniale est devenue l'exemple par excellence de la sensation plaisante que procure l'odeur éminemment culturelle de la nourriture la plus valorisée.
- Les pâtes oléagineuses constituent une classe importante parmi les ingrédients qui servent à composer les sauces d'accompagnement de la boule de mil que l'on sert au repas. Celles-ci sont organisées autour d'un élément principal qui donne son nom à la sauce; il s'agit le plus souvent d'une espèce de brède, sauvage ou domestique. On peut y ajouter des condiments : sel (marin ou végétal), épices (comme le piment), des mucilages (tels que le gombo¹² ou les feuilles de sésame), ainsi que de la pâte de graines oléagineuses. L'expression hen sóòrá, //chose/ décorer// réfère de façon générique à tous ces condiments que l'on ajoute à l'ingrédient principal d'une sauce. Le verbe sóòrá désigne l'action de décorer les jeunes circoncis au moment de l'initiation (photo 1), ou les jeunes filles lors du deuil d'un de leur père classificatoire (photo 2). Le costume qu'elles revêtent alors est particulièrement complexe, fait de bandes de coton étroites pliées,

symbole de richesse, auxquelles on suspend toutes sortes d'objets: petits vans, sacs, peaux d'animaux, etc. « Habiller avec beaucoup de choses » est une traduction qui m'a été proposée par plusieurs Duupa francophones. On peut l'appliquer à la catégorie des condiments qui servent à « parer » une sauce. Le terme sóoná, qui désigne les pâtes de graines oléagineuses, serait lui-même dérivé de ce verbe, si l'on en croit l'étymologie populaire. Bien que ce ne soit pas là des matériaux de linguiste, l'exégèse des termes proposés par les Duupa consultés indique que les sauces « bien parées », notamment avec de la pâte de matière grasse sont plus appréciées que celles où l'ingrédient principal n'est apprêté qu'avec de l'eau et du sel ou du gombo. Ce sont elles que l'on prépare lors des cérémonies religieuses, des occasions sociales importantes, ou pour honorer quelqu'un.



Photo 1. Costume d'un initié lors de la circoncision.



Photo 2. Costume des filles classificatoires d'un défunt lors des fêtes de deuil.

De toutes les nourritures connues, les sauces servies au repas constituent, avec la bière de mil, l'une des nourritures les plus valorisées, et parmi elles, ce sont celles qui sont les mieux parées avec la pâte de graines qui sont les plus importantes. Dans ces sauces, dans lesquelles on met « beaucoup de choses », la pâte de graines jouerait-elle le même rôle de symbole de prospérité que les bandes de coton qui témoignage de la richesse sur le costume des épouses ?

#### Conclusion

- Le panorama régional de la répartition des matières grasses établi par C. Seignobos est donc localement validé par les données en provenance du territoire duupa. Il est même intéressant de constater la stabilité des systèmes en place : des espèces désignées comme reliques en 1978 telle que *Hyptis spicigera* –, et implicitement considérées comme vouées à disparaître rapidement, sont toujours en place. Les choix de matières grasses correspondent bien à l'activité dominante du système de production : ce sont des produits agricoles et pas des espèces de cueillette, et des plantes plutôt que des animaux, qui fournissent les principaux lipides. Toutefois, les Duupa connaissent plusieurs sources de matières grasses, et c'est à celles qui sont les plus valorisées que l'on doit s'intéresser si l'on veut valider le modèle. Dans les civilisations à agrosystèmes complexes, telles que celles de la Haute vallée de la Bénoué, les lipides les plus appréciés proviennent d'espèces annuelles cultivées, issues de l'activité considérée localement comme la plus importante du point de vue de la subsistance matérielle, mais aussi du point de vue de l'éthique sociale.
- Reste à envisager les critères qui structurent la hiérarchie locale des matières grasses, ce qui constitue une entreprise plus délicate.

- Tout d'abord, je n'ai jamais réussi à mettre au jour un terme dont le contour sémantique serait équivalent à celui du terme « gras » en français : les termes qui désignent la graisse animale, l'huile ou la pâte de graines oléagineuses ne semblent pas avoir des significations qui se recoupent, et la hiérarchie des sources de lipides que j'ai établie ne porte pas sur un domaine sémantique nommé.
- Il faudrait valider l'interprétation selon laquelle les sources de matières grasses emblématiques ont une fonction de symbole de richesse et de prospérité dans le domaine culinaire. Celle-ci n'a jamais été explicitement formulée par un interlocuteur duupa, elle repose sur :
  - la compréhension du contexte dans lesquelles sont préparées les différentes sauces (celles que l'on consomme dans les occasions sociales importantes sont préparées avec des graines oléagineuses);
  - l'étymologie populaire du terme sóòná, dérivé du verbe utilisé pour désigner le fait de parer, lors des deuils, les filles classificatoires d'un défunt, d'un costume ou de nombreux éléments ayant vocation explicite à représenter la richesse. Ce sont leurs époux, qui ont payé au défunt la compensation matrimoniale, qui font montre de leur capacité économique en faisant ce costume de bandes de coton. On y voit même parfois accrochés des billets de banque.
- Les condiments de la sauce, et en particulier la matière grasse, joueraient la même fonction que ces décorations et feraient des sauces bien « parées » un autre symbole de richesse : une sauce « riche », bien grasse. Mais n'est-ce pas là aussi une représentation qui a cours avant tout dans la culture d'origine de l'ethnologue autant que dans celle qu'il étudie ? Les sauces « riches » de la cuisine paysanne de France, autant que de la cuisine bourgeoise, sont bel et bien grasses à souhait. « Si j'étais roi je ne boirais que de la graisse » est une formule attribuée à un paysan français du XVII<sup>e</sup> siècle (Hermadinquer, 1973, p. 270) : il reste à savoir ce qu'en disent les paysans duupa du III<sup>e</sup> millénaire.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

ABRAMS H.L. Jr., 1987 — « The Preference for Animal Protein and Fat: A Cross-cultural Survey ». *In* M. Harris, Ross E. (eds): *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits.* Philadelphia, Temple University Press: 207-223.

DOUNIAS E., 1988 — Contribution à l'étude ethnoécologique et alimentaire des Koma Gimbé - Monts Alantika - Nord Cameroun. Le Havre, Mémoire de fin d'études de l'Institut supérieur technique d'Outremer (Istom).

FEBVRE L., 1938 — « Répartition géographique des fonds de cuisine en France ». *In* Travaux du Premier Congrès international de folklore. Paris-Tours, p. 123-130. Cité dans HÉMARDINQUER J.J., 1970, Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes. *Cahiers des Annales* (28): 254-271.

FISCHLER C, 1990 - L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps. Paris, Editions Odile Jacob.

GARINE E., 1993 — *Note sur l'olfaction chez les Duupa du Nord-Cameroun*. Communication au colloque Centifolia. Grasse, 27-30 octobre 1993.

GARINE E., 1995 — Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun). Nanterre, université de Paris-X Thèse de doctorat, multigr.

GARINE E., 1996 — « Une bonne sauce de mauvaises herbes. Note sur les repas des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun) ». *In* Cousin F., Bataille M.C. éd : *Cuisines, reflets des sociétés.* Paris, Editions Sépia / Musée de l'Homme : 77-96.

GARINE E., 1998 — « Contribution à l'ethnologie du taurin chez les Duupa ». *In* Seignobos C, Thys E. éd.: *Des taurins et des hommes.* Cameroun, Nigeria. Paris, Editions de l'Orstom / Cirad-EMVT, coll. Latitude 23: 123-181.

Garine E., 2001 a — « An ethnographie account to the many roles of millet beer in the culture of the Duupa agriculturalists (Poli Mountains, Northern Cameroon) ». In Garine I., Garine V. (eds):  $Drinking: An \ Anthropological \ Approach. \ Oxford, \ Berghan: 191-204.$ 

GARINE E., 2001 b — Connaître et cuisiner les plantes potagères chez les agriculteurs Duupa du Nord-Cameroun. Communication au Congreso International de Antropologia de la Alimentation : « Arbitrario cultural y alimentacion. Racionalidad e irracionalidad en el consumo alimentario », XVII Congreso de l'Icaf et l'IUAES. Borja, 22-24 de Noviembre 2001.

GARINE E., 2002 — « Les céréales comme aliment de base des agriculteurs Duupa du Nord-Cameroun ». In Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X., Juhé-Beaulaton D. éd. *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire.* Paris, Karthala : 243-263.

GARINE I. de, 2003 - « Staples ». In Katz S. (ed): Encyclopedia of Food and Culture, vol. 3. New York, Scribners: 335-339.

HÉMARDINQUER J.J., 1970 — Les graisses de cuisine en France Essai de cartes. Cahiers des Annales (28): 254-271.

KOPPERT G.J.A et al., 1996 — « La consommation alimentaire dans différentes zones écologiques et économiques du Cameroun ». In Froment A., de Garine I., Binam Bikoi Ch., Loung J.F. éd. : Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique tropicale : du biologique au social. Paris, Orstom/L'Harmattan : 237-254.

LIEBERMAN L.S., 1987 — « Biocultural Consequences of Animais Versus Plants as Sources of Fats, Proteins, and Other Nutrients ». *In* Harris M., Ross E. (eds): *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*. Philadelphia, Temple University Press: 225-258.

NETTING R., 1968 - Hill farmers of Nigeria: Cultural ecology of the Kofyar of the Jos Plateau. Seattle/London, University of Washington Press.

RELLY H., 1954 — Rapport de tournée : groupement Duupa. Garoua, Archives ISH.

SEIGNOBOS C, 1979 — Matières grasses et civilisations agraires. Tchad et Nord-Cameroun. Annales de l'université du Tchad : 38-120.

SEIGNOBOS C, THYS E., éd., 1998 - Des taurins et des hommes. Cameroun, Nigeria. Paris, Editions de l'Orstom/Cirad-EMVT coll. Latitude 23, 398 p.

van Beek W.E.A., 1978 — Bierbrouwers in de bergern. De Kapsiki en Higi van Noord-Kameroen en Nordoost Nigeria. Utrecht, ICAU Medeling n° 12 Institut voor Culturele Anthropology.

#### **NOTES**

- 1. Vitellaria paradoxa.
- 2. Arachis hypogaea.
- 3. Sesamum spp.
- 4. Sorghum bicolor, Eleusine coracana, Pennisetum glaucum
- 5. Sur ce type d'élevage, voir Seignobos et Thys, éd., 1998.
- 6. Sesamum spp.
- 7. On m'a signalé que l'éland de Derby avait beaucoup de graisse, mais c'est une nourriture rarissime et peu appréciée car l'animal est perçu comme dangereux.
- 8. Khaya senegalensis.
- **9.** Il s'agit d'une labiée nommée gillingīllīnná (*Indeterminata*), une adventice ressemblant énormément au Hyptis dont on utilisait les graines de la même manière en cas de disette.
- **10.** L'identification a pu être faite, il y a une dizaine d'années, par recoupement de discussions à propos de la description et des usages de l'espèce, puis en montrant à des aînés duupa un plant de *Polygala butyracea* récemment récolté.
- 11. Société agricole de prévoyance.
- 12. Abelmoschus esculentus.

## RÉSUMÉS

Comme pour beaucoup de sociétés d'agriculteurs du Nord-Cameroun, ce sont les céréales qui constituent l'aliment de base des Duupa. Elles polarisent le système alimentaire tant elles jouent un rôle important, à la fois du point de vue de leur contribution effective au régime nutritionnel, que de la valeur symbolique et sociale qui leur est accordée. Toutefois, les céréales ne sont pas les seules nourritures consommées dans un système alimentaire où se combinent de nombreux aliments : des féculents autres que les céréales, mais aussi de nombreux ingrédients qui servent à composer diverses sauces. Ces sauces constituent l'élément sapide du repas, valorisé pour la créativité culinaire dont elles sont l'objet. Parmi les ingrédients qui entrent dans leur composition, on retrouve de nombreux légumes et condiments, mais aussi diverses sources de matières grasses, objet de cette communication. Les sauces « bien parées », les plus appréciées, sont celles qui comportent des matières grasses en abondance.

Celles-ci peuvent provenir de nombreuses substances, animales ou végétales, sauvages ou cultivées. Parmi les animaux sauvages, y compris les insectes, on reconnaît une hiérarchie des viandes : les plus valorisées sont les plus grasses.

Mais ce sont les animaux domestiques dont on considère qu'ils sont les plus pourvus de graisse. Les Duupa mobilisent peu leurs savoirs concernant les plantes de cueillette pour y prélever des oléagineux (les produits du karité par exemple ne sont pratiquement jamais utilisés). Ce sont les plantes cultivées qui fournissent la principale matière grasse alimentaire utilisée sous la forme de pâte de graines (sésame, Hyptis, arachide), jusqu'à l'arrivée récente des huiles industrielles encore peu usitées. En discutant l'inventaire des sources de lipides connues des Duupa, on envisagera pourquoi les sources de la graisse proviennent essentiellement du domaine domestique.

Like many agrarian societies of northern Cameroon, the staple food of the Duupa is made out of cereals: they play the main role considering their contribution to the nutrional equilibrium, but also their symbolic and social value. However, cereals are not the only foods: other carbohydrates, mainly tubers, are used and a large number of ingredients are combined to prepare accompanying dishes. The relishes are the tasty part of the meal and they are prepared with a great diversity of products, including various sources of fat: the main subject discussed in this paper. The finest sauces for the Duupa, are the ones that contain some fat. It can be of vegetal or animal origin, including insects. A hierarchy between the meat of wild beasts is recognized: the fatest are the most valued, but it is the domesticated animais that are considered to contain the more fat.

The Duupa make little use of their knowledge of wild gathered plants to get oleaginous species (shea butter tree is known but seldom used). Industrial oil (mainly from cotton seeds) are rarely used, and the main source for fat are cultivated oilseeds (sesame, Hyptis and groundnuts). While presenting the inventory of fat products known by the Duupa, we will discuss why they come mainly from the domesticated world as opposed to the wild domain.

#### **INDEX**

**Keywords**: fat, food symbolism, Northern Cameroon, agrarian civilisation, food plant history **Mots-clés**: symbolisme des nourritures, civilisation agraire, diffusion des plantes cultivées, oléagineux, Duupa, Nord-Cameroun

#### **AUTEUR**

#### ÉRIC GARINE

Eric **Garine**, ethnologue, université de Paris X UMR 7535, MAE, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Eric.garine@mae.u-paris10.fr

# Le sésame en pays gbaya

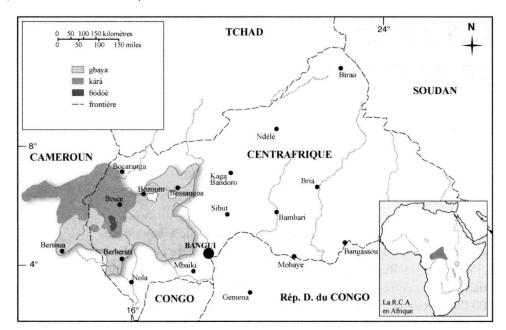
Sesame in the Gbaya country

#### Paulette Roulon-Doko

- Les populations qui se reconnaissent sous le nom de Gbaya occupent un territoire de 150 000 km², situé pour les quatre cinquièmes à l'ouest de la République centrafricaine et pour le dernier cinquième au centre-est du Cameroun. Elles regroupent environ 500 000 personnes et se subdivisent en quatre groupes dont le plus important numériquement est celui des Gbaya kara dont font partie les Gbaya 'bodoe ou bòdòè, objet de mon étude (voir figure 1).
- Les Gbaya 'bodoe vivent en Centrafrique, au sud-ouest de Bouar, dans une savane verte où ils pratiquent des activités de chasse, de cueillette et de cultures vivrières qui leur procurent une nourriture abondante et variée.
- 3 Le sésame, auquel je consacre cet article, joue dans cette culture un rôle très important tant sur un plan matériel que sur un plan idéologique.

# Le sésame dans le cycle cultural

Chaque année, courant mai¹, le troisième mois de la saison des pluies caractérisé par une quinzaine de jours de « grand ensoleillement » gbàkáárá, hommes et femmes entreprennent le labour d'un nouveau « champ de savane » fò. Le « sésame » sùnù est la plante qui débute le cycle cultural. Pendant les années de culture obligatoire du coton, la culture du sésame était repoussée d'une année et se faisait sur le champ qui avait porté le coton. Cette culture, fort peu productive dans cette région, a été arrêtée dans les années 1970, et le sésame a tout de suite repris sa place de première culture du champ qu'il conserve jusqu'à présent. Il est remarquable de constater une évolution très différente chez les Gbaya du Cameroun, les Yàá-yù-wèè, étudiés par Philip Burnham (1980, p. 145-150) qui signale que : "Sesame is a traditional Gbaya crop which was formerly of great importance, but at present it is hardly cultivated in Meiganga sub-prefecture. It is planted in lep² fields in July and August, either as a pure stand crop or interspersed with manioc, and is harvested



in mid dry season. The seeds are used in various sauces for their oil. Less than 5 % of the Gbaya families intervie-wed now plant sesame."

Figure. Les Gbaya en République centrafricaine.

#### Les variétés de sésame

- 5 Les Gbaya 'bodoe disposent de deux variétés cultivées de sésame à graines blanches, dont ils spécifient ainsi les noms :
  - gbàsùnù (grand/sésame) Sesamum indicum L.
     Cette variété glabre a un cycle de croissance d'environ 5 mois et on la plante fin juillet voire début août. A maturité, les capsules de ses fruits restent bien fermés ;
  - bàndà (< nom d'ethnie) Sesamum radiatum Schumach.

Cette variété que le nom présente comme venant des Banda, ethnie de l'est de la Centrafrique, est couverte de poils. Son cycle de croissance est d'environ six mois et on la plante de ce fait courant juillet. Les capsules s'ouvrent aussitôt qu'elles sont mûres et, par crainte que le vent n'emporte une partie des graines, leur récolte ne doit pas tarder.

Ils disposent également d'une variété spontanée à graines noires: yàlá ou sùnú-yàlá (sésame/?) [repousse de *S. indicum*?] Celle-ci est présentée comme un aliment de disette ce que montre le proverbe: « quand le sésame manque, alors on mange du sésame sauvage » sùnù 6án kéí nòŋá yàlá (sésame/Inac+manquer/alors+on /Acc.+manger+D/ sésame spontané).

#### Les semailles

- Les semailles comportent deux actions successives, tout d'abord le fait de « semer à la volée » les graines ?âyâ sùnù (faire tomber en pluie/~), puis le fait de les « recouvrir de terre » pútá sùnù (recouvrir/~). Cette dernière expression permet de désigner globalement les « semailles » du sésame.
- Du fait de leurs temps de croissance différents, les graines des deux variétés cultivées ne sont jamais mélangées. Elles sont toujours conservées pour servir de semence dans des

récipients distincts. Le plus souvent, les gens alternent d'une année à l'autre la variété qu'ils veulent semer, n'en semant qu'une à la fois. Celui qui veut absolument semer les deux variétés une même année doit semer en premier le *S. radiatum* et attendre trois semaines à un mois de plus pour semer le *S. indicum*<sup>3</sup>. Par contre, il est courant de mêler aux graines de sésame des graines de certaines courges<sup>4</sup> – quatre poignées de ces dernières pour un litre de graines de sésame –, le mélange étant fait avant de semer à la volée. La nature du terrain labouré intervient également dans le choix du moment retenu pour semer : on sèmera sans tarder si le terrain est en pleine savane, tandis que sur une terre bien meuble, en bordure de rivière par exemple, on attendra une semaine de plus. Les conditions optimales de ce dernier terrain le feraient grandir trop vite, et il serait trop haut au moment de la floraison. On dit alors en gbaya que « le sésame va être raté, qu'il fait la jeune fille » sùnù kòwà té-bò, té-dè zòŋá (sésame / de+eux / V.inac. + se développer trop // V. inac. + faire / jeune fille), la jeune fille symbolisant ici ce qui est agréable à voir, mais encore peu productif.

Aussitôt semées, les graines sont recouvertes de terre au moyen de la « houe coudée » ngòmbá: le manche est tenu à deux mains et le travail se fait en reculant, avec un mouvement une fois à gauche, une fois à droite. Cet ensemencement nécessite trois ou quatre jours pour une personne seule. Si plusieurs personnes s'y mettent (3 ou 4), ce travail ne dure qu'une seule journée.

#### Le développement de la plante

9 Le tableau 1 présente les étapes de la croissance du sésame telles qu'elles sont perçues et nommées par les Gbaya. Il s'agit d'un vocabulaire spécifique au sésame qui ne s'applique à aucune autre plante. La plante se développe sur près de six mois et est la seule dont la récolte se fait en saison sèche. Elle profite d'ailleurs du brouillard de saison sèche qui s'installe début décembre pour terminer sa fructification.

Mois	Temps	Description	
juillet semailles		pútá sùnù (recouvrir/sésame)	
	3-4 jours	« la pousse est sortie »	
		bóráà ?àà zân	
		(germe+D+cela/Acc+jeter/dehors)	
	1 semaine	« le sésame a doublé ses feuilles »	
	100000000000000000000000000000000000000	sùnù dàlà zér 7é	
		(germe+D+cela/Acc+jeter/dehors)	
	2 semaines	« le sésame fait une queue de poulet »	
	III I Seeming out	sùnù để đồm bế kòrá	
		(sésame/Inac+faire/queue+D/petite/poule)	
sept.		« le sésame a le cou haut dressé »	
		gếr sùnù zànà 76	
		(cou+D/sésame/Acc+se dresser haut+D/déjà)	
	sarclage	dế zàó sùnù (faire/mauvaises herbes+D/sésame)	
		« le sésame a le port du Terminalia »	
		sùnù gbàá gàngá	
	1	(sésame/Acc+se diviser+D/terminalia)	
	Floraison	« le cou du sésame est amaigri »	
		gér sùnù pèná	
	1	(cou+D/sésame/Acc+être décharné)	
fin sept.		« le sésame est parvenu à sa taille définitive »	
		sùnù hó ndùtí gàsì kηù	
		(sésame/Inac+parvenir/fin+D/croissance+de+lui)	
fin oct.		- les fruits du sésame apparaissent »	
		wáyá sùnù gbó zù ?é	
		(fruit+D/sésame/Inac+sortir/au-dessus/déja)	
nov.		« les fleurs de sésame restantes fructifient sous le brouilland	
		7òò đó sùnù wáí nề kùtú	
		(restes+Dfleur+D/sésame/Inac+fructifier/par/brouiliard)	
et es		« le sésame se fait mûrir, il devient mature »	
déc.		sùnù mbối tế ; sũnù gbèè ?ć	
		(sésame/Inac+faire múrir/corps//sésame/Acc+múrir/ déjà)	
		« le sésame perd ses feuilles »	
fin		sùnù ?ava ?é	
déc.		(sésame/Acc+tomber en pluie/déjá)	
et janv.	récolte	p5yá sùnù (moissonner/sésame)	

Tableau 1. Les étapes de croissance du sésame selon les Gbaya.

#### La récolte

- Fin décembre, lorsque le vent de saison sèche va s'installer et que les feuilles sont en train de tomber, on procède à la « récolte » appelée globalement póyá sùnù (couper/sésame) qui comporte deux temps, la « moisson » proprement dite póyá sùnù, puis le « battage » ngbóó sùnù (taper/sésame).
- La moisson consiste à rassembler dans une main les tiges qui prennent alors le nom spécifique de « jambes de sésame » béé sùnù pour les couper avec un « grand couteau » gbàpàyà (grand/couteau). Celui de l'homme a un manche plus travaillé et il le porte lors de ses déplacements, celui de la femme lui sert principalement à éplucher le manioc roui. Les chaumes sont laissés sur le champ.
- Lorsque le moissonneur (homme ou femme) remarque des « tiges qui portent des fruits déjà ouverts » mángàlá sùnù (< fendu-variété sauvage/sésame), il ne les coupe pas et les récoltera à part afin de les regrouper en quelques bottes mises à sécher sur un appui quelconque où il ne leur faudra que quatre à cinq jours pour sécher.
- La plupart des tiges coupées sont rassemblées à l'ombre d'un arbre avant qu'on en fasse des « gerbes » síká náŋáà (serrés ensemble/pieds) qui sont ensuite liées par trois ou quatre en « bottes » hérâ sùnù (lié/sésame) puis placées contre un long tronc d'arbre posé horizontalement sur des fourches de bois, constituant la « claie de séchage du sésame » làngbà. Les bottes fixées sur la claie mettront trois semaines pour sécher.
- 14 Trois semaines après la moisson, à la mi-janvier, on procède au battage des bottes audessus de nattes préparées à cet effet. Le battage terminé, un premier tri permet d'ôter

les plus gros déchets, les graines étant ensuite passées dans un « tamis à gros jours » gbàgòngó (grand/tamis).

La récolte terminée, elle est répartie dans de « grands paniers » bòtò que les femmes confectionnent en fibres de rônier et qu'on rapporte au village. Dans la semaine qui suit le retour des paniers au village, les hommes fabriquent en fibres de *Marantochloa leucantha* pòndò les paniers dans lesquels seront conservés les grains. Chaque panier est tapissé de feuilles de *Marantochloa purpurea* bún et les grains de sésame sont encore une fois triés avant d'être mis dans le panier jusqu'à le remplir. Chaque panier est ensuite recouvert de feuilles et bien ligoté.

Le (ou les) panier(s) représentant la récolte est (sont) installé(s) dans la maison sur une claie au-dessus du foyer. La femme qui, chez elle<sup>5</sup> est propriétaire du sésame, y puisera au fur et à mesure des besoins de sa famille.

#### En conclusion

Le travail du sésame est essentiellement un travail familial auquel l'homme comme la femme participent. L'homme fournit un travail plus intensif et de plus longue haleine au moment du labour, la femme participant alors plus en auxiliaire, tandis que pendant la moisson, à l'inverse, c'est la femme qui fournit le plus gros du travail, l'homme n'intervenant qu'au moment du transport au village. Les autres étapes sont le fait aussi bien de l'homme que de la femme<sup>6</sup>.

# Le sésame : un élément essentiel de la cuisine gbaya 'bodoe

- Le sésame a une place primordiale dans la cuisine gbaya. Il est consommé plusieurs fois par semaine et intervient dans diverses préparations<sup>7</sup> que je vais présenter. Les Gbaya utilisent le sésame sous deux formes principales: le « sésame complet » ngá-kók-sùnù (dur/corné/sésame) qui produit une pâte ferme de couleur brun-rouge, et le « sésame décortiqué » également appelé « sésame blanc », 6èmé sùnù (décortiqué/-) ou 6by5 sùnù (corps nu/~) qui produit une pâte blanche et molle dont on extrait de l'huile.
- Pour décortiquer les graines, le sésame est mis à tremper toute une nuit dans un récipient rempli d'eau. Le lendemain matin, « le sésame a gonflé » sùnù hinâ (~/Acc+gonfler). Les grains sont alors sortis à deux mains, placés dans un tamis pour finir de s'égoutter, puis mis dans un mortier. Là ils sont « doucement pilés » ?úná sùnù (piler légèrement/~) afin d'en détacher le « son » pùmbúà (résidu en poudre+D+cela). C'est au bord de la rivière que la femme va ensuite « laver à grande eau le sésame » ténâ [ou télá] sùnù (verser [eau] ou faire couler [son]/~) pour le débarrasser de ce son. Le grain blanc est ensuite égoutté, placé dans un tamis puis étalé sur une natte pour y sécher<sup>8</sup>.

#### Préparation de pâtes et extraction d'huile

Pour toutes les graines oléagineuses utilisées par les Gbaya – sésame, courges et arachide – la préparation de la pâte suit les mêmes étapes. Le produit est toujours remis à sécher quelques instants au soleil avant d'être grillé dans un récipient sur le feu. Puis les graines sont mises dans un mortier pour y « être pilées jusqu'à former une boule » ?à t sùnù ha

mók, há 6 (elle/Inac+piler/ sésame/pour que/être mou/pour que/Inac+former une boule). Signalons qu'il existait autrefois un mortier spécifique réservé aux produits bien secs et désigné comme le « mortier à piler le sésame » dùk-tò-sùnù (mortier+D/à piler/sésame) plus petit et d'une forme moins évasée que le mortier actuel dans lequel on pile tout.

Pour les graines de sésame complet, là s'arrête leur réduction en pâte. Pour les autres dont on veut extraire l'huile, on procède alors à leur écrasement sur une meule dormante dite « pierre à moudre » ta hbn mbódó-mò (pierre+D/à écraser/pâte). Il faut deux passages sur la pierre pour obtenir une pâte bien molle. Cette « pâte onctueuse » mbódó-mò (pâteuse/chose) qui peut être spécifiée comme « de sésame » mbódó-mò sùnù ou « d'arachide » mbódó-mó zàánù va être utilisée dans plusieurs préparations culinaires.

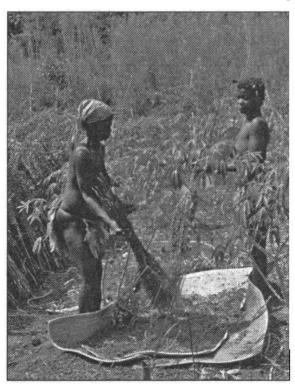


Photo 1. Le battage du sésame (1970).

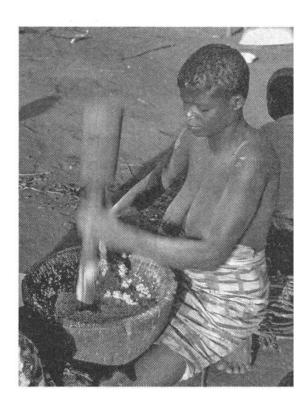


Photo 2. Femme pilant du sésame (1973).

- La pâte obtenue sésame, courges, arachide va ensuite être pétrie du bout des doigts d'une main avec un mouvement régulier de rotation, tout en y incorporant petit à petit des gouttes d'eau légèrement tiédie síkírá mbódó-mò (incorporer de l'eau/pâte). Lorsque, sous la simple pression des doigts, de l'huile sourd, la femme rassemble la pâte en boule et, par pression manuelle, va en extraire l'huile. La pâte qui reste une fois l'huile extraite, que j'appelle « pâte dégraissée », est, dans le cas des graines de courges et des graines de sésame, utilisée pour diverses préparations. Dans le cas des graines de courges la préparation, une fois cuite, est spécifiquement appelée zà6âà (dégraissée+D+cela), et, dans le cas du sésame décortiqué, la pâte dégraissée est nommée nàà-ngòláí-sùnù (mère+D/qui s'émiette/ sésame) littéralement « la pâte qui s'émiette ».
- Il est remarquable que dans la cuisine, la pâte d'arachide n'est utilisée que sous forme de pâte onctueuse et les pâtes de courge sous forme de pâte dégraissée. Seule la pâte de sésame décortiqué sera utilisée sous ces deux formes. Les femmes au village produisent régulièrement, en liaison avec la fabrication de pâtes dégraissées, de petites quantités d'huile de courge ou de sésame dont elles se servent comme condiment pour divers plats<sup>10</sup>

#### Les diverses utilisations du sésame

A l'occasion de leur préparation, les graines de sésame complet ou décortiqué peuvent toujours être consommées telles quelles crues ou grillées, cela constitue une gourmandise.

#### Le sésame complet

Le sésame complet est utilisé sous forme pilée pour diverses préparations qui ne participent jamais d'un repas mais font partie des éléments hors repas, c'est-à-dire des préparations qui ne sont pas consommées avec une boule de manioc.

#### La « bouillie de sésame » d'ingbi

- Ce terme d'ingbi est rapproché par les locuteurs de l'adverbe-adjectif dégbèn « qui rend lent » ce qu'on pourrait rendre en français par « celle qui cale », la définissant par son excellente valeur nutritive.
- 27 Elle est également désignée par l'expression « la bouillie qui vient des anciens » kò ?òò dáà (bouillie [terme générique]+D/ restes+D/ pères) qui la valorise.
- Il s'agit d'une bouillie liquide faite à partir de farine de manioc délayée dans de l'eau froide puis versée dans une masse d'eau bouillante qu'on ne cesse de remuer au bâton à manioc et qu'on assaisonne avec du sel et du piment. Ayant séparé en deux moitiés la pâte de sésame pilé, on délaie une première moitié dans de l'eau et on incorpore, hors du feu, cette pâte à la bouillie sans cesser de remuer la préparation, puis on découpe l'autre moitié en petits morceaux qu'on fait tomber dans la bouillie afin que cela forme des « petites boulettes » yáwòróà, d'où son surnom de « bouillie à petites boulettes » yâwòró kò (à petites boulettes+D/bouillie). Lorsque tout est bien mélangé, la bouillie est prête.
- 29 C'est une bouillie saisonnière qu'on prépare depuis le moment où l'on bat le sésame (mijanvier) jusqu'à la mi-avril.

#### La pâte de « sésame pilé » t -sùnù (pilé/sésame)

Préparée en pilant dans le mortier des graines de sésame complet auxquelles on ajoute du sel et du piment, cette pâte compacte accompagne un plat de manioc cuit à l'eau ou de manioc roui grillé.

#### Le gâteau dùsù et le « bâton de manioc » kpètè

Il s'agit de deux préparations qui, au choix, comportent soit du sésame complet soit des arachides pilées après avoir été grillées.

#### Le sésame décortiqué

Il produit une pâte onctueuse (comparable à la pâte d'arachide) et une pâte dégraissée (comparable aux pâtes de courge) dont les utilisations sont différentes.

#### La « pâte onctueuse » mbódó-mò

- Elle peut être utilisée telle quelle pour accompagner un plat de feuilles de manioc (on y place une boule de pâte au milieu des feuilles pendant le deuxième temps de leur cuisson); elle peut également entrer dans la composition de papillotes où elle est mélangée à certaines feuilles ou à certains champignons.
- Elle est aussi utilisée « délayée dans un liquide » nífá mbódó-mò puis ajoutée à une autre préparation. Ne réclamant pas une cuisson longue, elle est ajoutée au milieu de la cuisson

des viandes, des champignons ou des feuilles à cuisson longue. Dans le cas de feuilles à gluant *Corchorus* sp. dont on attend une texture onctueuse<sup>11</sup>, la pâte délayée dans de l'eau est cuite seule et n'est ajoutée aux feuilles à gluant qu'à la fin de leur cuisson, hors du feu. Il en va de même pour les feuilles qu'on mange crues, comme le *Gnetum africanum* par exemple, qui sont simplement ajoutées à la pâte déjà cuite.

#### La pâte dégraissée

- Selon la taille des morceaux de pâte, on parlera de grumeaux, pour les plus petits, ou de boulettes pour les plus gros. Les morceaux de pâte dégraissée qu'on met à cuire dans un liquide en ébullition gardent leur forme initiale dans le cas de la pâte de courge, tandis que dans le cas du sésame, ils s'émiettent et ne forment que de tout petits grumeaux.
- Un tel « plat de grumeaux » sáká mò (asséchée/chose) est préparé en même temps que des feuilles à cuisson longue, des pousses de roseaux, des champignons ou de la viande boucanée de gibier. Le plat résultant associe les deux éléments constituant ainsi un « plat de grumeaux aux feuilles de manioc » sáká-mò nɛ sùkà (plat de grumeaux/ avec/feuilles de manioc). En l'absence de toute autre précision, il s'agit de sésame. S'il s'agit de pâte de courge, il convient de le préciser sâkâ-mb mbéé ne sùkà (plat de grumeaux+D/Citrullus sp./ avec/feuilles de manioc), cette dernière étant moins fréquemment utilisée.
- Deux préparations associant feuilles à gluant et grumeaux de sésame sont si courantes qu'elles ont reçu chacune une dénomination propre. Il s'agit de gbòlò-zákà (*Corchorus* sp./ [sáká] asséché) qui associe grumeaux de sésame et feuilles à gluant, et de gbídíksí ([<gbìdìk] humide) littéralement « l'humidifiée », qui associe les grumeaux de sésame à de la poudre de feuilles séchées de ngúlú *Ceratotheca sesamoides*.
- Tandis que la préparation de boulettes natures, en association avec un autre ingrédient (viande, feuilles), ou mixtes (associant pâte et viande de vache ou chair de poisson séché) est la façon la plus commune de préparer la pâte de courge qui prend alors le nom de zà6à « plat de boulettes de courge ». Il n'en va pas de même du sésame. Pour modeler la pâte dégraissée de sésame en « boulettes » gbàkíyáà (grand-boule+D+cela), cela réclame tout une préparation que je n'ai trouvé attestée pour aucune autre ethnie de cette zone d'Afrique centrale.
- Pour ce plat de « boulettes de sésame au gluant » gbàkí-sùnù (grand-[-kì] boule+D/ sésame) la pâte dégraissée est tout d'abord cuite comme pour un plat de grumeaux avec cependant une quantité plus importante d'eau. Les grumeaux cuits sont récupérés puis mis dans un entonnoir tressé où ils « sont compressés pour n'en faire qu'un seul bloc » ?à kàŋá sùnù (elle/Acc+faire un tout compact/sésame). La pâte ainsi comprimée est mise à reposer et à refroidir, tandis que la femme réactive le feu sous le reste du jus de cuisson qu'elle sale et pimente. Le jus ayant réduit, elle y bat, hors du feu, un gluant dans lequel elle ajoute ensuite des morceaux de grosse taille prélevés du bloc de sésame refroidi. Elle remue une dernière fois le tout¹².
- Ce plat qui est considéré en pays gbaya comme la spécialité des 'Bodoe, est valorisé à l'instar d'un plat de viande. Un proverbe dit d'ailleurs que « faire appel à l'entraide pour labourer son champ avec un plat de *Solanum* ça ne va pas » wââ hèí sòé dí ná. (NV labourer/rassemblement+Z)/5'o/a« Mff7//« oc+être bon/pas) En effet pour remercier tous ceux qui viennent aider à labourer le nouveau champ de quelqu'un, il faut un repas valorisé, adapté à l'aide reçue. Ce ne peut être que de la viande fraîche, de la viande boucanée de gibier ou un plat de boulette de sésame au gluant.

#### Le rôle rituel du sésame

Je soulignerai tout d'abord la présence régulière de sésame dans des plats consommés au moment de certaines cérémonies ou de certains rituels.

#### Le repas festif

Un repas de fête ou un repas offert aux participants d'un travail collectif comme « l'entraide pour le labour d'un champ » hèi fò (à se rassembler/champs) ne peut être composé que d'un plat de viande - gibier frais ou boucané, cabri, viande fraîche de vache ou d'un plat de « boulettes de sésame au gluant » gbàkî-sùnù. Lors de la cérémonie zìmkàm-tùà (à s'abstenir/boule/maison) qui met fin au régime particulier qu'avaient jusquelà suivi les parents lors de la naissance de leur premier enfant, deux membres de la famille de la nouvelle mère et deux membres de la famille du nouveau père (un homme et une femme pour chacun) préparent respectivement les premiers des boulettes de sésame au gluant et les seconds des feuilles de manioc à la pâte de sésame. Lors de la « pendaison de crémaillère » ?éé-tùà (poser/maison) qui inaugure la maison d'un jeune couple, c'est un plat de boulettes de sésame au gluant auquel on a ajouté des hannetons séchés qui est nécessairement préparé. Lors de la prière annuelle aux ancêtres, un cabri était préparé pour les neveux utérins et les gendres tandis qu'un plat de pâte de sésame aux termites ou aux champignons séchés était destiné aux autres membres du lignage. Pour les ancêtres, on déposait au pied d'un arbre un récipient avec un morceau de boule, un morceau de cabri et de la pâte de sésame aux termites.

#### La levée d'un interdit alimentaire

Le rite pour lever un interdit alimentaire consiste à « mesurer la bouche » wéé núà (mesurer/bouche+D+cela), à « changer l'interdit » kpâyâ zîm (changer/interdit). Pour ce faire, l'aliment que l'on veut pouvoir sans crainte consommer va être préparé avec une pâte de sésame préparée selon des modalités précises. Il s'agit d'une consommation ponctuelle qui ne nécessite pas une grande quantité de sésame. Aussi, au lieu de le laver à grand eau à la rivière comme je l'ai présenté ci-dessus, la femme va s'installer en bordure du village et va simplement le « frotter entre ses deux mains » níŋá sùnù (frotter/sésame) pour le débarrasser de son son. Le sésame blanc, une fois pilé et écrasé sur la meule, sera mis tel quel dans la marmite et « remué avec un roseau » fóó sùnù nε bú-kàn (remuer/ sésame/avec/roseau) en y ajoutant un peu d'eau pour en faire sourdre un peu d'huile qui sera mise à part.

#### Le jeûne rituel

En diverses circonstances où le protagoniste doit se protéger, il respectera avant de pratiquer l'activité jugée dangereuse un jeûne rituel qui consiste à boire une pâte de sésame crue délayée dans de l'eau sans aucun assaisonnement<sup>13</sup> appelée « pâte crue de sésame » tór mbódó-mò sùnù (crue/pâte+Z)/sésame) ou « pâte nature de sésame » bú mbódó-mó sùnù (nature/pâte+D/sésame). La première dénomination souligne le côté cru de cette préparation et la seconde l'absence de tout ajout, condiment ou autres éléments.

## Conclusion

Le rôle du sésame en pays gbaya 'bodoe est donc fondamental à divers niveaux. C'est tout d'abord la plante qui fonde le cycle cultural et pour laquelle on laboure tous les ans un nouveau champ. C'est aussi une nourriture pour laquelle on a diversifié les préparations en utilisant des techniques très élaborées, telle la fabrication de boulettes, et qu'on valorise comme de la viande de chasse. Enfin, le sésame intervient de façon récurrente dans la vie rituelle des Gbaya où il est un élément incontournable.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibligraphie

 ${\tt BURNHAM\ Ph.,\ 1980-Opportunity}$  and Constraint in a Savanna Society, the Gbaya of Meiganga, Cameroon. London, Academic Press.

DAIGRE, 1927 — Plantes alimentaires du pays banda. Bulletin Soc. Congolaise (8): 126.

 $ROULON-DOKO\ P.,\ 1996-Conception\ de\ l'espace\ et\ du\ temps\ chez\ les\ Gbaya\ de\ Centrafrique.\ Paris,\ L'Harmattan.$ 

ROULON-DOKO P., 1998 — Chasse, cueillette et cultures chez les Gbaya de Centrafrique. Paris, L'Harmattan.

 ${
m ROULON-DOKO}$  P.,  ${
m 2001-Cuisine}$  et nourriture chez les Gbaya de Centrafrique. Paris, L'Harmattan.

TISSERANT R.P. Ch., 1953 — L'agriculture dans les savanes de l'Oubangui, *Bulletin Inst. Etudes centrafricaines*, nouvelle série (6) : 209-273.

#### **NOTES**

- 1. Les noms de mois du calendrier gbaya sont essentiellement basés sur des activités de chasse et de cueillette. Seuls deux mois renvoient à une culture, juillet gòm-mbúù dit « la démolition des buttes [d'ignames] », période de leur récolte, et septembre gbàzàì dit « le haut dressé » en référence au sésame qui dépasse le demi-mètre, signalant qu'il faut en sarcler les mauvaises herbes (Roulon-Doko, 1996, p.160-163).
- **2.** Ce terme désigne, en yàá-yù-wèè, les champs de savane préparés au début de la saison des pluies par opposition à d'autres bùrà ou gáò préparés, eux, en octobre et novembre.
- 3. Ces deux variétés seront à maturité en même temps, fin décembre.
- 4. Il s'agit au choix de graines de mbέξ Citrullus lanatus, de sísò Cucumis melo et de gàlà Citrullus sp., mais jamais de celles de mùnù Lagenaria vulgaris dont les feuilles trop larges gêneraient la croissance du sésame.

- **5.** Un homme construit une maison à sa femme, il n'a pas de maison personnelle. S'il a deux épouses, il partage le produit de la récolte en deux et chaque femme dispose d'une moitié.
- 6. Pour plus de détails: Roulon-Doko, 1998, p. 405-429.
- 7. Pour le pays banda, le père Daigre (1932, p. 158) signale une consommation crue des graines et une utilisation comme « assaisonnement avec les légumes, la viande ou le poisson » et Tisserant (1953, p. 221) parle d'une « farine » faite à partir des graines écrasées qui sont utilisées comme « condiment » et « d'une sorte de pâte épaisse où l'on introduit des viandes, poissons ou termites ailés, séchés et réduits en farine. » formant des « pains » qui sont mangés comme légumes. Il précise que les Banda « n'utilisent pas les oléagineux sous forme d'huile ».
- 8. Pour plus de détails sur ces étapes, cf. Roulon-Doko, 2001, p. 73-76.
- 9. Sans spécification, il s'agit de pâte de sésame.
- **10.** Au village, les Gbaya font rarement de l'huile d'arachide. En ville où, pour répondre une demande, certaines femmes en font, elles utilisent alors le tourteau d'arachide pour fabriquer des bâtonnets qui sont cuits dans cette même huile et vendus au marché.
- 11. Une trop longue cuisson rend la pâte de sésame granuleuse.
- **12.** Ce plat connaît une variante dite « boulettes de sésame aux feuilles à gluant » gbólò gbàkísùnù (*Corchorus* sp.+D/plat sp.) où le gluant est remplacé par des feuilles à gluant.
- **13.** L'absence de sel caractérise aussi le régime particulier auxquels sont soumis les parents après la naissance de leur premier-né, ne consommant que des préparations hors repas, manioc doux et ignames cuits à l'eau, arachides, bananes et sésame pilé.

## RÉSUMÉS

Le sésame joue un rôle fondamental dans la culture gbaya. C'est tout d'abord la plante qui fonde le cycle cultural et pour laquelle on laboure tous les ans un nouveau champ. C'est aussi une nourriture pour laquelle on a diversifié les préparations en utilisant des techniques très élaborées, telle la fabrication de boulettes, et qu'on valorise comme de la viande de chasse. Enfin, le sésame intervient de façon récurrente dans la vie rituelle des Gbaya où il est un élément incontournable.

Sesame plays an important part in the Gbaya culture. First of all, it is the plant which begins the crop cycle and for which each year the Gbaya cultivate a new field. It provides a food for which have been elaborated a lot of varied preparations requiring elaborated technics and which is appreciated as meat. Then sesame has a reccurrent role within ritual life where it plays an inescapable part.

#### **INDEX**

Mots-clés: nourriture, pratiques rituelles, Gbaya, sésame, RCA

Keywords: food, ritual practises, CAR

# AUTEUR

# PAULETTE ROULON-DOKO

Paulette **Roulon-Doko**, linguiste, CNRS UMR 8185 Llacan, 7 rue Guy Môquet, 94801 Villejuif cedex roulon@vjf.cnrs.fr

# Quelques vérités sur les Dii, prétendu « peuple de l'igname » (Nord-Cameroun)

Some truth about the Dii, so called "people of the yam" (Northern Cameroon)

#### Jean-Claude Muller

Les Dìì, appelés plus généralement Dourou - une dénomination externe dont ils s'offusquent depuis longtemps - vivent dans plus d'une centaine de petites chefferies, formant chacune un village (Muller, 1999). Leur population totale se monte à environ 50 000 personnes. Ils parlent plusieurs dialectes : le saan, le paan, le naan et le huun sont ceux des minorités de l'extrême nord-ouest, le mam be' est le dialecte du centre, le mam nà'a celui du sud-est et le goom celui du sud-ouest (Muller, 2001). Des déplacements furent occasionnés lors de la conquête peule au XIX<sup>e</sup> siècle, et on trouve maintenant des chefferies mam be' et mam nà'a dans d'autres aires linguistiques (Muller, 1997). Ces chefferies sont réparties sur un grand territoire (figure 1) qui s'étend du nord-ouest au sud-ouest le long de la route trans-camerounaise, bitumée en 1974, allant depuis le Carrefour-Poli jusqu'au pied de la falaise de Ngaoundéré. D'ouest en est, plusieurs chefferies sont établies sur le plateau le long de la route qui va de Ngaoundéré à Ganha et qui se prolonge jusqu'en territoire mboummbéré. D'autres sont situées au pied sud de la falaise: le long de la route Mbé-Sassa Mbersi et, dans le Mayo-Rey, le long des pistes allant de Guidjiba (sur la trans-camerounaise) à Tcholliré, et de Mbé (aussi sur la transcamerounaise) à Tcholliré, cette dernière étant impraticable pendant environ six mois. Presque toutes les chefferies dii sont situées aux abords immédiats de l'une ou l'autre de ces routes ou pistes, les maisons littéralement collées le long de la chaussée. La fréquentation différentielle de ces pistes par les camions est un élément crucial pour comprendre les diverses rationnalités qui justifient les productions agricoles contrastées de ceux qui en sont les riverains. Ceci a occasionné plusieurs méprises sur la nature de leur agriculture. Je donnerai ci-dessous les diverses espèces, qu'elles aient été Chamba
Leko

Chamba
Leko

Chamba
Leko

Peere

Rev Boulba

Chamba
Leko

Duupa

Chamba
Leko

Famille inquistique

Famille inquistique

Dialectes Dii

Sous-groupes linquistiques Dii

1 Saan

2 Paan

3 Huyr

1 Naan

5 Gusem

Kali

Kali

Kali

Kali

Kali

Kali

Kali

Kali

traditionnelles ou introduites relativement récemment, que les Dìì ont cultivées pour eux et/ou pour le marché extérieur.

Figure 1. Carte ethnique des Dìì et de leurs voisins.

# Les ignames

- Les Dìì sont connus loin à la ronde et surtout dans la ville de Ngaoundéré pour être un « peuple de l'igname ». Lorsqu'on veut les taquiner, on leur dit de rentrer chez eux pour cultiver leurs ignames. Cette dénomination/cliché est ambiguë car elle prête à confusion. Les Dìì la voient comme pouvant signifier deux choses: la première est qu'ils sont des consommateurs invétérés de ce tubercule et la seconde qu'ils en produisent beaucoup sans nécessairement en consommer. Ils pensent généralement à juste titre que c'est selon sa première acception qu'ils sont désignés, ce qui les met en colère sans toutefois qu'ils l'expriment devant leur interlocuteur, politesse oblige! C'est une toute autre histoire lorsqu'ils expliquent leur position en privé. Ils se disent fermement des « gens du mil (mil chandelle), tud sem, et sorgho, tud zòlom », considérant l'igname comme une nourriture d'appoint qu'ils vendent aussi à l'extérieur. En fait, ils ne l'apprécient guère et s'excusent même quelquefois d'en servir à leurs invités, prétextant qu'ils n'ont pas eu le temps de préparer un vrai repas. Après en avoir mangé, certains disent qu'ils sont encore à jeun. Mais le commerce est une chose et la consommation une autre et nous allons voir d'abord la seconde.
- Les Dìì prétendent connaître les ignames depuis toujours et plusieurs versions de leur origine et de la découverte de leur usage sont données. La première viendrait de l'observation des singes qui déterraient les ignames sauvages, probablement *Dioscorea abyssinica*. Les Dìì les auraient alors imités car: « Ce que le singe mange, on peut le manger ». Mais ils connaissent aussi les sortes d'ignames sauvages toxiques, dont

probablement *D. dumetorum*, et savent comment les préparer en les faisant bouillir et en les laissant décanter un jour ou deux dans leur eau de cuisson. Ces ignames sauvages sont vues comme un dernier recours en cas de famine et quelques Diì m'ont raconté que leurs ancêtres en firent tout de même usage, en la circonstance très apprécié, après leur fuite précipitée devant les menaces du lamido (chef peul) de Rey-Bouba. Une seconde origine dit qu'un chef de village se promenait dans son champ et que toutes les sortes d'ignames s'approchèrent de lui en file indienne en faisant une révérence. Il prit peur et se sauva mais les ignames le rassurèrent et lui expliquèrent quoi faire avec elles, la première récolte, la seconde, etc. Il suivit leurs conseils et en montra le résultat aux gens qui adoptèrent ces tubercules, du terme générique de dub, qui sont de plusieurs variétés dont voici les principales :

1. bàa kốố ka" f

Dioscorea cayenensis-rotundata;

D. cayenensis-rotundata;

D. alata;

1. bàa hốố ou dub nan

D. alata;

1. non déterminée;

D. dumetorum (une friandise pour certains);

D. dumetorum (une friandise pour certains);

C (« vulve rougeâtre »; le second terme,

« rougeâtre », est d'origine mboum.

- Les Dìì connaissent aussi *D. bulbifera* mais ils ne classifient pas leurs variétés parmi les ignames. Elles forment un genre à part connu sous le nom de tu' mais il existe aussi une variété appelée tu' sii qui produit un gros tubercule semblable à une pomme de terre. Elles n'étaient jamais vendues bien qu'elles le soient un peu maintenant. On trouve encore une espèce non mangée qui sert de remède spécifique pour diverses maladies connue sous le nom de tu' gam auquel on ajoute le nom de la maladie.
- Seules les deux premières variétés que les Dìì classifient comme ignames sont commercialisées. Leurs tubercules sont assez longs, la première étant poilue alors que la seconde est lisse. Les quatre autres espèces ne sont que rarement vendues mais servent de nourriture d'appoint. Les deux premières se récoltent dès août pour la première récolte ; la seconde récolte, qui servira surtout pour les semences, se fait plus tard dans la saison. Les autres n'ont qu'une récolte (voir Garine, 1995, p. 75-85 pour les ignames chez les voisins duupa ; Hata, 1973, p. 99-101 ; 1980, p. 170-171 pour les Dìì du village de Ngeseg Ngay, Dumont *et al.*, 1994, pour les Dìì en général). Depuis cinq ou six ans, une igname courte originaire du Nigeria, appelée dub nigeria a beaucoup de succès car elle croît rapidement et se vend bien dès mi-juillet. Cependant, les Dìì ne la mangent pas beaucoup, n'en appréciant pas le goût.
- Comme tous les cultigènes que les Dìì tiennent pour leurs cultures originelles, les ignames sont l'objet de rites: chez les Dìì de dialecte mam nà'a et mam be', qui sont la grande majorité, les ignames étaient, jusqu'à tout récemment, rituellement plantées en mars/avril par le circonciseur/prêtre du village, le dòn nàà, qui les ensemençait d'abord dans son champ. Il en avertissait le chef qui faisait une proclamation publique disant que les premières ignames avaient été plantées et que tout le monde était maintenant autorisé à le faire. Tous les chefs de village dìì faisaient au moins un rite des prémices en mettant les premières ignames récoltées sur l'autel, gbaa, de la chefferie et chacun suivait sur le sien propre, autorisant ainsi la consommation générale. Ces premiers semis et ces prémices montrent bien que les ignames sont des cultures anciennes, comme les gombos, les

niébés, les mils et sorgho, tous soumis à des rituels alors que les cultures d'introduction relativement récentes, comme le manioc et le maïs, n'y sont pas astreintes. Les ignames étaient consommées, comme aujourd'hui, lorsqu'on était bousculé et pressé par le temps, ainsi que pendant la soudure bien qu'autrefois, jusque vers 1960, la principale nourriture de cette époque ait été une sorte d'éleusine (déterminée comme telle par l'IRA), sàd, presque disparue aujourd'hui. Les ignames étaient simplement bouillies et, ajoutent certains anciens avec un sourire de dérision, on ne prenait même pas la peine de faire de la sauce pour les accompagner... Cependant, malgré ce désintérêt pour la consommation locale, les ignames, ainsi que d'autres produits alimentaires, entraient déjà dans le commerce des denrées vivrières avant le début de la colonisation.

Ce commerce est donc, chez les Dii, une tradition relativement ancienne. Après la conquête peule, une route caravanière, peu sûre par moment, relia Yola à Ngaoundéré dès le premier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle et les Dìì riverains se mirent à ravitailler les membres de ces caravanes. Les premiers voyageurs européens qui sont passés par cette route entre 1891 et 1895 ont laissé des documents écrits sur ces transactions. Attentifs aux ressources locales, ils nommèrent les vivres échangés contre des articles d'importation, « étoffes, perles, sel, etc. » (Mizon, 1896, p. 92). Le premier voyageur à emprunter cette route, Mizon (op. cit., p. 75) en 1891, dresse une liste des productions locales disponibles à Yola et mentionne les ignames. Le long de la route, des crieurs annonçaient la venue de la caravane de sorte que : « quand nous arrivions au zango [place du marché en hausa] nous trouvions un marché installé; farine, grains, patates, poules et cabris étaient à vendre à des prix dérisoires » (op.cit., p. 92). Cholet (1896) ne mentionne rien de particulier au sujet des vivres échangés alors que Passarge (1896, p. 301) est très explicite. En entrant depuis le nord en territoire diì dans le premier gîte d'étape diì sur la route menant à Ngaoundéré, Alhadjin Galibou au pied du massif de Poli, il précise : « Pour la première fois (mes italiques) les femmes ont apporté au marché des tubercules d'ignames, longs comme un bras et ayant la forme d'un saucisson [on reconnaîtra ici les deux premières espèces que nous avons mentionnées et qui sont encore aujourd'hui principalement commercialisées: bàa kóó ka"í et ngán]. Nous avons aujourd'hui franchi la limite septentrionale de la culture de ce tubercule. Je me suis posé la question de savoir si c'est pour des raisons climatiques ou ethnographiques que les Foulbé et les Haoussa ne semblent pas aimer ce tubercule, alors qu'il est généralement répandu chez les peuples païens. [...] Le chef arrive l'après-midi accompagné de ses dignitaires et avec une calebasse d'ignames et quelques poulets, qu'on s'était également procuré dans les villages voisins. » Lors d'une autre étape, au marché du village de Karna, il ajoute : « Des calebasses et des corbeilles tressées pleines d'ignames et de farine de mil sur la tête, un long bâton de montagne à la main, femmes, enfants et hommes armés jusqu'aux dents, étaient descendus de leurs villages de montagne.» Plus au sud, à la dernière étape/ marché avant de franchir la falaise de Ngaoundéré, « nous attendait déjà un groupe de trente à quarante Dourrou, hommes et femmes, portant des calebasses et des corbeilles pleines d'ignames et de farine. » (op. cit., p. 320) Juste avant l'escalade de la falaise, « Le chef qui semble diriger la tribu du mont Oubaka vint également nous rendre visite muni d'une calebasse pleine de grosses ignames. » (op. cit., p. 320) Ainsi donc, avant la conquête allemande en 1901, les Dìì vendaient ou échangeaient des ignames du nord au sud de leur territoire, tout au long de la route caravanière et les chefs en apportaient comme cadeaux aux arrivants.

- On n'apprend pas grand-chose sur les ignames dans les rapports administratifs subséquents. Deux des trois premiers administrateurs allemands qui ont très brièvement parlé des Dìì, Strümpell (1914 [1982]) et von Briesen (1922 [1982]) ne mentionnent pas en détail les diverses cultures des Dìì tout en affirmant qu'ils sont des cultivateurs très soigneux. Le troisième, Lessel (1913/1914), décrit leur régime alimentaire de la façon suivante : « La nourriture principale consiste en un pain de grain, deuxièmement d'une soupe de différentes feuilles et herbes, troisièmement de gibier de toutes sortes, même des singes et des porcs, quatrièmement différentes sortes d'insectes, des fourmis volantes et des sauterelles, cinquièmement des poulets. [...] Sixièmement s'ajoute à cela du poisson qui est capturé au moyen d'hameçons, fdets ou nasses et septièmement les différentes sortes de fruits d'arbres sauvages. » Plus loin, il s'intéresse aux espèces cultivées : « Ils cultivent quatre sortes de grains : du millet, du mais et deux espèces de grains de Guinée, des arachides, des patates douces, des ignames, des citrouilles, des concombres et des koko (une sorte de patate). » Par contre, rien d'un éventuel commerce de l'igname n'est signalé : « En ce qui concerne le commerce, les Durru ne disposent que d'un pur échange de biens. La nourriture est cultivée par eux-mêmes ; s'il y a une mauvaise récolte ou un manque quelconque, ils l'échangent avec d'autres villages contre du bétail ou du gibier. Comme ils sont des forgerons très habiles et comme la terre est très riche en métal, ils produisent des lances, des couteaux, des flèches et autres et les échangent contre du sel, des vêtements, des perles, etc., dans des endroits plus imposants où se trouvent des marchands haoussa. » Cet accent mis sur les produits de la forge dans le commerce est repris par Frobenius (1925 [1987, p. 141 sqq.]) qui, ayant travaillé dans la région entre 1910 et 1912, décrit les Dìì comme « un peuple de forgerons » qui cultive, entre autres, l'igname mais sans en mentionner le commerce.
- Cette absence relative de mention de l'igname ne veut pas nécessairement dire que son commerce ait décliné. Il a pu être simplement ignoré par ces observateurs qui avaient d'autres préoccupations en tête. Il faut souligner que cette présence de l'igname est attestée, à cette époque, seulement le long de la piste caravanière. Rien, à ce propos, ne transparaît dans les documents qui traitent des Diì de l'est, plus particulièrement ceux des alentours de Tcholliré. Hamadjoda (1979, p. 262) nous dit : « Depuis longtemps avant l'arrivée des Foulbé dans ces régions-ci [il parle de Rey-Bouba même], l'agriculture, la pêche et la chasse étaient l'occupation principale des autochtones de Ray. Ils cultivaient du mil, de la variété mbayeeri et njigaari, du maïs, du fonio [une dénomination erronnée puisqu'il n'y a pas de fonio dans la région; il s'agirait plutôt de l'éleusine qui est quelquefois désignée comme fonio], du sésame, de l'arachide, des pois voandzou, des noix de terre, des haricots; la patate douce n'était pas courante; le manioc et l'igname ne firent leur apparition que plus tard. » Mais si la culture de l'igname est plus récente dans la région, on reste dans l'ignorance de la date, même approximative, de son apparition et aussi des dimensions de la région peuplée d'autochtones à laquelle fait référence Hamadjoda. Il est plus que probable qu'Hamadjoda exclut les Dìì des autochtones de Ray qui étaient les Mono, Dama et Kali, tous depuis assimilés aux Peuls. Les Dìì n'apparaissent que plus tard dans son récit, non comme peuple autochtone à la région de Rey-Bouba mais comme un ennemi, situé un peu plus au sud, à conquérir. En tout les cas, Baudelaire (1938 b), un peu plus tard, stipule clairement à propos des Dìì de cette région: « Ils cultivent mil, arachides, sésame, patates et surtout (mes italiques) ignames. Ils ne craignent pas de se déplacer, soit pour aller vendre mil ou arachides aux traitants indigènes de Ngaoundéré, soit pour aller travailler à Ngaoundéré, Garoua ou même Yola, d'où ils reviennent avec un petit pécule. » Mes informateurs dìì de cette région m'ont

aussi expliqué qu'ils avaient toujours cultivé l'igname, au moins pour leur consommation domestique, mais qu'ils en vendaient moins que ceux situés au bord de la route Garoua-Ngaoundéré, à cause de la difficulté du transport et du peu de circulation sur ces pistes extérieures.

Il faut également noter que la piste caravanière Garoua-Ngaoundéré a subi, à cette époque, quelques modifications quant à sa fréquentation. Après la conquête allemande en 1901, relayée par l'administration française une quinzaine d'années plus tard, les populations locales se mirent elles-mêmes à fréquenter la route, ce qui n'est mentionné nulle part dans la littérature. Même la plupart des Dìì l'ont aussi oublié, s'ils sont assez âgés pour l'avoir vu, ou l'ignorent parce qu'il n'ont pas connu ce commerce plus restreint. A ce moment, les commerçants au long cours laissèrent la place à des entrepreneurs locaux engageant des porteurs, tout aussi locaux, pour des périodes plus ou moins longues. Les descriptions laissées par Passarge en 1895 montrent des porteurs professionnels expérimentés recrutés jusqu'à Bauchi, au Nigeria, et tout un échantillon de représentants du Bornou, de Haoussa, de gardes armés, etc., qui participaient aux aventures des caravanes. Toute cette faune haute en couleurs disparut et fut remplacée par des membres des populations riveraines de la route caravanière qui traverse le territoire dìì sur environ cent trente kilomètres. Etant sur place, ils pouvaient se nourrir eux-mêmes avec leur propre nourriture sans avoir à l'acheter. Comme ils préfèrent le grain, moins lourd que l'igname, c'est celui-ci qui les accompagnait. Plusieurs Dii, alors sous l'administration directe du lamido de Ngaoundéré et des Français, s'engagèrent dans ces activités entrepreneuriales qui couvrirent la fin des années 1910 et toute la décennie suivante. Les commerçants achetaient des tissus manufacturés à Garoua ou à Adoumri un grand centre marchand à l'époque - les vendaient tout au long de la route jusqu'en pays bamiléké d'où ils revenaient chargés de noix de kola qu'ils écoulaient à Adoumri ou à Garoua avant de repartir vers le sud avec une nouvelle cargaison de textiles. Ce trajet était entrepris en saison sèche et ne se faisaient jamais plus de deux fois la même saison, le reste de l'année étant occupé aux tâches agricoles. Quelques uns de ces négociants purent même s'acheter, comme signe de prestige et de réussite, des chevaux personnels, au contraire des chefs de villages importants qui les recevaient, mais en prêt seulement, directement du lamido de Ngaoundéré. Ces anciens marchands, très vieux à l'époque de mes enquêtes, ne m'ont jamais parlé d'exportation d'ignames, trop lourdes sans doute pour le prix qu'elles auraient rapporté; le tissu était plus rentable.

Mais la situation changea brusquement en 1929, lors de l'ouverture de la route carrossable Garoua-Ngaoundéré. Cette route, un peu à l'écart de la vieille piste, tua net ces développements locaux spontanés. L'administrateur Baudelaire (1938 a, p. 6) est très explicite sur ce point: « La région traversée par la route Garoua-N'Gaoundéré fut longtemps, entre le Mayo Sala et le Mayo Zoro [limite de la Province du Nord avec pour capitale Garoua et celle de l'Adamaoua avec pour capitale Ngaoundéré] un véritable désert. Sur plus de 100 km, la seule agglomération était Karba Manga qui, on l'a vu plus haut, était le seul village qui se trouvait à proximité du tracé.

« Ayant jugé hâtivement que le pays était un vaste plateau sans eau, on en déduisit que tout peuplement était impossible et de ce fait, la route demeura déserte jusque vers 1933-1934.

« Or, comme on avait fini par comprendre le véritable aspect du pays – en fait une étroite crête bordée de part et d'autre par les très nombreux affluents de la Bénoué et de ses tributaires l'Administration, aidée efficacement par le lamido de Rey, obtint des Dourou

voisins qu'ils vinssent s'installer en bordure de la route. « Les émigrants ayant trouvé des terrains abondants et relativement fertiles, l'exode s'amplifia et, en l'espace de trois ans, les villages de la piste furent désertés au profit de la route où se trouvent à présent 41 villages groupant plus de 3 000 individus. »

- Plus loin, Baudelaire (*op. cit.*, p. 16) ajoute: « Cependant cette situation de riverain d'une des principales artères du territoire n'est pas tellement mauvaise. Les Dourou écoulent facilement le mil qu'ils vendent moins cher qu'à Garoua, ainsi que leurs ignames qui sont très demandés par les chauffeurs du sud. »
- En effet, les chauffeurs ont été, jusqu'à aujourd'hui, des acheteurs assidus, remplissant les fonds de leurs camions ou de leurs bus de bottes d'ignames selon leurs capacités en espace ou en argent liquide pour les revendre plus au sud, instaurant ainsi ce qu'on pourrait appeler l'« âge d'or » de l'igname chez les Dii. Ces opérations commerciales le long de la route sont plus importantes dans les grandes localités où s'arrêtent habituellement les véhicules - Carrefour-Poli, Gamba, Ngaouyanga, Mbé et Waag - et ce dans les deux sens, les achats se faisant pour les revendre au nord comme au sud. Une bonne partie des cultivateurs d'ignames possède une petite remorque, du type de celles qui chez nous sont accrochées aux bicyclettes, pour transporter leurs ignames de leur champ au point de stockage et de vente. Dans ces villages importants, les ignames sont exposées en tas sous des auvents (Roupsard, 1983; 1987, p. 241, photo 16), mais dans maintes petites localités entre Mbé et Waag, des cages couvertes avec treillis frontal remplies d'ignames et accolées directement à la route montraient la marchandise à quiconque voulait bien s'arrêter. Un coup de klaxon faisait venir le propriétaire qui marchandait. Il y a un peu moins de ces cages maintenant, à cause de vols survenus surtout après la dévaluation du F CFA de 1994, car certains des vendeurs ne prenaient même pas la peine de retirer les ignames pour la nuit. On ne laisse donc plus les tubercules sans surveillance et les agriculteurs les amènent jour après jour au bord de la route.
- C'est ce que remarque le voyageur, en premier coup d'oeil superficiel. Mais ces transactions commerciales du producteur au petit revendeur masquent une autre réalité moins spectaculaire, ou moins voyante : la vente en gros que des cultivateurs importants vendent - ou plutôt vendaient - soit à des institutions gouvernementales ou à d'importants acheteurs venus expressément de l'extérieur. Le rôle de ces institutions gouvernementales n'est jamais mentionné dans la littérature; cependant, il a été important jusqu'en 1983. Le Cifan (Centre d'instruction des forces armées nationales) de Ngaoundéré, en particulier, fut un grand acheteur. Le cas d'un cultivateur de Vudnie' qui reçut du Cifan un million et demi de F CFA pour son champ est encore cité. Roupsard (1987, p. 240) mentionne deux cas records à Gamba dont les cultivateurs empochèrent entre un million et un million et demi de bénéfice à l'hectare. Mais ces deux exploitations étaient exceptionnelles car elles employaient du personnel salarié. Roupsard (op. cit., p. 240), estime que le cultivateur d'igname type de la région de Gamba cultive en moyenne de un quart à un demi hectare et que le revenu moyen pour un tiers d'hectare est d'un demi million, un revenu exceptionellement élevé pour cette région. Des producteurs des environs de Gamba vendaient aussi, jusqu'à son incendie en 1987, une partie des ignames de ce secteur dans une « rue des ignames » au marché de Garoua. Cette prospérité a engendré des transformations significatives à la fin des années 1960 et surtout pendant la décennie 1970. Les Dìì mam be' et mam nà'a (qui sont en grande majorité situés au sud de Gamba) ont investi massivement leurs bénéfices dans la construction de maisons en dur

avec toits de tôle au détriment de cérémonies fes-tives prestigieuses, nab kee tuggì, relatives au mariage traditionnel. Les Dìì sont bien conscients de la cause de ces changements et expliquent les toits de tôle le long de la trans-camerounaise et de la route Mbé – Sassa Mbersi par les répercussions économiques de cette culture des ignames.

Un autre agent important de cette expansion a été la motorisation des labours. Dès 1963, le Service agricole de la Mission protestante norvégienne de Mbé loua des tracteurs – et leurs chauffeurs – aux agriculteurs pour labourer les champs d'ignames de toute superficie, selon l'argent disponible. Tous ceux qui ont obtenu des bénéfices importants ont eu recours à ces services. Depuis 1997, la mission de Mbé, qui ne faisait aucun profit sur ces opérations de louage, a revendu ses tracteurs à ses chauffeurs qui les maintiennent en bon ordre et continuent à les louer. Mais les Dìì se sont demandés jusqu'à quand cette situation allait perdurer car ils craignaient que les actuels propriétaires ne puissent remplacer leurs véhicules une fois inutilisables, ces services agricoles ayant été, en fait, indirectement subventionnés par la mission. Cependant, la situation n'a guère changé, des propriétaires de tracteurs de Ngaoundéré viennent régulièrement chez les Dìì et, en été 2003, il n'y avait plus aucune crainte de voir disparaître les tracteurs.

Toutes les années 1970 et les premières années 1980 ont donc été une sorte d'âge d'or de la croissance de la culture de l'igname le long de la trans-camerounaise et de la route de Mbé à Sassa Mbersi. Les premiers signes d'essouflement se firent sentir en 1983 sous l'effet de plusieurs facteurs: les institutions gouvernementales cessèrent d'acheter les ignames comme elles l'avaient fait auparavant, ceci probablement dû à la hausse générale des prix – il ne faut pas oublier que, dans les zones d'exportation, l'igname est vue comme une nourriture de luxe –, à l'instabilité du naïra nigérian qui a poussé les producteurs d'ignames de ce pays à baisser leurs prix pour obtenir des F CFA, jugés plus stables et sécuritaires parce qu'indexés sur le franc français. Roupsard (op. cit., p. 242) note que presque immédiatement, en 1985-1986, les surfaces cultivées en ignames ont diminué. Néanmoins, le commerce a continué et, en 1990, j'ai vu un commerçant du Zaïre acheter d'un coup pour plus de trois millions d'ignames le long de la route de Sassa Mbersi et louer un camion à Ngaoundéré pour y faire descendre sa cargaison.

La culture de l'igname pour l'exportation est donc un bel exemple de développement spontané, au moins tout au long des deux routes Garoua-Ngaoundéré et Mbé-Sassa Mbersi. Son succès explique les échecs des tentatives d'introduction d'autres cultures de rente qui avaient été essayées auparavant le long de cette route. Nous les mentionnerons pour mieux comprendre les choix qui se sont dessinés dans les années 1990, à la suite de la stagnation puis de la baisse importante du marché de l'igname.

# Les arachides

La première tentative d'introduction d'une culture de rente fut le fait des Français, encore sous la colonisation – vers 1938-1939 d'après mes informateurs –, mais elle ne toucha que les environs de Mbé. Sous l'égide d'un certain M. Legros, les villageois furent priés de cultiver l'arachide et de la stocker dans des greniers collectifs mais l'administation renonça rapidement vu le peu d'enthousiasme envers cette forme de « collectivisation. » Cette imposition de la culture de l'arachide, dont les efforts s'étaient déployés plus au nord en dehors de la zone dìì (Roupsard, 1987, p. 226-230), arrivait au plus mauvais moment, juste avant la guerre qui interrompit le suivi administratif. Les Dii,

qui connaissaient déjà l'arachide pour leur consommation personnelle, continuèrent simplement de la cultiver pour le même usage.

#### Le tabac

En 1975-1976, une compagnie liée aux cigarettes Bastos, juste avant la création de la société d'Etat Sitabac, se donna pour but d'introduire la culture de nouvelles variétés de tabac dans les villages qui produisaient déjà du tabac à chiquer local, comme Ngaw Zom, Vudnie' Mamboum, Vudnie' Sew Fu, Tagbung, Ngeseg Ngay et Gub Nug par exemple (Hata, 1976, p. 275) avec un Français qui forma des moniteurs sur place. La récolte fut bonne mais les Dìì impliqués trouvèrent que la somme de travail ne valait pas le prix payé par rapport à celui de la vente du tabac local. Celui-ci semble avoir toujours été exporté, et l'est encore aujourd'hui, surtout au pied et sur le massif de Poli ainsi que dans la région nord-est des Dìì qui n'en produisent pas assez. Mes plus vieux informateurs m'ont dit avoir été chercher du travail en saison sèche, au début des années 1920, jusqu'en Nigeria en passant par le massif de Poli. Ils se munissaient de ce tabac qu'ils vendaient aux Dowayo. Aujourd'hui encore, un commerçant de Mbé, qui le stocke, en vend toute l'année le jour du marché à Mbé. Ce tabac à chiquer est considéré comme bien meilleur que les tabacs nouveaux, mais ce qui a retenu les cultivateurs de continuer l'expérience de Bastos, c'est surtout le travail de fermentation et de séchage beaucoup plus compliqué et astreignant que celui requis par le tabac traditionnel.

## La fibre kénaf

Une autre tentative de développement, appelé « Projet Kénaf », du nom de la fibre servant à fabriquer des sacs, fut mise sur pied en 1977 par les Sacheries du Cameroun. L'endroit choisi, comme pour le projet précédent, fut l'ensemble des villages de la route secondaire Mbé-Sassa Mbersi, moins fréquentée par les camions que la transcamerounaise et présentant donc moins d'opportunité de vente directe sans avoir à se déplacer jusqu'à Mbé pour y transporter tout ou partie de la récolte d'ignames. Les cultivateurs qui s'y employèrent furent extrêmement déçus. La première récolte est remémorée comme un supplice de piqûres aiguës et de démangeaisons tenaces, les hampes des plantes recélant des piquants très difficiles à extirper malgré de nombreux lavages et bains. De plus, plusieurs participants échouèrent dans les opérations de rouissage. Ceux qui réussirent disent avoir été bien récompensés mais ceux qui ne purent franchir cette étape de la préparation, leurs fibres devenant noires, ne gagnèrent rien, le projet refusant leurs fibres pour cette raison. La plupart renoncèrent, soit par aversion des piqûres ou par crainte du risque d'un rouissage raté, pour retourner aux ignames. Les agriculteurs impliqués acceptèrent l'année suivante de continuer le projet mais la plupart ne plantèrent même pas et Roupsard (1987, p. 391) donne des chiffres dérisoires pour cette dernière campagne 1978-1979.

#### Le coton

La culture du coton, sous l'égide de la Sodécoton, a aussi connu une histoire mouvementée. Bien avant la colonisation, les Dìì connaissaient le coton arbustif, sùgud, et

en faisaient un usage différent selon les sous-groupes linguistiques. Les groupes minoritaires du nord-ouest, les paan, naan et saan disent qu'ils sont devenus tisserands par l'entremise de leurs voisins dowayo. Ils fabriquaient des bandes de coton, gúdee, (probablement du fulfuldé gudel/gude) assemblées en grandes pièces de tissu servant de suaires. Ces bandes simples faisaient aussi office de moyen d'échange. Elles pouvaient également servir aux femmes comme cache-sexe - au lieu des deux faisceaux de feuilles habituels. Le tissage se diffusa ensuite chez les groupes dialectaux goom, mam be' et man nà'a qui, toutefois, ne tissèrent jamais autant que les premiers groupes. En particulier, ils ne firent jamais de suaires. Ce n'est que plus tard que tous les Dìì tissèrent des vêtements selon le modèle peul, des robes, lùgù, des pantalons, dodo don, des culottes courtes, dodo don, mais très peu en possédaient. Au début du siècle, Lessel (1913-1914) rapporte que seuls les chefs de village portaient des vêtements tissés, et encore lors des grandes occasions. Par contre, robes et bandes tissées étaient très prisées comme articles du prix de la fiancée, qui consistaient alternativement en moutons et houes, en proportions variables. Les robes reçues pour le prix de la fiancée étaient rarement portées mais soigneusement gardées dans des poteries étanches pour servir à d'autres dots. Ces pièces de tissage local ont été progressivement remplacées dans les dots, au cours des années 1920 à 1940, par des tissus manufacturés valant moins chers mais qui augmentèrent en quantité. Cette production cotonnière locale s'éteignit doucement alors que les voisins Duupa s'y adonnent encore.

De nombreux essais, dès l'époque allemande, furent tentés pour encourager la culture commerciale du coton dans le Nord-Cameroun (Roupsard, 1987, p. 321-418) mais la région diì ne fut pas concernée pendant longtemps. La CFDT (Compagnie française pour le développement des fibres textiles), qui promouvait d'autres types de coton, annuels ceux-là, obtint quelques succès aux confins du territoire diì au nord de Touboro, du milieu à la fin des années 1960 (op. cit., p. 333) et aussi en territoire dii, aux environs de Tcholliré. Les villageois, entraînés par le lamido de Rey Bouba, qui y trouvaient aussi son bénéfice, y virent une source de profit que les ignames ne pouvaient leur procurer, vu le trafic très faible et surtout d'ordre interne sur ces pistes secondaires.

La Sodécoton prit la relève du projet dès sa création en 1974. Sous son égide, la culture du coton continua de progresser aux environs de Tcholliré mais essuya un cuisant échec en tentant une perçée, en 1974, le long de « la route aux ignames », récemment goudronnée. Le secteur compris entre les villages de Guidjiba à Mayo-Zoro, à la frontière de l'arrondissement de Mbé, fut choisi comme zone d'essai mais les résultats furent tellement mauvais que la Sodécoton se retira des abords de la route dès 1979, après cinq ans de présence seulement. Les Dìì de l'arrondissement de Mbé ne furent pas touchés mais d'aucuns disent que la Sodécoton les auraient approchés et qu'ils auraient carrément refusé. En tout état de cause, l'échec vient de la difficulté à concilier deux cultures spéculatives à la fois, l'igname rapportant bien plus que le coton pour ceux qui avaient le choix entre les deux, comme le remarque Roupsard (op. cit., p. 391). Les Dìì des pistes Tcholliré-Guidjiba, Tcholliré-Bandjoukouri-Ba'anda (sur la trans-camerounaise) et Tcholliré-Garoua continuèrent avec le coton car, comme nous l'avons vu, les possibilités de vendre les ignames le long de ces pistes étaient quasi nulles.

Cependant, la saga du coton ne se termine pas là. La Sodécoton revint tenter sa chance le long de la route au milieu des années 1990, profitant de la baisse des ventes de l'igname. Les cultivateurs intéressés devaient se réunir en une sorte de coopérative dont chacun recevait une avance sur les revenus estimés de la surface qu'il voulait cultiver et ceux qui

gagnaient bien devaient payer pour ceux qui n'avaient rien gagné, un type de morale qui ne fut pas au goût de tous. Un coopérant d'un village dont je tairai le nom et qui, de l'avis de ses pairs, n'avait rien fait mais pour lequel ils avaient dû rembourser, fut traîné devant le chef de village et s'en tira moyennant une solide rossée. En 1997, la Sodécoton entra dans l'arrondissement de Mbé en donnant du crédit à une quarantaine de personnes divisées en sept groupes pour mettre en culture 70 hectares. Le plus important de ceux-ci a cultivé 6 hectares et recueilli plus d'un million mais plusieurs ont abandonné le projet dès l'année suivante, remplacés surtout pas des immigrants du nord (Guidar, Mafa, Mada) chassés par la sécheresse mais qui avaient déjà l'habitude de la culture du coton. Ceux qui partirent estimèrent que le bénéfice de l'entreprise n'en valait pas la peine comparé aux investissements totaux requis. En effet, le coton était payé 170 F CFA le kilo et la production à l'hectare estimée à 2 tonnes l'hectare soit 340 000 F CFA desquels il fallait d'abord soustraire les coûts incompressibles par hectare qui se montaient à :

- 55 000 pour le tracteur et le chauffeur ;
- 62 000 pour les engrais et l'urée
- 12 800 pour 4 litres d'herbicide Gramoson;
- 5 600 pour 4 sachets de Diuron;
- 12 000 pour le buttage par une charrue à bœufs ;
- 16 800 pour l'insecticide (2 400 à répandre sept fois).
- Ceci donne un total de 164 200 F CFA de coûts incompressibles pour un rendement maximal de 340 000 F CFA, laissant un bénéfice théorique de 175 000 selon les calculs de la Sodécoton. Cependant, les meilleurs ont fait entre 80 000 et 130 000 F CFA à l'hectare car les coûts de la récolte, très importants puisqu'elle s'étend sur plus d'un mois, n'étaient pas inclus dans le plan initial. Il faut en effet récompenser les travailleurs avec de la nourriture et de la bière, ce qui est très onéreux. Les participants au projet les plus critiques ont vu cette omission d'inclure les coûts de la récolte comme une tromperie, ce qui a motivé leur retrait. Le plus grand des groupes, comme nous l'avons mentionné, a cultivé 6 hectares et réalisé un million et demi brut mais, tous les coûts étant soustraits, il lui reste moins d'un demi-million de bénéfices. Ceci explique aussi au moins une partie des abandons.
- Il faut dire également que ces années 1990 ont vu les Dìì essayer de s'ajuster eux-mêmes à la baisse des recettes dues à l'igname sans l'intervention d'organismes externes. Deux cultures relativement nouvelles, jusque-là réservées à la consommation personnelle, le manioc et le maïs, ont été commercialisées à petite échelle.

#### Le manioc

Voyons d'abord la première, le manioc, mbày, un terme peut-être d'origine peule qui montre sa relative nouveauté. Il existe deux variétés, le manioc doux, mbày zígid, qui peut se consommer cru sans préparation et le manioc amer, sans nom générique mais comprenant plusieurs variétés, qui doit être traité pour en enlever la toxicité. Le manioc doux est moins cultivé que le manioc toxique car on craint l'arrachage des plants par les passants qui les grignotent en guise de snack. Le manioc a fait l'objet d'une campagne de promotion dans le nord du pays dii, sur le plateau de Ngaoundéré, aux alentours des années 1950. Cette campagne, orchestrée par les agences gouvernementales et les services agricoles des missions protestantes, fit mieux connaître le manioc qui, devenu une denrée ajoutée aux espèces domestiques locales, remplaça en partie chez les Dìì la

céréale hâtive du genre éleusine, sàd, dont nous avons déjà parlé, employée jusque-là lors de la soudure de préférence aux ignames car elle procurait de la bière pour les travaux collectifs de désherbage. Le manioc fit son chemin petit à petit en direction du nord. Les Dìì de Mbé et des alentours rapportent que le manioc n'était pas connu chez eux aux temps précoloniaux et qu'ils le découvrirent en vendant des objets manufacturés – surtout issus de la forge – chez les Gbaya, au sud de Ngaoundéré. Ceux-là, en matière de relations de parenté à plaisanteries, leur ouvraient leurs champs de manioc et les Dìì faisaient de même avec leurs champs d'ignames puisqu'il s'agissait tout deux de champs de tubercules, mais différents. Mizon (1896, p. 75) mentionne le manioc à Yola, au nordouest des Dìì mais aucun des ethnographes postérieurs qui les ont visités et que nous avons mentionnés ne l'a remarqué chez les Dii. Au nord-ouest des Dii, chez les Duupa (Garine, 1995, p. 91) le manioc est aussi appelé mbày, comme chez les Dii. C'est donc bien une culture qui s'est acclimatée sans faire de bruit probablement après la conquête peule dans cette région.

Cependant, les Dìì des alentours de Mbé ont préféré pendant longtemps le manioc doux plutôt que le manioc amer. Ils ont néanmoins adopté le second pour des raisons de vol, comme mentionné, mais aussi pour le vendre car la baisse de rentabilité des ignames le long de la route Garoua-Ngaoundéré a incité quelques cultivateurs de Mbé à vendre du manioc amer par sac, après préparation assez élaborée. Le manioc est roui, déchiqueté en petits morceaux et séché sur les aires de séchage domestiques – les anciennes aires à battre le grain en brousse reconstruites en ciment à la maison. Il est ensuite mis en sac et vendu à Mbé ou transporté directement par le propriétaire à Ngaoundéré. Ceux qui le font m'ont dit qu'ils y trouvaient leur compte.

#### Le maïs

La seconde opportunité d'obtenir de l'argent liquide a été de produire du maïs pour la vente. Cette céréale a une histoire complexe chez les Dii. Nous avons vu que Lessel (1913-1914) le mentionne comme culture mais il n'était pas commun, de l'avis des vieux Dii. Celui-ci est aujourd'hui de plus en plus cultivé sous plusieurs variétés à maturation plus ou moins rapide. Ces variétés ont été introduites à des dates variables par les services agricoles en conjonction avec les missions protestantes qui ont aidé à leur diffusion. Roupsard (1987, p. 221) note, en 1985, que chez les Diì du Département de la Vina (en gros les Diì du plateau de Ngaoundéré) le sorgho prédomine encore sur le maïs alors qu'ailleurs les proportions s'équilibrent. 11 mentionne une avancée récente et rapide du maïs dans la cuvette de la Bénoué (les Dìì des environs de Tcholliré) qui a débuté juste après 1980. Cette avancée, qui commençait à toucher les alentours de Mbé au début des années 1990, est le résultat de plusieurs nouveaux facteurs simultanés. La courbe pluviomé-trique de la station agricole de Mbé reflète une baisse générale des pluies dans les années 1980, avec des minima de moins de 1 000 mm en 1983 et 1987 et une saison des pluies écourtée. Pour ces raisons, les mils ont moins bien donné durant cette décennie, avec pour résultat la recherche d'une céréale plus hâtive. Le maïs a aussi un avantage sur les mils, celui d'échapper à la striga. Cette plante parasite qui progresse depuis plusieurs années dans la région d'est en ouest est, plus que la baisse de la pluviométrie, responsable de cette expansion récente et rapide du maïs dont parle Roupsard et que nous venons de citer.

Le terme générique pour maïs est nàmbàm et les variétés que les Dìì tiennent pour traditionnelles sont de trois sortes: 1) nàmbàm gbóo, « maïs antilope gbdo » car il a la même couleur rougeâtre que le céphalope roux dont il tire son nom. Les grains sont très gros mais les épis petits et courts; il mûrit en quatre mois mais ne produit pas beaucoup; 2) nàmbàm gò'òy, « maïs cheval », un maïs assez haut de taille et robuste « comme un cheval », de couleur blanche, qui mûrit en cinq ou six mois. On le plante d'avril à août et les récoltes sont échelonnées en conséquence. C'est cette variété qui est le principal agent de l'expansion du maïs dans le secteur de Tcholliré puisque la première sorte n'est pas très productive; 3) nàmbàm gbàyà, « maïs des Gbaya », venu du sud et qui produit de petits épis blancs en sept à huit mois.

Les variétés récentes de mais hâtif diffusées par les services agricoles sont les suivantes : 4) nàmbàm see taanó, « maïs lune trois » qui, comme son nom l'indique, mûrit en trois mois. Il fut introduit un peu avant 1990 et a pris beaucoup d'extension dans les années qui suivirent ; 5) nàmbàm see idu, « maïs lune deux », qui mûrit en deux mois et venait juste d'être expérimenté vers 1993. Il est encore rare et peu connu. Ces deux variétés sont plus productives que les autres et permettent la récolte à mi-juillet. Une seconde récolte peut aussi suivre dans les champs humides ou si l'on a semé très tôt. Cependant, ceux qui sèment ces variétés très tôt risquent deux inconvénients: a) les premières pluies s'interrompent ou ne tombent pas en quantité suffisante lorsque le mais est censé faire ses épis ; ces derniers n'apparaissent pas et il faut tout arracher ; b) le maïs est mûr alors que la saison des pluies bat encore son plein. Il faut surveiller attentivement son mûrissement car si la pluie tombe sur les épis mûrs, en deux bonnes averses, dit-on, les grains germent directement sur pied. On cueille le maïs dès maturation et on le met à sécher au-dessus du foyer de cuisine, comme on le faisait autrefois avec l'éleusine hâtive, sàd. Ceux qui ont une récolte importante construisent des fumoirs/séchoirs consistant en une hutte sur pilotis avec une porte accessible par une échelle; les épis, dépouillés de leurs enveloppes sauf la dernière pour ne pas qu'ils noircissent, sont étendus sur le plancher à claire-voie de la hutte, sous lequel on entretient un feu avec beaucoup de fumée qui sèche le maïs et éloigne les insectes.

La dévaluation du F CFA en 1994 a, comme nous l'avons dit, freiné encore davantage le commerce de l'igname mais, à l'inverse, elle a favorisé non seulement la culture commerciale du manioc mais également celle du maïs. Quelques cultivateurs, toujours aidés par la tractorisation des services agricoles de Mbé, ont aussi essayé d'en cultiver pour la vente avec un certain bénéfice. Cette année-là, les coûts étaient répartis ainsi pour un hectare: 56 000 F CFA pour le labour (tracteur et chauffeur), 54 420 F CFA pour les engrais soient 110 240 F CFA auxquels il fallait ajouter des frais de désherbage et d'entretien qui montaient le coût total à 150 000 F CFA. Le résultat escompté était de 40 sacs commercialisés à 10 500 le sac soit 420 000 F CFA. En déduisant les coûts, le bénéfice de la vente totale de la production par hectare était donc de 370 000 F CFA.

Cependant, la plupart des Dìì n'ont pas assez d'argent liquide pour se muer en entrepreneurs. Ce ne sont que quelques personnes aisées, comme les fonctionnaires ou enseignants vivant sur place, qui peuvent se le permettre; d'autres font simplement labourer de petites parcelles, comme pour les ignames, pour 5 000 ou 10 000 F CFA, etc.; ils gardent ce qu'ils considèrent comme nécessaire à leur consommation domestique et vendent le surplus. Cependant, aux alentours de Mbé, le long de la piste Mbé-Sassa Mbersi, l'expansion de la culture du maïs n'a pas grand'chose à voir avec la

commercialisation mais avec le changement du régime des pluies et aussi la progression de la striga.

On aura remarqué que ces bénéfices théoriques à l'hectare pour le maïs, 370 000 F CFA, sont bien plus élevés que ceux, tout aussi théoriques, du coton proposés par la Sodécoton en 1997 qui étaient de 175 000 F CFA. Nous avons vu que ces estimations alléchantes se traduisent par beaucoup moins dans la réalité et on peut se demander pourquoi la Sodécoton a réussi une perçée à Mbé malgré ce handicap. C'est tout simplement que, contrairement à la culture du maïs ou du manioc, d'initiative exclusivement personnelle, la Sodécoton avance le matériel aux membres des coopératives. Ce sont surtout des jeunes impécunieux qui les ont rejointes lors de leur création.

En plus des trois cultures commerciales récentes que nous venons de voir, une initiative due à l'IRA (Institut de recherches agricoles) vers 1992 a tenté de promouvoir la culture du soja dont les graines servent à faire de la sauce ou de la bouillie. Le prix de détail est de 800 F CFA le kilo et un gros sac est payé 80 000 F CFA à Ngaoundéré. La promotion n'a presque pas eu de succès. D'autre part, de rares personnes ont cultivé pour la vente des gombos hâtifs, hòòg yEg, mais le prix du transport jusqu'à Ngaoundéré – il fallait y aller soi-même avec sa marchandise – rend le bénéfice bien maigre.

#### Conclusion

En résumé, on peut dire que la situation est donc très fluide aujourd'hui mais elle l'est au moins depuis 1983 le long de la trans-camerounaise. Les Diì ont été influencés par les axes routiers aux passages différentiels qui ont suscité l'exportation des ignames le long de l'axe routier nord-sud et son appendice Mbé-Sassa Mbersi. Les pistes du Mayo-Rey ne leur ont permis que de tomber dans l'orbite de la Sodécoton alors que l'axe Ngaoundéré-Ganha a favorisé le manioc et le maïs à cause de la proximité de la ville de Ngaoundéré. Il est impossible de dire comment la situation va évoluer. Il est à prévoir que le coton continuera là où il a été soutenu jusqu'ici par la Sodécoton et qu'il pourrait même s'étendre encore le long de la « route aux ignames » et son appendice Mbé-Sassa Mbersi, si le prix de celles-ci reste stable ou continue à baisser, à moins que le maïs ou le manioc ne soient cultivés plus intensément, ceci dépendant de leur prix de revient. Ces trois cultures sont présentement en compétition le long de la trans-camerounaise et de la route Mbé-Sassa Mbersi. Les secteurs le long de la route Ngaoundéré-Ganha sur le plateau semblent destinés à rester confinés au maïs et au manioc ; les pistes allant à Tcholliré resteront monopolisées par la Sodécoton. Mais, en 1999, on a pu penser que la situation aurait pu quelque peu se modifier le long de la transcamerounaise. En effet, l'IRA allié à une compagnie appelée Kokoro s'intéressa à la commercialisation de la farine d'igname avec une nouvelle variété mise au point au Bénin. En 1999, deux moniteurs de Mbé et deux de Gamba étaient en stage de formation. Ils tentèrent l'expérience à leur retour mais revinrent rapidement à la culture des ignames locales. Une innovation récente, inspirée des immigrants de l'Extrême Nord, a pris une extension extrêmement rapide depuis l'année 2000 le long de la trans-camerounaise. Il s'agit de la culture attelée qui sert aussi bien le maïs, le manioc ou le mil mais aussi, si l'on s'y prend juste après les pluies, lorsque le sol est encore humide, quelques variétés d'ignames. Les Dìì des environs de Mbé en sont encore, sur ce point, dans une période d'essai. Le nombre de bœufs a augmenté car il est facile de s'en procurer auprès des Peuls Mbororo, de les garder autour de la maison la nuit et de les laisser pacager sous la garde de quelques jeunes gens pendant la journée. Avec l'accroissement des surfaces cultivées permis par la charrue, on ne saurait dire pour le moment quelle culture de rente va prévaloir sur l'autre.

#### Remerciements

Le travail de terrain dont résulte cette contribution s'est déroulé, au cours de plusieurs séjours, sur une période de plus de deux ans. Une pré-recherche d'un mois en juin-juillet 1990 a été financée par le fonds Cafir de l'université de Montréal. Elle fut suivie par une étude centrée sur les Diì de septembre 1991 à janvier 1992, durant les étés de 1992, 1993, 1994, 1995 et 1996, toutes financées grâce à une subvention du CRSHC (Canada) et par trois séjours subséquents en été 1998, au printemps 1999 et en été 2003, stipendiés par le fonds FCAR (Province du Québec) et par l'université de Montréal. Les deux premiers séjours furent grandement aidés matériellement par le regretté Institut des Sciences humaines de Garoua dont le directeur à l'époque, l'éminent historien Eldridge Mohammadou, m'avait suggéré les Diì comme population digne d'intérêt. Les sept derniers séjours ont bénéficié de l'aide technique et secrétariale du Projet Ngaoundéré-Anthropos, financé conjointement par les universités de Ngaoundéré et de Tromsø (Norvège), que je remercie ainsi que mes assistants de recherche MM. Oussoumanou Babbawa et Adamou Galdima.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

### Bibliographie

BAUDELAIRE M., 1938 a — Rapport de tournée (17 octobre au 8 novembre). Manuscrit déposé à l'ISH, Garoua.

BAUDELAIRE M., 1938 b — Rapport de tournée (24 novembre au 1 " décembre). Manuscrit déposé à l'ISH, Garoua.

CHOLET Ed., 1896 - La Haute Sangha. Bulletin de la Société de Géographie, Paris 7 (17) : 188-211.

DUMONT R., HAMON P., SEIGNOBOS C, 1994 — Les ignames au Cameroun. Montpellier, Cirad-CA, coll. Repères cultures annuelles.

FROBENIUS L., 1987 [1925] — Peuples et sociétés traditionnelles du Nord-Cameroun. Traduit et édité par E. Mohammadou. Wiesbaden, Franz Steiner Verlag, coll. Studien zur Kulturkunde 83 : 141-152.

GARINE E. de, 1995 — Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun). Thèse de doctorat, Nanterre, univ. Paris-X.

намадјода А. А., Mohammadou E. 1979 — Ray ou Rey-Bouba. Traditions historiques des Foulbés de l'Adamâwa. Paris/Garoua, CNRS/Onarest.

ната мовоуикі, 1973 — The swidden crops and the planting pattern of Dourou agriculture in Nord Cameroon. *Kyoto University African Studies* (8): 93-115.

HATA NOBOYUKI, 1976 — The village community of the Dourou society in Nord Cameroon. *Kyoto University African Studies* (10): 273-293.

HATA NOBOYUKI, 1980 — The agriculture complex and ethnic identity of the Duru. *Senri Ethnological Studies* (6): 161-195.

LESSEL K., 1913-1914 - Das Volk der Durru. Jahresbericht des Vereins für Vdlkerkunde in Dresden, I: 29-41. (Traduction de Elke Laur).

MIZON L., 1896 — Itinéraires de Yola à Dingui sur le Mayo-Kebbi. A Lagdé sur la Haute Bénoué et à Ngaoundéré et essai de cartes des régions voisines. *Bulletin de la Société de Géographie*, 8 (17) : 65-98.

MULLER J.-C, 1997 — Merci à vous, les Blancs, de nous avoir libérés! Le cas des Dìì de l'Adamaoua (Nord-Cameroun). In Miroirs du colonialisme. *Terrain. Carnets du patrimoine ethnologique*, (28): 59-72.

MULLER J.-C, 1999 — Du don et du rite comme fondateurs des chefferies. Marcel Mauss chez les Dìì de l'Adamaoua (Cameroun). Cahiers d'Études africaines, 154, 39 (2) : 387-408.

MULLER J.-C, 2001 — Histoire de l'établissement des Diì et de leurs chefferies en Adamaoua (Nord-Cameroun). Ngaoundéré-Anthropos. *Revue de Sciences Sociales (6)*: 11-42.

PASSARGE S., 1895 — Adamaua. Bericht über der Expédition des Deutchen Kamerun-Komitees in den Jahren 1893/1994. Berlin, Dietrich Reimer (cité d'après la traduction française de Eldridge Mohammadou, ISH, Garoua, chap. XIV : 299-325).

ROUPSARD M., 1983 — « La culture spéculative de l'igname en pays dourou : Gamba » In Beauvilain, A. et al. éd. : Atlas aérien du Cameroun. Yaoundé, université de Yaoundé : 48-49.

ROUPSARD M., 1987 — Nord-Cameroun. Ouverture et développement. Coutances, Claude Bellée.

STRUMPELL K. 1922 [1982] — « Introduction au vocabulaire des langues des païens du massif du Mandara » In E. Mohammadou éd : Peuples et États du Foumbina et de l'Adamaoua (Nord Cameroun). Travaux et Documents de l'Institut des Sciences humaines. Collection Archives du Cameroun I. Yaoundé, université de Yaoundé : 43-44.

Von Briesen Lt., 1914 [1982] — « Contribution à l'étude de l'histoire du Lamidat de Ngaoundéré ». *In* E. Mohammadou (voir sous Strumpell) : 144.

#### RÉSUMÉS

Cette contribution montre la diversité et l'évolution des cultures consacrées à la fois à la consommation interne et à l'exportation chez les Dii de l'Adamaoua. L'accent est mis sur les ignames qui ont fait connaître les Dii chez leurs voisins. L'exportation de cultures vivrières est attestée depuis la première mention des Dii dans la littérature, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, et s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui. Cependant, la situation est beaucoup plus compliquée que ne le laissent entendre quelques clichés très répandus sur les Dii, mais réducteurs.

This article will attempt to show the diversity and evolution of crops cultivated for both internai use and exportation among the Dii of Adamaoua. Emphasis will be put on yams which have attracted the attention of the neighbours of the Dii. Exportation of crops is attested since the first mention of the Dii in the literature, at the end of the nineteenth century, and it is still practised. However, the present situation is far more complicated than some simplistic opinions on the Dii would suggest.

### **INDEX**

Mots-clés: agriculture, ignames, commerce, Adamaoua, Dìì

**Keywords**: yams, trade

### **AUTEUR**

#### JEAN-CLAUDE MULLER

Jean-Claude **Muller**, ethnologue, université de Montréal Département d'Anthropologie, C.P. 6128, Montréal QC H3C 3J7 Canada mullerj@anthro.umontreal.ca

# Enhancing food security through resettlement?

The dynamics of crop choices in the Bénoué region, North Cameroon

Améliorer la sécurité alimentaire par la migration ? La dynamique du choix des cultures dans la région de la Bénoué, Nord-Cameroun

#### Judith de Wolf

- Enhancing food security through the development of the agricultural potential of the Bénoué region and at the same time redistribu-ting the population of the Mandara Mountains to reduce the assumed population pressure were the two main policy objectives of the Nord-Est Bénoué Project (NEB)¹. With these ambitions, the NEB-project started in 1974 with the recruitment, transportation and settlement of farmers from the Far North province in the Bénoué river valley, southeast of Garoua in the North Province.
- Officially some 80,000 people were transported and resettled. Another 40,000 were assisted in settling after they had migrated by themselves. Besides this regulated resettlement, numerous people have migrated into the Bénoué region without officiai interference since the end of the 1970s. Often, newcomers joined earlier migrated family members and stayed with them for some time before set-ting up their own household² Although the NEB-project stopped transporting migrants in 1986, people continued to migrate; not only from the Far North to the North Province but also from the original project area to under-exploited areas further south (figure 1). Rather than resettlement, chain migrations and ongoing migration have thus become the prevailing features of the Bénoué region.

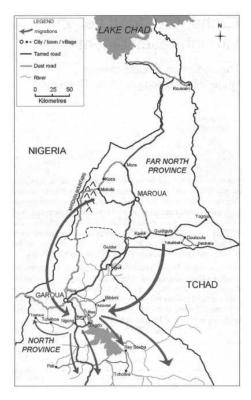


Figure 1. Map of Northern Cameroon. Arrows indicating the migratory movements.

- The inhabitants of the Bénoué river valley are generally poor pea-sant farmers. If they manage to generate a small surplus, this is sold to generate the cash needed for clothes, school fees, cattle, a bicycle, assistance to family in the Far North, etc. Although on average higher than in the Far North Province where most migrants originate from, erratic and insufficient rainfall is a recurrent feature of agricultural life in the Bénoué region. The most cultivated crops are maize, millets, sorghums, groundnuts, and cotton. The vast majority of farmers cultivates this export crop. This paper will show that the involvement in cotton production is not merely a way to satisfy cash needs after having secured food requirements. Focusing upon two villages in the region - Riao and Bamé (figure 1) - it is shown that involvement in cotton production can not be reduced to simple economic calculation by farmers. Rather, it is the specific socio-institutional arrangement of agricultural (input) markets -dominated by Sodecoton – which forces farmers to engage in cotton cultivation. Thus they gain access to fertilizer needed for the cultivation of hybrid maize, their preferred staple food, but also to numerous other important farming inputs. One may therefore question whether sustainable food production is possible without the cultivation of cotton - food security in the Bénoué region depends on cash crop production.
- A major problem in farming is cash to buy fertilizer as well as its availability. The great majority of people is unable to mobilise enough capital at the beginning of the rainy season to buy fertilizer. Additionally, the supply of fertilizer is practically monopolised by the parastatal Sodecoton, which also delivers all inputs for cotton cultivation. The little fertilizer originating from neighbouring Nigeria is like other products from that country considered to be of inferior quality. The inputs for maize cultivation are provided by Sodecoton, and on credit, but conditionally. The few farmers who do have

- cash, may buy fertilizer from a cultivator who received it on credit from Sodecoton, but who is in immediate need of cash.
- In order to understand how cotton production has come to dominate agricultural life in the Bénoué region, it is first necessary to elaborate briefly on the history of market-regulating institutions like Sodecoton. Thereafter, this paper will discuss the ways in which Sodecoton has arranged the supply of inputs on credit and marketing by organizing farmers in production groups (cercles) a water-tight System to secure Sodecoton of repayment of these credits. Thus it will become clear how farmers' crop choices are limited, and always involve cotton, even if this endangers their food crop production and hence, food security.

# A brief organizational history of cotton production in Cameroon : Sodecoton and its predecessors

- Although cotton cultivation in the north of Cameroon dates back to pre-colonial times, commercial production on any significant scale came about rather late. The German colonisers considered agriculture as a major source of economic gain from their colony and expe-rimented with cotton, but they never actively stimulated its cultivation (Roupsard, 1984:614; see also Rudin, 1938:269-271).
- Also the French colonial administration did not promote cotton since groundnuts were giving good enough results to enable the population to pay their taxes. In 1927 however, the *Société cotonnière du Nord-Cameroun et du Tchad* (SCNCT) was establi-shed but this private company was not very successful. The SCNCT operated in two domains. First, it owned plantations which gene-rally failed to produce significantly and second, cotton was bought from local farmers. Later on the SCNCT handed out free seeds to increase local production. Although production increased, mainly in what is now the Far North Province (between 100 and 250 tonnes), most of the produce entered into the local trade because of the higher prices that were paid, leaving the SCNCT with the unsold leftovers<sup>3</sup>. By the 1940s, when the SCNCT closed, commercial cotton cultivation was still a rather marginal activity (Roupsard, 1987:324-5).
- In 1950 the *Compagnie française pour le développement des fibres textiles* (CFDT) was set up by the French colonial government. The CFDT turned out to be more successful than its private predecessor. Causes included higher producer prices, a premium paid just at the time of possible pre-harvest hunger, and the low price of groundnuts (Roupsard, 1987:329). After two decades the annual production was just over 90 thousand tonnes, principally produced on the plains of the Far North Province. The Bénoué region was, at that time, sparsely populated. It held only a quar-ter of the total surface under cotton and contributed one fifth to the total output of cotton (Roupsard, 1987:330, Lele *et al.*, 1989:9)

  4.
- In 1974, the *Société de développement du coton* (Sodecoton) was established by the Cameroonian state and the French CFDT<sup>5</sup>. It dif-fered from its predecessors in its explicit developmental goal. Its mission was and still is promoting cotton production, commer-cialising cotton and its by-products (oil, oil cake), *and* developing the cotton growing zones as well as modernising agriculture<sup>6</sup>.
- In view of this developmental goal, it is understandable that when the NEB-project started, it sought to cooperate with Sodecoton. Thus, Sodecoton became responsible for

agricultural extension in the project's resettlement areas, the so-called *encadrement*. Yet, as Sodecoton pushed farmers into cotton production, a conflict with NEB-project staff emerged in the 1980s since the NEB wanted resettled farmers to concentrate on food crops, at least in the first years. As the only source of agricultural inputs provided on credit, Sodecoton has established a firm control over Cameroon's cotton growing areas, including the Bénoué region, holding also a monopoly on the marketing of cotton.

An example of this tightening control over farming is Sodecoton's campaign to intensify cotton cultivation. Fertilizers, treated seeds, pesticides and insecticides were introduced to the farmers. Officially, farmers had the choice whether to apply these intensive techniques or not. Non-adopting farmers were denied Sodecoton's extension workers' attention and, gradually, also seeds. Thus the new intensive cultivation techniques were imposed upon farmers or forced them to abandon the cultivation of cotton altogether (Levrat, 1987:40)<sup>7</sup>.

Despite Sodecoton's developmental mission, its operations came to resemble that of a commercial company with monopoly power, long before its actual privatization in 2000.

# The organisation of cotton cultivation: farmers, cercles and AVP/GICs

To understand how Sodecoton dominates agricultural life in the Bénoué region, one needs to comprehend its functioning. Although Sodecoton has decentralized some of its operations since the late 1980s, for instance by creating farmer associations, its strict control over production and marketing is perpetuated by institutions such as the agents de suivi, moniteurs, cercles and Associations villageoise précooperative (AVP) or Groupes d'initiative commune (GIC).

### Agents de suivi and moniteurs

- Before the onset of the rains, *individual* farmers have to indicate the surface they intend to cultivate with cotton to the *agent de suivi*, the lowest of functionaries in the Sodecoton hierarchy. If a farmer also wants fertilizer on credit for his maize, he has to cultivate at least three quarters of a hectare with cotton<sup>8</sup>. This is the official rule, yet it is the *moniteur* of Sodecoton the immediate superior of the *agent de suivi* who ultimately decides whether a farmer is entitled to the farming inputs for cotton and maize. The minimal required surface under cotton is well negotiable in daily practice, but it is almost impossible to obtain fertilizer on credit without cultivating at least some cotton. Sodecoton does not, however, deal with individual farmers. Eight to twenty cotton cultivators are organized in one production group, a *cercle*, led by the *chef du cercle*. The cercles are, in turn, organised in an AVP/GIC.
- Sodecoton delivers all inputs to the storehouse of the AVP/GIC. The AVP/GIC employs one or more agent de suivi, the number depends on the number of cotton cultivators some 100 to 150 cultivators per agent de suivi. The agents de suivi are selected farmers, paid by the AVP/GIC. The agent de suivi supervises the cultivation of cotton by farmers, he checks the application of inputs, etc. The agent de suivi should go and see all cotton fields once or twice a week. He, and the moniteur, control storage and distribution of inputs. Hence, if a farmer comes to the storehouse to ask for a particular product, the agent de

- suivi should know whether the cotton field of that man is actually ready for that particular product.
- Besides supervising *agents de suivi, moniteurs* are responsible for the technical assistance of farmers. They are supposed to guide every farmer in cotton cultivation and the food crops in the same rotation schedule (see also Levrat, 1984:34-36; Dounias *et al.*, 2002).
- The workings of an *agent de suivi* and the problems he may encounter, are well illustrated by the story of Alfred, one of the two *agents de suivi* of the GIC Bame II. Alfred had given insecticides in beer bottles to people, but this was considered dangerous, since people also do other things with beer bottles and thus they could be poiso-ned. He was sanctioned with the withdrawal of about one third of his monthly salary. A second reprimand befell Alfred when a farmer begged him for fertilizer. Half of the fields of this man were far away and Alfred had not seen these fields. Hence he did not know whether they were actually ready for the fertilizer. Alfred gave the fertilizer anyway, but by incident the chef de zone came across the begging farmer and he knew that the far-away fields were not ready for the fertilizer. As Alfred should not have given the fertilizer he was punished, again by a deduction from his salary.

#### Chefs du cercle

- Besides the *agent de suivi*, also the *chef du cercle* is supposed to supervise and monitor the cultivation practices of his group members. The group as a whole is responsible for the repayment of all credit taken by its individual members. The *chef du cercle* is paid the total amount due to the collective. If one member has produced insufficient to repay the credit he received, his debt to Sodecoton is subtracted from the groups' total; other members pay for the debtor. Thus Sodecoton externalizes the financial risk and the sanctioning of crop failure or deceitful behaviour of individual farmers. In rare occasions it happens that an indebted farmer flees from a group and village, but generally group members work it out amongst themselves. For example, the indebted farmer sells a cow or several bags of his food crop. In some instances another group member will pay for a debtor, for example a brother or a father. In rare occasions debts are repaid in labour<sup>9</sup>.
- If a group's balance is positive, the *chef du cercle* receives a premium a percentage of the total production. It is commonly expec-ted that he shares this premium at least partly with his group members by distributing some cash and/or organizing a small beer-party¹¹⁰. Generally people like to be in a group of which the *chef du cercle* is productive and successful, hoping he will be able to pay potential debts of fellow group members.

### AVPs/GICs and the marketing of cotton

- These organizations are led by a committee with a president, secretary, treasurer, and 'deputies' to all these positions. Committee members are paid by the AVP/GIC, yet the tasks of committee members depend much on the internai organisation of the AVP/GIC. It is often younger educated men who occupy positions in the AVP/GIC committees, pressed into it by the older men who do not read nor write.
- The AVP/GIC is responsible for organizing the market for cotton. In November, when cotton is picked, its committee members designate an open space as market-place, make a little shed, and then wait for the delivery of an open container of Sodecoton the orange-

colours of which are typical for Northern Cameroon. Sodecoton tends not to deliver a container before producers have brought their cotton to the market-place. Hence, on behalf of Sodecoton, the *moniteur* and the *chef de zone* urge farmers to bring their cotton to the market, on the promise a container will arrive shortly (which is not necessarily the case). But as the harvest of cotton may coincide with the harvest of food crops, farmers may decide to harvest their food crops first. Other postponement in farmers' cotton delivery to the market may be the fear of theft or damage by animais or fire. People feel that it is safer to keep it at home.

Once the container has been delivered and the market starts, an équipe d'achat is formed, consisting of at least some AVP/GIC committee members. Young men are gathered to fill the container; they are paid based on tonnage handled. Besides the container, Sodecoton delivers a scale to weigh the cotton of individual farmers before it is put into the container. For every bale of cotton weigh-ted, a fee is due to Sodecoton. Every farmer also pays a fixed amount for administration and weighing to the équipe d'achat. When the container is filled, it is covered, and awaits the return of the truck that will take the container to a factory of Sodecoton<sup>11</sup>. At the factory, the container is weighed again. If the weight at the factory is lower than the total reported by the équipe d'achat, there is a financial penalty for them. In case an AVP/GIC has made so many miscalculations that these are labelled as 'fraud', or an équipe d'achat is considered 'incapable', one or two moniteurs are assi-gned to assist at the marketing of the cotton.

After all the cotton is taken from the market, the *moniteur* has to finalise the calculations, which are checked again in Lagdo and Garoua, where Sodecoton has administrative centres. Payment is made to the president of the AVP/GIC, who distributes it to the *chefs du cercle*. It may, however, take several months for the money to arrive<sup>12</sup>. When the money finally arrives, most people have already spent it. For example, they may have accumulated debts on the promise to pay back with the 'cotton-money'. Money is spent immediately, on the repayment of debts and overdue school fees, new – second-hand – clothes for the family, meat or fish for a change, and – for some – a drinking party with friends. If there is money left, it may be invested in livestock, a bicycle, housing materials or a trip 'au village'.

## Crop choices: hungry for maize, trapped in cotton

So far, it has been elaborated how Sodecoton controls cotton cultivators, through a particular organization of production and marketing. Through these institutional arrangements relating to cotton, Sodecoton has also extended its dominance into other agricultural markets, notably that of fertilizers for maize, credit, and farm implements (ploughs, etc.). People's preference for hybrid maize – a capital- and input-demanding crop – as a staple, forces them to engage in cotton cultivation. Cotton is, for the generally cash-strapped farmers in the Bénoué region, the only means to generate a little cash while sustaining food crop production, that is hybrid maize cultivation. Cotton production does not, however, enable an escape from the vicious circle of credit and debts, the migrant farmers of the Bénoué region find themselves in. This raises the question whether there are other options to generate cash. Let us therefore briefly consider alternative crops and occupations.

In general people barely manage to make ends meet throughout the year as far as the daily needs are concerned. One obvious possibility to make ends meet in this emergent

settler society is renting out a part of one's land. Other possibilities include working for a day or so as a builder, doing agricultural work, brewing and selling beer (women), plaiting straw mats (men), breeding and selling chickens, ducks or small ruminants. Another frequently used way to make a little money is by selling small quantities of one's food crop. These activities do not, however, generate substantial cash.

Whereas cotton is commonly seen as a money-earner, food crops are never cultivated with the explicit purpose of making money with it. Although there are other potential options to earn cash money, these are hardly employed. Firstly, one may cultivate significantly more sorghum, millet or groundnuts than necessary to meet family needs and safeguard the surplus to sell profitable later on. However, the main problem here is timing. One needs to be able to hold on to the harvest until prices rise. It will be tempting to sell sooner as to have at least something. Besides – and perhaps more importantly – having a food crop surplus at your home will make you very vulnerable to claims of your family and wider (kinship) network. Moreover, such an individual enterprise may be conside-red more risky than cotton cultivation. Cotton production provides security, as it is not purely one's individual responsibility.

A second option to raise capital, is the cultivation of onions. Again timing of the sale of the harvest is the difficult issue; furthermore, it is a lot of work and requires substantial capital to invest in seeds and the building of special storage. To conclude, not an easy option to escape poverty. An additional problem with the fore mentioned options is transport. For the transportation of their produce, farmers depend on unreliable and erratic bush taxies or traders from town. Villages like Riao and Bamé are accessible throughout the year, but numerous others cannot be reached by car during part of the year.

A third option to make money is wage labour. However the possibilities are very limited in these rural areas and, moreover, one needs time to work one's field. Even the *agents de suivi* work part-time, and also schoolteachers have to produce their own food. One needs quite a salary to be able to buy all the food for the family, and there are hardly any jobs that qualify for this.

#### Conclusion

Cotton cultivation is considered the only viable option to make money. And even though cotton prices keep dropping, theoretically it is still possible to earn a considerable sum of money with the cultivation of cotton<sup>12</sup>. Despite high expectations of making a lot of money with cotton production, every year the majority of farmers is disappointed with the actual amount they receive from Sodecoton. Thus, the financial benefits of cotton production are not particularly substantial. Furthermore, all farmers complain about Sodecoton, its strict rules, the workload, about the performance of the *agent de suivi*, the *moniteur* and the *chef de zone*, about the prices charged for both inputs and agricultural implements like ploughs, and delays in delivery of inputs and the farmers' money after the sale of the cotton. There is, nevertheless, a compelling reason for farmers' engagement in cotton production, it is the only way to get fertilizer necessary to cultivate their favourite food – maize. The provision of inputs on credit by Sodecoton is for many poor farmers the only way to sustain their agriculture and thus safeguard their food security. These findings are at odds with one of the objectives of the NEB resettlement

project which was to enhance food security in the north of Cameroon and – after some time – in the whole country.

As this paper has shown, it is not the profitability of cotton or alternatively the low prices for other crops, that pushes farmers into cotton cultivation. It is the institutional set-up of agricultural input and credit markets controlled by Sodecoton which leaves them little choice. If one wants to eat maize, one is obliged to cultivate cotton.

#### **BIBLIOGRAPHY**

#### References

Dounias I., C. Aubry, Capillon A., 2002 — Decision-making process for crop management on African farms. Modelling from a case study of cotton crops in northern Cameroon. *Agricultural Systems* (73): 233-60.

Lele U. J., van de Walle N., Gbetibouo M., 1989 — Cotton in Africa: an analysis of differences in performance. Washington: World Bank.

LEVRAT R., 1984 — La place du coton dans la vie des paysans du Nord-Cameroun. Les Cahiers d'Outre-mer 37 (145) : 33-62.

ROUPSARD M., 1981 — Les étapes de la culture cotonnière au Nord-Cameroun. Revue de Géographie du Cameroun 2 (2) : 121-33.

ROUPSARD M., 1984 — Le point sur la culture attelée et la motorisation au Nord-Cameroun. *Cahiers Orstom, Ser. Sc. hum.* 20 (3-4): 613-31.

ROUPSARD M., 1987 — Nord-Cameroun. Ouverture et développement d'une région enclavée. Paris, Yaoundé : université de Paris X-Nanterre.

RUDIN H., 1938 - Germans in the Cameroons, 1884-1914. A case study in modem imperialism. New Haven: Yale University Press.

#### **NOTES**

- **1.** The MEAVSB (Mission d'études d'aménagement de la vallée superieure de la Bénoué) executed the NEB-project, funded by the Cameroonian government and the European Union.
- **2.** This latter group was never counted and it is only through population figures that an estimation might be made of the total number of migrants as the population of the North Province rose from about 450,000 in 1976 to just over 800,000 in 1987 and an estimated 1,6 million in 1998.
- 3. For more details, see also Roupsard, 1987:322-6.
- **4.** According to Levrat (1984:38) only 10 % of the total produce came from the Bénoué region. See also Pontié (1979) for a discussion of the impact of the replacement of groundnuts by cotton and

the consequences the-reof for food crops, the entitlement to land, division of labour, revenues within the family, and the development of exchanges (concerning Guiziga, Far North Province).

- **5.** The French CFDT preserved 45 % of the 'shares', the Cameroonian state and different 'sociétés' got 55 %. In 1981 the participation of Cameroon increased to 70 %, leaving the CFDT with 30 % (Levrat. 1984:34).
- 6. See for example, http://winne.com/Cameroon/toporq/sodecoto.html
- **7.** Another example of Sodecoton's control over farmers is the imposition of block-cultivation. Thus supervision of the production processes such as sprinkling of insecticides, control of crop rotation, calculation of the expected cotton harvest and the control on intercropping which is pro-hibited by Sodecoton is facilitated.
- **8.** Most cotton cultivators are men. Few women are officially registered cotton growers and of these few, most women register in order to obtain fertilizer that in turn is used by someone else, their husband or another family member. However, women do provide a large part of the labour required for cotton cultivation.
- **9.** The ultimate escape for a heavily indebted farmer is to move away from the village again. In this rural society, with the majority of people being migrants, people come and go every year for all sorts of reasons.
- **10.** If a chef does not do such things, eventually people will leave his group. An example is Digil, a *chef du cercle* who received 26.000 F CFA which he kept all for himself. The following year a lot of people had left his group.
- 11. For example, in 1999, the cotton money only arrived in May in Riao and Bamé.
- 12. The Herald Newspaper (07/09/2002) reports that although the prices in the season 2000/2001 had dropped to their lowest levels since 1986, cotton production rose again (from 194,690 tons in the 1998/1999 to 230,485 tons in the year in review, 2001), as a result of the extension of the area cultivated and the improvement of output per hectare. This also proves that decision-making at farm level concerning cash crop production may be influenced by prices in this case of the cash crop cotton -but it is not predetermined by prices as is often assumed in macro-economic studies. By looking at prices alone, the choices made by farmers can not be understood.

#### **ABSTRACTS**

Enhancing food security and, simultaneously, decreasing population pressure on land in Cameroon's Far North province, were the two major aims of the Nord-Est Bénoué (NEB) project, which resulted in the resettlement of more than 80,000 people from the Far North in the Bénoué valley in the 1970s and 1980s. Although the NEB-project sought to stimulate the production of food crops such as maize and millets, by the late 1990s food security is still the overriding concern of farmers in the region. Many resettled farmers barely produce enough food to sustain themselves. Meanwhile, the vast majority of them has become involved in the cultivation of cotton, of which the production and marketing is organized through the parastatal Sodecoton (Société de développement du coton).

This paper seeks to clarify the dilemma between cash crop and food crop production, elaborating how crop choices are structured by (1) the socio-institutional organization of cotton production and marketing, and, (2) the social organization of this emergent society of resettled farmers of different ethnic origin. It is shown that in order to cultivate maize - for many the preferred staple - farmers need to engage in cotton production. It is not, however, the capital demands of

maize cultivation which makes food security dependent on cash-crop production, but rather, the specific way in which markets for cotton and maize inputs are (institutionally) organized. Despite different socio-cultural orientations in this society of migrants, farmers in the Bénoué region invariably view cotton production as the only way to enhance their food security.

Les deux objectifs principaux du projet Nord-Est Bénoué (NEB) étaient d'améliorer la sécurité alimentaire et de réduire la pression foncière dans la province de l'Extrême Nord du Cameroun. Le résultat en fut le déplacement de plus de 80 000 personnes dans les années soixante-dix et quatre-vingt. Bien que le projet ait cherché à stimuler la production de cultures vivrières comme le maïs et le sorgho, à la fin des années quatre-vingt-dix la sécurité alimentaire demeure une préoccupation pour les paysans de la région. Beaucoup des déplacés produisent juste assez pour subvenir à leurs besoins. La plupart d'entre eux sont impliqués dans la culture du coton dont la production et la commercialisation sont organisés par la Sodecoton (Société de développement du coton).

Cet article cherche à clarifier le dilemme entre la production de rente et la production vivrière. Il montre comment les choix des cultures sont structurés : 1. par l'organisation socioéconomique de la filière cotonnière ; 2. par l'organisation sociale de cette société émergente d'agriculteurs issus d'ethnies différentes. Il est montré qu'afin de pouvoir cultiver du maïs – aliment de base préféré – les agriculteurs doivent produire du coton. Ce ne sont pourtant pas les exigences financières de l'investissement nécessaire à la production du maïs qui rendent la sécurité alimentaire dépendante de la culture de rente, mais plutôt la manière dont est organisé institutionnellement le marché des produits nécessaires à ces cultures. Malgré les différentes orientations socio-culturelles dans cette société de migrants, les agriculteurs de la région de la Bénoué perçoivent la production du coton comme étant la seule manière d'améliorer leur sécurité alimentaire.

#### **INDEX**

Mots-clés: migration, culture vivrière, culture commerciale, sécurité alimentaire, Nord-

Cameroun

Keywords: resettlement, cash crop, food crop, food security, Northern Cameroon

#### **AUTHOR**

#### JUDITH DE WOLF

Judith de **Wolf**, anthropologue, Icraf
World Agroforestry Centre,
Agroforestry Programme, Chitedze Agricultural Research
Station, P.O. Box 30798, Lilongwe 3, Malawi
j.dewolf@cgiar.org; judithdewolf@africa-online.net

# La diffusion du sorgho repiqué dans le bassin du lac Tchad

The diffusion of transplanted sorghum in Lake Chad Basin

#### **Christine Raimond**

- Une innovation agricole originale des populations rurales du bassin tchadien est l'utilisation en contre-saison des terres argileuses inondées pour repiquer du sorgho ( Sorghum durra ou durra caudatum). Depuis longtemps maîtrisée, cette culture connaît une diffusion importante au cours des dernières décennies, qui est particulièrement visible dans le paysage, mais aussi dans les dynamiques du développement rural de la région (Raimond, 1999; Mathieu et al., 2002). Les variétés utilisées acceptent les conditions édaphiques difficiles de ces terrains et sont capables de puiser dans les réserves hydriques de ces sols pour accomplir leur cycle végétatif, en saison sèche sans autre apport d'eau. Il s'agit de variétés de sorghos qui ont progressivement été « désaisonnées » pour s'adapter aux conditions édaphiques rigoureuses de la saison sèche. « Muskuwaari » dans le nord du Cameroun, « masakwa » au Nigeria, « berbéré » au Tchad, le sorgho repiqué connaît un large développement dans la région depuis la moitié du xxe siècle. Les raisons et les modalités de l'adoption massive des sorghos repiqués dans les secteurs concernés sont liées aux effets conjugués de l'introduction de la culture cotonnière qui réquisitionnent main-d'œuvre et terres agricoles pendant la saison pluviale, à la péjoration climatique, les sorghos repiqués échappant en partie aux stress hydriques -, et à l'augmentation importante de la demande en ville pour ces sorghos (Raimond, 1999). Un travail spécifique réalisé sur les variétés traditionnelles permet de reconstituer l'histoire de la diffusion du sorgho repiqué à l'échelle du bassin tchadien, tout en précisant leurs qualités agronomiques et gustatives.
- Le terme de « variété » pour regrouper les espèces cultivées est assez vague pour les scientifiques, mais il l'est plus encore pour les agriculteurs africains qui cultivent un matériel variétal extrêmement hétérogène. Il existe au Nigeria, au Nord Cameroun et au Tchad une multitude de formes domestiques de sorghos, aux caractéristiques botaniques et alimentaires et aux aptitudes agricoles très différentes (Niqueux, 1959; Bezot, 1963,

1965; Le Conte, 1965; Curtis, 1966; Eckebil, 1970; Assegninou, 1976; Monthe, 1977; Orstom (coll.), 1984; Seignobos, 2000). La description des sorghos repiqués que nous proposons ci-dessous est une illustration de cette grande hétérogénéité. Elle repose sur les classifications basées sur l'expérience et les connaissances locales. J.R. Harlan (1987) définit ces populations variétales comme les « variétés de pays », ou variétés traditionnelles, par opposition aux cultivars modernes uniformes. Si elles varient beaucoup d'aspect, chacune porte un nom local et est identifiable par des propriétés ou caractères particuliers: précocité, productivité, adaptation à des conditions climatiques, à des pratiques culturales, à des maladies et des parasites locaux, exigence pédologique, valeur gustative. Ces variétés traditionnelles peuvent aussi être classées en fonction de leur utilisation future: farine, boisson...

Cependant, le polymorphisme très important qui existe entre les individus composant une variété traditionnelle, joint à l'abondance des noms vernaculaires souvent synonymes ou homonymes, n'est pas fait pour simplifier une étude d'ensemble.

# La grande diversité des variétés traditionnelles de sorgho repiqué

- La prospection des variétés traditionnelles de sorgho repiqué a porté sur la région la plus large possible afin d'avoir une vision d'ensemble sur le bassin tchadien. La collecte des panicules a été faite pendant deux campagnes agricoles: en 1994-1995 dans les préfectures du Chari-Baguirmi, du Mayo Kebbi (nord), du Batha, du Guéra et du Salamat au Tchad et en 1996-1997 dans le sud du Mayo Kebbi au Tchad et dans les provinces du Nord et de l'Extrême Nord au Cameroun.
- Cette prospection a permis de collecter 159 panicules, dont les différents caractères sont détaillés dans ma thèse (Raimond, 1999). Il va de soi que la collection ainsi rassemblée n'est pas exhaustive: les nouvelles variétés rencontrées ont été collectées systématiquement, en notant celles qui étaient majoritairement repiquées dans la région de référence<sup>1</sup>.
- La grille de description a été établie à partir de critères définis par les sélectionneurs de sorgho: il s'agit de la forme et de la compacité des panicules, de la couleur des grains des glumes, de la présence ou non d'aristes (« poils » situés à l'extrémité des glumes qui les protègent contre les oiseaux granivores) et de taches brunes. Pour les sorghos repiqués, les critères de distinction entre les variétés traditionnelles reposent principalement sur les caractères de couleur des grains et des glumes, la compacité et le port de la panicule. Ce dernier caractère est généralement indiqué dans le nom de la variété: amchilkhe traduit un pédoncule droit en arabe, am kined-jire un pédoncule crossé. La présence d'aristes est très recherchée par les agriculteurs. A ces caractères morphologiques permettant de relier les variétés traditionnelles à la classification botanique, nous avons ajouté les caractères relevant plus spécifiquement de la classification locale: durée du cycle végétatif, taille des plants à maturation, qualité gustative, couleur de la farine.
- La forme de la panicule, qui est généralement retenue comme un caractère important de détermination des types botaniques, intervient très rarement dans les classifications locales. Les critères de hauteur de plant et de longueur du cycle végétatif sont également évoqués, mais ils diffèrent énormément selon la localisation et les disponibilités en eau de la parcelle : ces caractères ne sont généralement pas représentatifs d'une variété locale.

Les caractères particuliers, comme l'apparition de grains doubles, sont mentionnés mais ne font pas l'objet d'une variété particulière, les agriculteurs ne choisissant généralement pas les panicules réservées aux semences dans ces groupes-là : ils ont cependant un nom, par exemple **am timano** signifie « les jumeaux » en arabe tchadien.

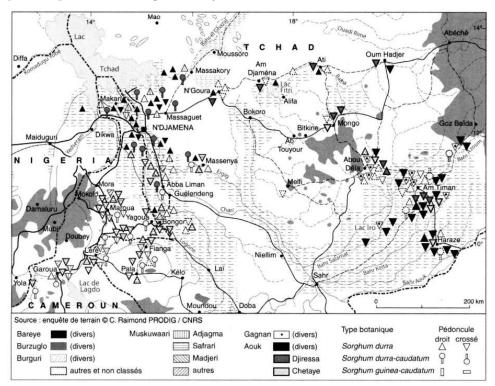


Figure 1. Distribution des variétés traditionnelles de sorgho repiqué au Tchad et au Cameroun.

- Les noms locaux ont été systématiquement relevés dans la langue utilisée. Les qualités productives et gustatives ont été rapportées par les cultivateurs et les consommateurs. La description morphologique a été réalisée sur la parcelle lorsque les périodes de récolte le permettaient. Sinon, elle a été faite à partir de la panicule déjà récoltée, la description du plant entier étant faite par les cultivateurs. L'histoire des variétés traditionnelles a été notée pour chacune des panicules collectées.
- Le rapprochement des variétés entre les différentes régions de collecte s'est effectué en deux étapes. Chaque fois que cela a été possible, nous avons amené les cultivateurs à comparer eux-mêmes les variétés traditionnelles d'autres régions, afin de pouvoir faire le lien entre elles. Nous avons ensuite travaillé à partir de la toponymie. Les résultats de cette analyse ont permis d'établir une carte de distribution des variétés traditionnelles de sorgho repiqué (Raimond, *op. cit.* et figure 1).
- Les appellations génériques locales du sorgho repiqué sont en principe équivalentes. Les trois noms désignant le sorgho repiqué les plus courants sont exprimés dans les langues les plus parlées dans la région, l'arabe tchadien et le **fulfulde**, les langues véhiculaires du Tchad, du Cameroun et du Nigeria. **Berbere** (arabe) désigne à l'origine la terre noire où le repiquage du sorgho est possible, mais la signification a été étendue à la plante ellemême. Le terme initial semble avoir été **masakwa** emprunté au kanuri, mais il n'est plus employé au Tchad. On constate la même évolution du langage au Cameroun où le terme **karal** décrivant les sols argileux des zones humides désigne de plus en plus fréquemment la culture.

- Ces termes recouvrent en outre des variétés traditionnelles de sorgho repiqué très différentes, de sorte que ces noms désignent non seulement le sorgho repiqué, mais aussi la provenance des variétés désignées: au Tchad, où le **fulfulde** n'a pas la même importance qu'au Nord-Cameroun, **muskuwaari** désigne les variétés de sorgho repiqué cultivées dans la région de Maroua, qui correspondent à un écotype très particulier. Inversement, **berbere** désigne les variétés de sorgho repiqué venues du Tchad dans le pays tupuri.
- 12 Le passage de ce niveau à celui des variétés traditionnelles, en tentant de faire des rapprochements entre elles et les régions où elles sont cultivées, est un exercice beaucoup plus difficile et ce pour plusieurs raisons. Les grands types sont difficiles à distinguer car le ou les caractères qui les décrivent peuvent ne pas être toujours homogènes. Ainsi, un type comme le safrari, unanimement reconnu dans le Diamaré (Cameroun) pour la couleur jaune de ses grains et sa panicule crossée, peut comporter des variétés à grains blancs ou à pédoncule droit. Nous pourrions multiplier les exemples. Cette hétérogénéité des caractères peut provenir de l'utilisation des matériels variétaux dans des milieux différents du traditionnel, entraînant une modification de certains caractères. Nous avons constaté les différences de taille des plants d'une même variété traditionnelle, le bareye amchilkhe, en fonction de leur localisation dans la parcelle et des écartements observés entre les trous de repiquage (Raimond, op. cit.). Il est possible que la couleur des grains puisse également changer: ce phénomène est observé pour les variétés de chetaye ou de djiressa en fonction du terrain dans la plaine d'inondation du bahr Azoum (sous-préfecture d'Am Timan, Tchad). Djiressa hamar deviendrait un peu blanc suite à un problème de pollinisation.
- Le rapprochement des variétés par homonymie est souvent limité par des règles qui diffèrent selon les régions et les langues, ce qui a déjà été observé dans d'autres domaines. Pour celui des variétés locales de sorgho repiqué, nous pouvons donner deux exemples :
  - les nouvelles variétés, dont on ne connaît pas le nom dans les régions d'origine, sont souvent désignées avec des vocables étrangers qui sont assez imprécis. C'est notamment le cas des muskuwaari trouvés dans les régions limitrophes du Nord-Cameroun et même dans la souspréfecture d'Am Timan, ou des masakwa recensées dans la sous-préfecture d'Abou Déïa et dont la provenance serait Goz Beïda;
  - il est généralement admis que les variétés locales prennent le nom du terroir où elles sont cultivées. Nous en avons l'exemple pour une variété reconnaissable par la couleur généralement foncée de ses grains : amkarouba est mise dans le type des gagnan dans le sud du massif du Guéra. Elle se nomme aouk amkarouba dans la sous-préfecture d'Am Timan et porte le nom de son terrain d'origine dans la région de Melfi. Sa couleur varie en fonction des sols où elle est cultivée : elle peut prendre des teintes orangées dans la région de Liwi (sous-préfecture d'Abou Déïa).
- 14 Enfin, il aurait été intéressant de relever les panicules spécialement réservées pour la fourniture de semences. En effet, si les agriculteurs reconnaissent très bien leurs variétés traditionnelles et tous les caractères imputables au biotope, ils en réservent certaines pour les semences et en écartent d'autres. Ou ils gardent une panicule de chaque variété afin de varier un peu le goût de la boule. En règle générale, les variétés les moins appréciées pour leur goût sont aris-tées et très colorées. Par ces pratiques, ils opèrent une sélection visuelle, affinant sans cesse le matériel génétique dont ils disposent, à la

manière des premiers agriculteurs qui domestiquèrent le sorgho sauvage (Mazoyer, Roudart, 1997).

Au total, les 159 panicules ramassées au cours des deux collectes montrent une grande hétérogénéité des caractères spécifiques des sorghos repiqués. Cependant, une très grande majorité des panicules collectées appartient au type botanique Sorghum durra. Quelques panicules sont des Sorghum caudatum, essentiellement parmi les groupes de baburi du Nord-Cameroun et quelques autres variétés de la plaine du Salamat. Tous les intermédiaires entre ces deux types cultivés sont également représentés. La diversité des couleurs observées sur les grains est très importante : ils peuvent être blancs, jaunes ou bruns en passant par toutes les nuances intermédiaires.

Il apparaît que la grande diversité de ces variétés traditionnelles ne se rattache pas à un cultivar homogène. Mais elles ont en commun de s'adapter à une grande sécheresse, ce qui permet leur repiquage en contre-saison.

#### Les muskuwaari du Diamaré

17 Le muskuwaari est cultivé principalement dans les provinces du Nord et de l'Extrême Nord du Cameroun. Il comprend 7 types principaux dans le Diamaré: safrari, majeri et adjagamari, sukatari, manduweiri et sulkeiri. Les trois premiers sont les plus importants et regroupent une multitude de variétés traditionnelles. Nous n'indiquerons ici que les grands groupes, les détails des variétés du Diamaré étant indiqués par N. Perrot et al. dans le présent ouvrage.

Le safrari désigne les sorghos repiqués à grain jaune, donnant une farine blanche. Sa panicule est compacte et de forme globuleuse ou elliptique, sur un pédoncule crossé. La taille des plants à maturation est généralement petite, de 1,40 m environ. Les Fulbe du Diamaré ont une prédilection pour les *Sorghum durra*, et plus particulièrement ces variétés de safrari. Celles-ci prennent le nom de **murel** dans la vallée de la Bénoué et elles sont présentes dans tout le Mayo Kebbi tchadien.

Le majeri est également un *Sorghum durra* à grain blanc, la boule et la farine sont blanches. Ils ont la même taille de plant et de grain que le safrari. Seule adjagamari se trouve en position plus septentrionale: elle fait partie des variétés repiquées au nord de N'Djaména, où elle n'occupe pas des superficies importantes. Elle est par contre la préférée des Fulbe de la Bénoué qui la nomment **dalassi**.

Le groupe des **burguri** (fulfulde) ou **burgoye** (tupuri) désigne tout muskuwaari donnant une farine et une boule colorée, généralement moins appréciée que les variétés précédentes. J. Barrault *et al.* (1972) classent la multitude de variétés que comprend ce type en trois groupes en fonction de la couleur des grains, blancs teintés de brun, rouge ou brun plus ou moins délavés ou blanc craie, et en fonction de la présence d'aristes (**burguri gassa**). Dans ce dernier cas, les grains sont amers au stade laiteux, ce qui constituerait en même temps que les aristes, un frein aux déprédations des oiseaux mange-mil.

21 Enfin, les dernières variétés **sakatasare** et **manduweiri** sont moins importantes mais ont été trouvées également au Mayo Kebbi.

Il faut mentionner en dehors du groupe des muskuwaari celui des **baburi** caractérisé par un cycle végétatif se réalisant en partie pendant la saison des pluies et se terminant en saison sèche. Ces sorghos (*Sorghum caudatum*) sont, dans la dépression tupuri, plus

anciens que les muskuwaari : le baburi a été pendant très longtemps considéré comme l'espèce représentative des Tupuri, mais tend à disparaître au profit des variétés de muskuwaari (Guillard, 1965 ; Fekoua, 2002). Ils ont un cycle long et sont repiqués sur des sols moins argileux, possédant donc une moins bonne rétention en eau que les vertisols, ils nécessitent un aménagement en billon.

Nous n'avons pas rapporté de panicules de ce groupe, mais J. Barrault *et al.* (*op. cit.*) en font la description. Ils sont beaucoup plus homogènes que les muskuwaari et se séparent entre deux variétés: le **wale-mansan** et le **madesse**. Le premier a une panicule demilâche à lâche, ovoïde avec un pédoncule droit, à grains blancs mats avec couche brune et donne par conséquent une farine colorée. Le madesse possède un grain totalement rouge, surtout utilisé pour la fabrication de la bière de mil.

#### Les bareye au sud du lac Tchad

- Le **bareye** est le groupe le plus représenté et gustativement le plus apprécié dans la région du Chari-Baguirmi (Tchad). Il comprend de nombreux phénotypes qui sont tous caractérisés par une meilleure adaptation aux conditions édaphiques plus difficiles du milieu sahélien et s'adaptent à tous les sols à tendance vertique. Leur cycle est également plus court que les variétés du Diamaré.
- On distingue deux sous-groupes de bareye : l'un a une panicule crossée (doncoq, arabe), l'autre dressée. Dans ces régions, le bareye crossé a un meilleur rendement et un cycle plus long que le bareye dressé. Leur tige est sucrée et très consommée par les hommes comme les animaux. Les grains sont ronds, généralement blancs, les glumes noires et donnent une farine très blanche qui peut être mélangée à la farine de blé pour faire du pain.
- Le bareye est le seul qui talle (un plant peut donner deux à trois tiges). A maturité, il peut atteindre 2 m en bonne saison pluvieuse. Si cette variété est gustativement la préférée des hommes, elle l'est également des oiseaux. Les attaques sur bareye sont telles, que beaucoup l'ont abandonné au profit de variétés moins sucrées, voire amères comme am suffa.
- Les Kanembu distinguent parmi le sous-groupe des bareye dressés, le **portogo** (panicule ronde, compacte et grains blancs), le **yamanic** (panicule filiforme, lâche et grains rouges), et le **bulboye** (panicule longue, compacte et grains blancs).
- Le bareye angaratawaral (waral = varan en arabe) présente un pédoncule droit et une panicule compacte. Les grains sont blancs et les glumes noires. Très proche, anchitere a une panicule semi-compacte et des glumes brunes.
- Il est également intéressant de noter des cas de dégénérescence des variétés. **Amatiman**, « la mère des jumeaux », a la particularité d'avoir deux grains par glumelle. Elle apparaît dans les champs semés en bareye et est réputée pour donner double rendement, ce qu'il faudrait vérifier. Les plus beaux épis sont conservés pour les semences qui sont mélangées aux autres variétés de bareye pour le semis en pépinière. Il n'est pas certain que les générations suivantes gardent le caractère des grains doubles.
- Adjagma est également très appréciée et très cultivée dans la région. Elle présente un plant de même taille que le bareye. La tige est sans pruine<sup>2</sup>, la panicule est filiforme et semi-lâche. Ses grains sont ronds, vitreux, de couleur jaune et donnent une farine blanche, de mieux en mieux appréciée. C'est pourquoi son prix est le plus élevé sur les

marchés. Cette variété a le cycle végétatif le plus long de toutes les variétés rencontrées. Selon les conditions hydriques, elle peut développer des talles aériens (un plant d'adjagma peut donner plusieurs panicules). Elle est sujette aux attaques d'oiseaux.

- Le groupe des **burzuglo** rassemble de nombreuses variétés. La plus importante est une variété aristée (**am suffa**) introduite récemment dans la zone. Elle est précoce mais plus exigeante en eau au début de son cycle. La tige ne présente pas de pruine et la panicule est dressée. Les grains ont une couleur jaunâtre et donnent une farine blanche. En plus de l'amertume des grains, les aristes constituent une défense efficace contre les attaques d'oiseaux. Ce facteur explique l'extension que connaît cette variété depuis une vingtaine d'années, malgré l'amertume de sa farine.
- Le **burzuglo andurdume** a une panicule dressée, plus longue et compacte, un grain blanc très dur et des glumes noires. La farine est blanche. Il est également peu apprécié des oiseaux.
- Anguldja est une variété précoce. Elle présente un pédoncule droit et une panicule lâche. Les grains sont rouges et ressemblent aux variétés de sorgho pluvial. Peu attaquée par les mange-mils, sa farine rouge au goût amer fait qu'on l'utilise pour la fabrication de la bière : cette variété traditionnelle se rattache donc au groupe des burguri des Fulbe et n'est produite par les Arabes Showa, musulmans, que pour sa commercialisation à N'Djaména.

#### Les aouk du Salamat

- Les variétés traditionnelles de la province du Salamat (Tchad) peuvent être rassemblées en deux grands groupes.
- 35 Les variétés « rustiques », les plus anciennes, nommées **chetaye** et **aouk** sont essentiellement présentes dans le sud de la préfecture. On les trouve plus au nord, dans le massif central tchadien, sur les bords de l'ouadi Hima dans les alentours d'Oum Hadjer et dans les plaines inondables du secteur de N'Goura : cette localité semble être, au nord, la limite occidentale de la diffusion des variétés traditionnelles du Salamat. Plus au sud, les plaines inondées par le bahr Batha de Laïri, l'Erguig et par le Chari au niveau de Niellim et de Sahr n'ont pas été visitées.
- Ces variétés ont un cycle végétatif long et se conservent très longtemps en raison de leur enveloppe externe épaisse. La variété **chetaye** en particulier peut se conserver pendant 3 ou 4 ans sans problème. Les autres variétés traditionnelles sont rassemblées sous le nom « aouk », qui est celui du bahr qui traverse la région d'Haraze Mangueine et marque la frontière avec la République centrafricaine. Ces variétés ont généralement des grains blancs et sont réputées pour leur tige sucrée. La pépinière est installée début septembre, le repiquage intervient en octobre et la récolte en février-mars, le cycle s'étend sur 6 ou 7 mois. Ces variétés dégénèrent lorsqu'elles sont cultivées sous pluies, contrairement à la variété chetaye qui supporte beaucoup mieux un « resaisonnement », pratiqué dans le massif central tchadien (Dokatchi).
- Les nouvelles variétés sont regroupées sous le nom de **djiressa** et sont arrivées au cours de la sécheresse de 1984-85 par l'intermédiaire des Arabes Rachid en provenance de la souspréfecture d'Abou Déïa. Elles sont plus précoces que les premières, ce qui présente deux avantages non négligeables pour les populations rurales.

- En effet, les sorghos repiqués représentent 90 % des productions céréalières régionales : une récolte précoce permet d'écourter la période de soudure alimentaire, qui se situe ici au cœur de la saison sèche. Le second avantage est d'échapper en partie aux ravages causés par les oiseaux granivores.
- On distingue essentiellement la variété à grains blancs (djiressa beida) de la variété à grains rouges (djiressa hamar). Cette dernière est largement prédominante et peut être confondue avec celle plus ancienne de chetaye, mais elle possède des panicules plus petites. Ces deux variétés ont un bon tallage à partir des pieds comme à partir de nouveaux bourgeons. Elles sont également plus résistantes aux stress hydriques que les variétés rustiques en raison de leur cycle végétatif plus court. Djiressa hamar semble avoir un meilleur rendement car cette variété possèderait des grains plus nombreux et plus serrés par panicule. Aouk a plus de glumes et moins de grains. Sachant que l'eau n'est pas un facteur limitant dans ce secteur soudanien, on obtient 10 sacs de aouk beida contre 15 sacs de djiressa hamar et 13 à 14 sacs de aouk abroun.
- Finalement, on peut définir 6 groupes parmi les variétés de sorgho repiqué dans le secteur d'Am Timan: aouk, chetaye (groupe local, cycle long), **chiguera** (local, cycle moyen, aussi ancienne qu'aouk), djiressa (cycle court en provenance d'Abou Deïa), **bangalo** et **farik**.
- Bangalo regroupe toutes les variétés qu'on ne connaît pas: pendant la rébellion 1967-1969, Bangalo était le nom d'un campement militaire établi près d'Am Timan. Les agriculteurs ont pris les semences de sorgho qui faisaient partie des vivres envoyées par l'Etat et lui ont donné ce nom. Karama pourrait être rattaché à ce groupe. Le groupe des farik rassemble les variétés sucrées: gagnan, fatarita. Lorsque tout n'est pas consommé en vert, les surplus sont transformés en farine uniquement si l'on est dans le besoin car elles sont peu appréciées pour la boule. Même à Abou Déïa, ces variétés sont remplacées par djiressa.
- Les variétés prennent un nom local par village, ce qui rend les recoupements difficiles. Par exemple, Amkouba est le nom d'un village à la sortie du marché à bétail d'Am Timan.
- Les variétés sucrées, comme **amkhougab** ou **fatarita**, ne se cultivent pas à proximité d'un plan d'eau car elles attireraient les oiseaux qui en sont friands. Ces variétés seraient issues de variétés pluviales qui ont été repiquées uniquement pour leur consommation à l'état laiteux, éventuellement grillées.
- Les variétés en provenance du Cameroun sont rares dans cette région très éloignée. Nous en avons rencontré une, qui par son nom de **muskuwaari** et sa description, peut s'apparenter aux **madjeri** de la plaine du Diamaré. Les agriculteurs nous en ont décrit une autre que nous n'avons pas rencontrée : elle porte le nom local **amagueg** que l'on peut rapprocher du groupe des **burguri**. Elle a une panicule lâche, un pédoncule droit, des grains crèmes tachés de rouge, glume blanc-rouge, fleurs mâles blanches, avec des tiges sucrées ou non.

#### Les gagnan du Guéra

Les panicules collectées dans la région du Guéra se subdivisent en deux groupes principaux : les **djiressa** de couleur blanche ou rouge et les **gagnan** dont l'unité tient plus à leur bonne capacité de production qu'à une couleur particulière. Les **gagnan** couvrent la gamme la plus étendue des types variétaux que nous avons eus à définir.

- Les djiressa sont dominants au nord de la préfecture : la variété à grains jaunes est crossée et de haute taille (2,5 à 3 m de haut), alors que la variété à grains blancs est plus petite (1,5 m). Le **bogoroho** a des panicules blanches au port dressé (village de Dokatchi). La variété chetaye est la meilleure variété, tant pour son goût que pour le rendement qu'elle peut donner ; elle a été importée d'Am Timan³. Elle est de couleur jaune foncé et a un pédoncule crossé. Le chetaye ne donne pratiquement pas de déchets : « quand on bat, ils donnent beaucoup ». Il peut se conserver pendant deux ans car la dureté de ses grains le protège mieux, mais il est aussi beaucoup plus difficile à moudre que les autres variétés. On ne le trouve dans la région que dans les plaines les mieux inondées.
- Le chetaye peut éventuellement présenter des aristes : dans ce cas, il est séparé des autres, autant pour les semences que pour le battage, car cette variété est moins bien commercialisée. **Chetaye rebecha** est cultivé en très petite quantité dans le sud du massif.
- Aouk beida est la variété la plus ancienne et encore la plus cultivée dans le sud du massif du Guéra (sous-préfecture d'Abou Deïa).
- Les variétés de gagnan sont moins anciennes que les aouk. Elles se caractérisent par un cycle végétatif très long, qui atteint très fréquemment 7 mois. La variété la plus courante a des grains jaunes et des fleurs jaunes. Elle porte le nom de tcharo dans la région d'Am Timan. Elle est réputée pour se conserver très longtemps et la farine obtenue donne une bonne boule. Certaines variétés sont caractérisées par des panicules très fournies (gagnan amalan: « plein de graines »), lâches (gagnan eleman) ou des grains sucrés (gagnan ambalao). Une variété très blanche, gagnan beida ou laban al inze (lait de chèvre) est plus sucrée et se consomme à l'état laiteux (farik). Elle se conserve au plus pendant une année en raison des fréquents ravages des rongeurs. Gagnan amfondjula a un cycle court de 4 mois et demande un sol très humide: elle est généralement repiquée plus tard pour que l'épiaison se fasse en même temps que les autres variétés. Abou djiressi, à la panicule plus lâche, grains bruns, est ici rattachée aux gagnan.
- Les variétés **amkaram** sont essentiellement repiquées sur le pourtour des parcelles en raison de leur goût amer, dissuasif pour les oiseaux granivores. Ces variétés sont également caractérisées par des besoins en eau plus élevés que les autres variétés de ce secteur.

#### Le tchangala du Fitri

- Les cycles végétatifs des sorghos repiqués sont décalés dans la région du Fitri en raison du retard de la crue du lac. La mission ayant eu lieu en novembre dans cette région, nous n'avons pas pu observer ni récolter les différentes variétés locales. La description sommaire que nous en donnons est celle des agriculteurs interrogés, qui ont par ailleurs reconnu celles qui avaient été rapportées du Guéra.
  - Les Bilala connaissent plusieurs variétés qui sont différenciées en fonction de leur couleur. Les variétés à panicule droite, regroupées sous le nom de **tchangala**, sont anciennes, de couleur rouge ou blanche :
    - le **tchangala ashe**, avec des grains de couleur rouge et un cycle végétatif de 120 jours ;
    - le **tchangala rava** possède des grains de couleur blanche et un pédoncule droit, avec un cycle végétatif plus court, de 90 jours.

- La variété **bareye ashe**, crossée avec des grains blancs et des glumes rouges, a été diffusée récemment par l'ONDR. Elle est caractérisée par une courte taille et un cycle végétatif très court, de 70 jours.
- Une variété aristée a été abandonnée pour sa faible résistance face aux insectes pendant la pépinière, malgré son adaptation aux attaques aviaires. Elle est encore cultivée dans la région de Galo près d'Ati. Cette variété est appelée **tchangala bi** (« bi » signifie poil en bulala) et peut être jaunâtre ou blanc avec des glumes noires, elle donne une boule jaune.
- Les variétés de sorgho repiqué en bordure de l'Abou Telfan sont reconnues par les agriculteurs du Fitri, ce qui laisse à supposer qu'elles y sont également cultivées.

### Valeurs gustatives du sorgho repiqué

- Aujourd'hui, la diffusion variétale d'une région à l'autre se fait difficilement. Quand elle se fait, ce ne sont pas des qualités gustatives particulières que les agriculteurs recherchent: en liaison avec la péjoration climatique observée au cours des dernières décennies, et particulièrement dans les régions les plus septentrionales, ils recherchent plutôt les variétés à cycle court. En région soudanienne et sahélo-soudanienne, ils espèrent aussi avancer la période de maturation des panicules pour éviter les ravages des oiseaux granivores. On assiste ainsi à une tendance vers l'uniformisation des variétés cultivées, en particulier dans la région du Salamat. Dans cette région, les nouvelles variétés de djiressa hamar ont un goût amer peu apprécié, ce qui explique que les variétés d'aouk, plus rustiques et au cycle végétatif plus long, sont encore très présentes dans cette préfecture.
- La grande hétérogénéité du matériel variétal du sorgho repiqué exposée ci-dessus explique la diversité des goûts de la farine et de la boule. A l'intérieur de chaque groupe de sorgho repiqué, les variétés traditionnelles sont plus ou moins gustativement appréciées, soit pour le goût de la boule (elle est plus ou moins sucrée), soit pour son effet de satiété (elle « tient bien au ventre »), soit pour sa faculté à être consommée à l'état laiteux, soit encore pour ses tiges sucrées, consommées comme de la canne à sucre. Ce caractère intéresse également les éleveurs, qui donnent les tiges comme fourrage aux troupeaux pendant la saison sèche, et dont les qualités nutritives ont été démontrées par des études bromatologiques réalisées au nord de N'Djaména en 1995 (Raimond, op. cit.). Certaines variétés sont cultivées exclusivement pour être consommées comme farik par les Arabes : elles sont ramassées à l'état laiteux et grillées dans les champs pour être consommées sur place. Elles constituent alors l'unique repas pris dans la journée, à une période où le gardien ne peut quitter le champ menacé par les oiseaux granivores.
- Un caractère commun à la majorité des sorghos repiqués est la dureté des grains : ils sont réputés pour être très difficiles à moudre. Ce caractère morphologique a été confirmé par les mesures biométriques réalisées sur une partie de la collection, qui montrent que les grains sont partiellement à presque entièrement vitreux. La généralisation des moulins dans les villages et en ville a donc pu contribuer à l'augmentation des productions et de leur commercialisation.
- De nombreuses variétés donnent une boule blanche, qui est très appréciée à la campagne comme en ville. Ce caractère, ajouté à la date de récolte qui permet d'obtenir une production disponible sur le marché au cœur de la saison sèche, constitue un attrait majeur pour les populations urbaines. La variété bareye est même utilisée dans la

fabrication du pain à N'Djaména, en la mélangeant avec de la farine de blé. La demande croissante en sorgho repiqué participe à l'explication de la forte extension des superficies cultivées en sorgho repiqué à la périphérie des centres urbains.

Pour apprécier les critères de qualité gustative entrant dans la sélection des variétés de sorgho repiqué, il ne faut pas considérer uniquement l'alimentation humaine, mais aussi celle des animaux, et pas seulement des bovins. En effet, les principaux prédateurs de la culture étant le *Quelea quelea* et le *Passer luteus*, les cultivateurs usent de toutes les ruses pour tenter de limiter les dégâts qu'ils peuvent causer dans les parcelles. En la matière, les avis divergent, et les recettes aussi. Par exemple, si certains préfèrent les panicules crossées, qui préservent une partie des grains inaccessible à l'oiseau, d'autres préfèrent les pédoncules droits avec une panicule lâche, sur laquelle un oiseau ne peut pas se poser...

Les techniques pour effrayer les oiseaux granivores sont connues, de même que les dispositifs ingénieux mis au point par les agriculteurs et leurs enfants: élimination systématique des arbres dans et autour de la parcelle pour éviter qu'ils ne se posent, épouvantails de toutes sortes, leurres (sacs en plastique, bandes magnétiques...), bruits (cordes hérissées de boites de conserve que l'on agite...), cris... Certains choix variétaux sont également opérés à cette fin. Ils expliquent la conservation de variétés pourtant réputées comme très amères. Celles-ci sont repiquées sur les pourtours des blocs cultivés afin de dissuader les oiseaux granivores. Il est remarquable qu'il existe au moins une variété aristée dans chaque région visitée. Mais ce caractère forme-t-il une variété traditionnelle particulière? L'apparition des aristes semble se réaliser dans chaque grand groupe de variétés traditionnelles identifiées. On en retrouve ainsi dans le groupe des bareye au sud du lac Tchad, mais aussi dans le groupe des safra dans la région de Maroua, ou dans celui des aouk dans le Salamat.

Dans le Salamat, comme dans le Diamaré (Perrot *et al., op. cit.*) ce sont des variétés amères qui sont repiquées sur le pourtour des parcelles pour lutter contre les oiseaux granivores : c'est le cas d'**amkaram** repiqué dans la plaine inondée par le bahr Azoum et que l'on retrouve également dans les terrains les plus humides de la sous-préfecture d'Abou Déïa. Dans les autres régions de production, on introduit souvent des variétés plus amères à l'intérieur des parcelles en espérant sauver une partie de la récolte en cas d'attaque sévère. Ces panicules sont écartées lors des battages pour ne pas altérer le goût de l'ensemble de la récolte.

# Reconstitution historique de la diffusion du sorgho repiqué

Les bonnes capacités de production du sorgho repiqué, ainsi que ses qualités gustatives globalement bien appréciées à la campagne comme à la ville, sont à l'origine de l'extraordinaire développement de cette culture dans l'ensemble du bassin tchadien. Dans l'Extrême Nord du Cameroun, cette forte extension est évidente au cours des dernières décennies: le sorgho repiqué s'impose dans le paysage agraire, et représente aujourd'hui plus de la moitié de la production céréalière (Fusillier et Bom Konde, 1997). Dans le Salamat au Tchad, il est devenu la culture principale. Partout, il est d'abord voué à la consommation familiale mais la part des surplus commercialisés va en augmentant. L'arrivée du sorgho repiqué sur les marchés de N'Djaména et des villes du Nord-Cameroun à partir de janvier-février, outre qu'elle permet d'obtenir un bon prix de la

production au cultivateur, joue sans doute également un rôle de régulateur « naturel » des marchés urbains dans la mesure où il arrive après les autres céréales pluviales (mil pénicillaire, sorgho, maïs, riz).

- Les recherches variétales interviennent peu dans la diffusion des variétés traditionnelles du sorgho repiqué. Pourtant, certaines se retrouvent assez loin de leur région d'origine. Leur distribution actuelle et l'histoire de leurs déplacements permettent de reconstituer leur diffusion dans la région.
- Le sorgho repiqué est étroitement lié aux groupes d'éleveurs pratiquant une transhumance de grande amplitude. Il est indissociable des groupes peuls conquérants des grandes plaines ouvertes du Nord-Cameroun, que leurs voisins désignent comme les initiateurs de ce type de culture (Seignobos, 2000). Le sorgho repiqué ne peut pas non plus être dissocié des groupes arabes qui ont diffusé différentes variétés dans tout le Sahel tchadien jusqu'à des latitudes relativement basses dans la plaine du Salamat.

#### Les origines

- La domestication des plantes et l'adoption de l'agriculture par les populations néolithiques est établie à 9 000 BP (Quéchon, 2002) dans le Sahara et le nord du Sahel. Si les bas-fonds sont depuis longtemps des lieux de culture, comme l'attestent les cultures de riz dans le Delta central du Niger ou dans la vallée du Nil, il est beaucoup plus difficile de déterminer le début de la pratique du repiquage du sorgho dans les zones inondables du bassin tchadien pour deux raisons : la difficulté de distinguer sorghos pluviaux et sorghos repiqués et la rareté des travaux archéologiques sur ce sujet.
- Selon les recherches archéologiques menées plus spécifiquement dans le sud du bassin tchadien, la maîtrise de la domestication végétale indispensable à une agriculture déjà diversifiée est identifiée avant 500 ans avant notre ère. Selon A. Marliac (1991), l'Age de fer du Diamaré (1er siècle apr. J.-C. au XVIIIe siècle) était basé essentiellement sur le sorgho, très probablement S. caudatum: « Le Sorghum bicolor dispersé au plus tard vers 1 000 BC avait déjà dû être manipulé pour donner naissance au caudatum attesté à Daima au Nigeria au IX-Xe siècle. Le nombre de variétés actuelles en plaine, soit 1 530 témoigne aussi d'une domestication » (p. 766). Ce sorgho serait récolté à la fin de la saison des pluies sur les sols sableux à sablo-argileux bien draînés, éventuellement sur des sols moins faciles mais bénéficiant d'une hydromorphie remontante naturelle ou induite (diguettes en bas de pente, agriculture de décrue comme les mils flottants chez les Mousgoum). Ceci explique leur répartition autour des zones hydromorphes non exploitées.
- Devant les difficultés à différencier des variétés de sorgho repiquées ou non à partir du matériel archéologique, nous pouvons tenter de retracer la domestication du *Sorghum durra*, qui rassemble la grande majorité des variétés recensées dans le bassin tchadien. Toutefois, toutes les variétés locales de sorgho repiqué ne sont pas des *Sorghum durra* et inversement, tous les *Sorghum durra* ne sont pas des sorghos repiqués. Retracer l'origine des *Sorghum durra* ne comporte donc qu'un caractère indicatif et ne résout pas l'ensemble de la question de l'origine du sorgho repiqué.
- D'ailleurs, les recherches menées sur ce thème sont sujettes à contestation. Harlan et Stemler (1976, p. 475) pensent que les *Sorghum durra* ont évolué en Inde puis seraient revenus dans la vallée du Nil au temps des Grecs et des Romains. Ils se seraient diffusés dans l'intérieur des terres africaines via l'islam, à travers les empires musulmans du sud

du Sahara, Kanem, Baguirmi, Bornou. Depuis lors, cette hypothèse indienne est contestée par de nombreux auteurs qui montrent le rôle de l'Afrique dans la domestication des *Sorghum durra* (Marliac, 1991; Doggett, 1970; Ollitrault *et al.*, 1989; Cleuzio et Constantini, 1982 *in* T. Otto, 1993; Blench, 2003).

La culture du sorgho, et accessoirement celle du niébé, pourrait en certains endroits, et jusqu'à des périodes récentes, avoir été beaucoup plus développée que l'élevage. Parmi les graines de *Sorghum bicolor* identifiées par T. Otto sur le site de Salak, de nombreux témoins appartenaient au S. *durra* dès le ve ou ve siècle. Cette période correspond à une occupation relativement sédentaire des plaines et à un défrichage des zones hydromorphes à partir du xie siècle (Marliac, 1995). Elle est également contemporaine de l'apparition d'une nécropole à Mowo, ce qui peut marquer une emprise territoriale croissante peu être lié à une crise démographique (Langlois, 1997). Les sociétés auraient recherché de nouvelles terres sur les espaces encore inexploités. Tout ceci permet d'envisager que le repiquage du sorgho fut pratiqué dans la plaine du Diamaré bien avant les Kanuri au Bornou (Langlois, 1995, p. 623). Malheureusement, nous ne disposons d'aucune preuve ancienne de la présence de sorghos au Nigeria qui permettrait de confirmer cette hypothèse.

Ta présence d'outils agricoles est rare<sup>5</sup>: seuls deux fers d'instruments aratoires, probablement des fers de houe, ont été trouvés dans ces différents sites. Il est impossible de retrouver des bâtons à fouir en bois en raison de l'activité incessante des termites. Il est difficile de déterminer l'ancienneté de la technique de construction des grandes diguettes. Partant du principe que la culture du sorgho repiqué est irréalisable sans diguettes sous des pluviométries de 600 mm au sud du lac Tchad, G. Connah estime qu'elles ont dû apparaître dès la découverte du fer et son utilisation pour les outils agricoles (G. Connah, 1981). Comme on estime que la technique du repiquage du sorgho serait postérieure au xe ou xie siècle, les diguettes auraient pu apparaître en même temps que le repiquage. Si la rareté du matériel archéologique disponible ne permet pas de conclure avec certitude sur l'ancienneté de la technique du repiquage, elle le peut moins encore pour celle des diguettes.

La première référence historique recensée, indirecte, du sorgho « dhura » remonte au VIE siècle dans le Bornou au Nigeria (Mai Idris Alauma, cité par Detlef Gronenborn, 2001), sans que l'on puisse confirmer qu'il s'agisse bien du sorgho repiqué. A partir du XVIIE siècle, T. Otto (1993) constate à travers l'étude des charbons de bois une régénération de la couverture arborée de type soudano-sahélien que l'auteur attribue aux effets d'une diminution de la pression anthropique et de l'amélioration des disponibilités en eau en liaison avec un climat plus humide. Cette période est suivie d'une nouvelle dégradation qui reprend avec la pratique des feux de brousse utilisés par les bergers pour régénérer les pâturages. Ces pratiques sont contemporaines de l'arrivée des Fulbe et de leurs troupeaux dans le Diamaré.

Par ailleurs, « Une étude ethnobotanique récente, sur les collections de sorghos en provenance du lac Tchad a abouti à la très surprenante conclusion que de nombreux sorghos durra n'appartiennent pas à un cultivar commun, mais sont unis par leur manière d'être cultivés [...]. Si cela est vrai, alors il se pourrait que ce soient les pratiques culturales qui se sont diffusées plutôt qu'un cultivar spécifique. Il est vraisemblable que cela s'est produit pendant la période médiévale » (traduit de Blench, 1997, p. 90).

Il est donc difficile de préciser les origines de la culture du sorgho repiqué. Les recherches archéologiques n'apportent pas de réponses pour trancher la question. De plus, les rares

auteurs qui mentionnent le sorgho repiqué le confondent souvent avec le *Sorghum durra*. Or nous avons vu que celui-ci n'est pas forcément repiqué et qu'il ne rassemble pas toutes les variétés locales de sorgho repiqué dans le bassin tchadien.

Ainsi, le grand mouvement de diffusion ancienne entre le Soudan et le Bornou était, au départ, basé sur la théorie du retour des *Sorghum durra* de l'Inde via la vallée du Nil. Il faut finalement rester très prudent sur la question. Le Soudan représente pour de nombreuses populations, il est vrai musulmanes, l'origine des variétés de sorgho qu'elles repiquent.

#### La diffusion par les Fulbe

76 Les différentes populations productrices de sorgho repiqué au nord du Cameroun désignent clairement leurs voisins peuls comme les initiateurs de ce type de culture. C. Seignobos (2000) résume ainsi l'histoire de la diffusion ancienne des sorghos repiqués: « Dans l'éventail des sorghos de la province de l'Extrême Nord, le fond caudatum, durra et durra caudatum est le plus important, bien qu'on se trouve sur la marge la plus occidentale de leur aire. La progression des caudatum, puis des durra, en provenance du nord-est via le Ouaddaï, le Fitri, le Baguirmi, le Bornou, fut continue et en accord avec les poussées migratoires successives ». L'origine des variétés de sorgho repiqué du Bornou est confirmée par l'approche linguistique appliquée par Doris Löhr (2001) qui montre, à partir de l'analyse du terme masakwa dans les langues tchadiennes, qu'elle proviennent de l'est. La progression de ces variétés « enregistrera toutefois deux contre-courants notables et relativement récents à partir de leur zone de confrontation avec les guinea du centre et de l'est du Nigeria. Ce fut le « retour » de durra sous forme de sorghos très spécialisés, les sorghos du type muskuwaari. Du nord-ouest, de leur berceau qu'est le Bornou, ils revinrent dans le bassin du lac Tchad et descendirent vers la Bénoué» (Seignobos, idem). L'absence de références à une pratique du repiquage beaucoup plus ancienne dans les traditions orales fait penser que cette technique aurait fortement régressé entre les xve et xvIIe siècles et qu'elle ne concernait plus que de faibles superficies au moment de la conquête peule.

Toutefois, certaines informations tendent à montrer que les Fulbe n'auraient peut-être pas été les premiers à diffuser le sorgho repiqué dans les plaines nord camerounaises<sup>6</sup>. Mais l'origine de ces sorghos semble être au Bornou où les traditions agricoles sont plus ancrées que chez les groupes peuls, sédentaires depuis peu. Les variétés traditionnelles ont été développées sous des pluviométries de l'ordre de 600 mm de pluies et se seraient diffusées au sud dans un milieu pédologique équivalent.

Dans le nord du Cameroun, il semble que cette culture soit restée très marginale jusqu'à l'arrivée des conquérants peuls dans la deuxième partie du XVIII<sup>e</sup> siècle et les Fulbe apparaissent comme les principaux acteurs de cette diffusion. La première grande extension du sorgho repiqué est située par C. Seignobos au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle avec la destruction du centre de traite et de commerce de Pataawal au nord-est de Mindif, au moment des guerres de Modibbo Hayatu de Balda (1883-1890). Les Kanuri se dispersèrent en diffusant le muskuwaari dans les lamidats peuls, principalement le long du mayo Boula. Cette extension du sorgho repiqué a progressivement touché les habe (fulfulde : non musulman) au début du XX<sup>e</sup> siècle (Seignobos, 2000).

Le muskuwaari fut initialement cultivé sur les vertisols modaux de type topomorphe sans aménagement particulier (zone supportant un recouvrement d'eau inférieur à 40 jours par an). La première variété introduite semble avoir été le burgu, qui a « ouvert la voie

aux muskuwaari ». La culture passa aux vertisols lithomorphes les plus humides, puis elle toucha tous les sols vertiques et apparentés, avant de s'emparer de certains **harde** limitrophes.

Selon C. Seignobos, les premières ethnies non peules à adopter ces muskuwaari furent les Tupuri, les ethnies des massifs-îles et les montagnards descendus en plaine à l'ouest de l'aire de peuplement peul (monts Mandara). Les Tupuri adoptèrent très facilement le sorgho repiqué, qu'ils nommèrent **donlong**, dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette adoption fut d'autant plus facile qu'ils considèrent ces nouvelles variétés comme une prolongation de leurs variétés traditionnelles de baburi repiquées pendant la seconde moitié de la saison des pluies et récoltées en décembre. Pour J. Cabot (1965, p. 116), les variétés de muskuwaari cultivées dans le Moyen Logone sont originaires du Cameroun et atteignent peut-être le pays Tupuri par Binder, où elles sont cultivées aux pourtours des lacs et des dépressions inondables. Les Tupuri le développèrent d'abord sur les marges de leur peuplement, le cœur du pays tupuri restant voué aux baburi. Depuis la décolonisation, ils ont peuplé le « no man's land » qui les séparait des Fulbe, la localisation des sites d'habitat étant essentiellement conditionnée par la présence de karal pour cultiver le sorgho repiqué. Ces sorghos sont à ce point intégrés à l'agrosystème qu'ils participent même aux rituels.

Si cette culture fut adoptée assez précocement par les populations montagnardes descendues en plaine, leur réticence pour intégrer le sorgho repiqué dans les cérémonies rituelles est plus grande. Ils sont cependant cités dans les cultures des Fulbe et des Giziga occupant la plaine de Maroua dès 1928 par les rapports de tournée des administrateurs, alors que la même année, les Mundang, Giziga et Tupuri de Kaélé n'en avaient pas cultivé. La culture a été ensuite suspendue pendant 7 à 10 ans en raison de vagues successives d'acridiens entre 1931 et 1937. Dans les années 1945/50, les Muzuk, voisins orientaux des Masa, s'ouvrent aux muskuwaari.

La diffusion du sorgho repiqué reprend avec beaucoup plus d'envergure dans les années 1950-1960, dans le même temps que se développe la culture du coton. Le sorgho repiqué fut adopté de façon significative par les Giziga en 1964 à Godola et à Gawar Hosere, en 1965 à Mokyo. Les Musey de la région du « bec de canard » (forme marquée par les frontières camerounaises au sud de Bongor) l'adoptent plus récemment, mais très rapidement, en raison de l'importance prise par la culture cotonnière et empruntent les variétés de safrari aux Fulbe chez qui ils travaillent comme manœuvres. Les variétés de sorgho repiqué sont également, dès 1965, dans la zone de Ba-Illi chez les Kouang, les Gabri et les Sumray (Cabot, 1965).

Les emprunts variétaux les plus courants sont alors le safrari, la variété la plus appréciée des Fulbe, dont les semences sont vendues sur les marchés. Les populations non musulmanes découvriront plus tard les variétés de burguri qu'ils adopteront d'autant plus facilement que leur goût se rapproche des variétés de sorghos rouges cultivées sous pluie qu'ils consomment habituellement. Ces variétés autorisent également le brassage de la bière, propriété non négligeable...

Les populations masa restent très réticentes à l'adoption du sorgho repiqué et le rejettent pendant de nombreuses années. Il n'a fait son apparition dans la dépression de Bongor que depuis quelques décennies, en raison de plusieurs contraintes d'ordre climatique, hydrologique et économique (Raimond, 1999).

- La gamme des muskuwaari s'est progressivement enrichie de nouvelles variétés venues essentiellement de leur aire de dispersion du Bornou. Elle bénéficie actuellement de nouveaux éléments en provenance des berbere du Tchad. Il s'agit essentiellement de variétés appartenant au groupe des bareye: nous retrouvons ainsi des panicules surnommées « Guélengdeng », du nom de la localité tchadienne, dans les collections de sorgho repiqué du pays tupuri. C. Seignobos indique cette variété également chez les groupes fulbe du canton de Bogomoro et de Malbum. Cette variété de bareye provient en fait de la zone sahélienne tchadienne et a été diffusée par les Arabes Showa. Elle serait arrivée en pays tupuri en 1963-1964 par le biais de « petites communautés tupuri, implantées à Guélendeng sur les bords du Chari, qui furent le vecteur de l'introduction du berbere dans le Nord-Cameroun. [...] En dépit de liens étroits entre ces Fulbe (du canton de Bogomoro et de Malbum) et leur région d'origine, aucun berbere ne fit retour sur cette ligne de migration. [...] Les Fulbe pris dans la remontée du front pionnier tupuri vont l'emprunter rapidement [...]. Il arrive aux portes de Maroua en 1984 » (Seignobos, 2000). Cette variété représente actuellement la première production de nombreux villages fulbe.
- Au Nigeria, les *Sorghum durra* font actuellement l'objet d'une culture extensive consacrée à la vente sur les marchés des centres urbains de l'Adamaoua, en particulier le long de la Bénoué à proximité de Yola (Blench, 1997).

#### La diffusion par les Arabes Showa

- La diffusion du muskuwaari en provenance du Bornou par les groupes peuls est très importante puisque nous retrouvons ces variétés traditionnelles dans tout le Nord Cameroun, le Mayo Kebbi au Tchad, et probablement dans le nord-est du Nigeria. La diffusion attribuée aux groupes arabes showa est cependant d'une amplitude encore plus importante. Elle couvre toute la zone sahélienne du bassin du lac Tchad, entre Dikwa et Oum Hadjer en passant par N'Djaména et le lac Fitri. Ils l'imposeront également rapidement au XIX<sup>e</sup> siècle dans les aires de parcours autour du Guéra et jusqu'en pays Salamat.
- La question est de savoir si les groupes arabes ont participé, au même titre que les Fulbe, au mouvement de retour des *Sorghum durra* vers l'est, ou s'ils ont diffusé des variétés traditionnelles provenant des premiers *Sorghum durra* venus de l'est. Pour répondre à ces questions, il faut distinguer plusieurs courants et plusieurs périodes.
- L'origine kanuri des variétés cultivées par les Arabes Showa sédentaires au sud du lac Tchad a été montrée. Il a été importé du Bornou, et le passage du Chari se serait amorcé à la fin du xixe siècle avec les variétés de bareye. Il a ensuite progressé dans les secteurs inondés par le Chari jusqu'à Massaguet, pour arriver dans les années 1930 dans la région de Massakory. La découverte du berbere est généralement attribuée à un commerçant : « en allant vendre des œufs d'autruche au Nigeria, un parent a vu la culture du berbere et en a rapporté les semences » (informateur du village de Malaouaya, canton Mani au Tchad). La diffusion s'est faite ensuite par contact avec les populations la pratiquant. Après les variétés de bareye, d'autres sont arrivées telles qu'anguldja, au goût très apprécié mais au cycle végétatif très long. Les variétés de burzuglo ont été diffusées plus récemment.
- Les Arabes Banisset en provenance du Batha déclarent avoir connu le repiquage du sorgho avant d'arriver dans le Bas-Chari. Ils auraient même rapporté des semences du lac Fitri au cours de leur migration pendant le XIX<sup>e</sup> siècle. Mais elles ne se sont pas adaptées

aux conditions édaphiques, plus difficiles dans les dépressions fluvio-lacustres de la zone deltaïque du Chari que sur les bordures du lac Fitri. Ces variétés ont été remplacées par les semences mieux adaptées en provenance du Bornou, dont le secteur de Balgué apparaît alors comme un centre important de culture du sorgho repiqué, où les marchands ambulants se sont procurés des semences. Cette localité est même évoquée par J.C. Zeltner (1970 p. 191) à l'occasion de la description des conquêtes de Rabah à la fin du xixe siècle : « la nouvelle capitale (établie à Dikwa en 1893) commandait les deux rives méridionales du Tchad. Elle se trouvait en outre au sein d'une région humide particulièrement fertile, en bordure du Balgué, célèbre pour ses cultures de mil blanc repiqué (masakwa) ».

- Dans les villages kanembou de la région de Massakory, l'implantation du sorgho repiqué est intervenue plus tard, dans les années 1930-1940. Les informateurs décrivent l'adoption de cette nouvelle production en ces termes: « Les gens du Kanem ne connaissaient pas cette culture. Leurs esclaves voyageaient pour fournir de la main-d'œuvre dans les régions agricoles méridionales. Ils ont connu le sorgho repiqué auprès des Arabes Banisset, des Arabes Wulad Abu Issé et Wulad Abu Ali dans la région de N'Djaména et de Massaguet et en ont rapporté les semences. Les Kanembou n'ont d'abord pas prêté attention à cette culture importée par leurs esclaves. Mais vu les bonnes productions obtenues pendant plusieurs années consécutives, ils l'ont aussi adoptée ».
- Le sorgho repiqué a d'abord été cultivé dans les cuvettes bénéficiant d'une inondation d'origine pluviale. Des diguettes étaient faites pour retenir l'eau dans les dépressions les moins profondes. Cette culture a provoqué le défrichement de nombreuses cuvettes, contribuant sans doute très largement au déboisement de la région. Après avoir fait l'objet d'essais à petite échelle, le berbere s'est étendu et a été intégré dans le système de production, de sorte que toutes les cuvettes inondables sont actuellement exploitées.
- Les fractions arabes, parvenues au Bornou au début du XVIII<sup>e</sup> siècle au terme d'un vaste courant migratoire, ont donc participé au mouvement de retour du sorgho repiqué vers l'est, au même titre que les groupes Fulbe, avec des variétés mieux adaptées aux conditions sahéliennes. Ce sont également les Arabes qui ont apporté les premières variétés de sorgho repiqué dans la région de Garoua au Nord-Cameroun (E. Mohammadou, 1988).
- A l'est du Tchad, les informateurs du Salamat affirment que les premières fractions arabes hémat, probablement installées dans la plaine inondable au cours du XVII<sup>e</sup> siècle, ont trouvé des populations autochtones mang qui pratiquaient déjà la technique du repiquage avec différentes variétés d'aouk blanc. Ces variétés au cycle végétatif supérieur à six mois, ont à présent pratiquement disparu en raison de leur très grande exigence en eau. Elles seraient antérieures à l'arrivée des Fulbe au Nord Cameroun, antérieures aussi à la diffusion des variétés attribuées aux Arabes Showa dans les plaines situées au sud du lac Tchad<sup>7</sup>.
- Quelques témoignages anciens confirment cette hypothèse. En 1924, l'administrateur Martine signale que, déjà à cette époque, le sorgho repiqué est la céréale la plus cultivée dans les plaines du Salamat : « le mil le plus répandu est le berbere qui trouve son terrain de prédilection dans le **baloye**. Semé en pépinière, il est repiqué lorsque les eaux se sont retirées. Il est récolté en mars » (Martine, 1924, p. 81). Un peu plus tard, en 1941, Boujol et Clupot indiquent également que le berbere est la culture la plus importante de la subdivision de Melfi (Seignobos, 2000).

- La description des variétés locales est également porteuse d'enseignements. Dans le sud du massif du Guéra, les premières variétés de sorgho repiqué sont les mêmes que dans le secteur d'Am Timan, aouk et chetaye. Pour les agriculteurs de Foulounga (sous-préfecture d'Abou Déïa), les nouvelles variétés de djiressa qui tendent à les remplacer au cours des dernières décennies viendraient du Soudan, via Goz Beïda. Ce sont pourtant ces variétés qui sont cultivées depuis beaucoup plus longtemps dans la région de Mongo. On les retrouve actuellement jusqu'au pied des inselbergs de N'Goura.
- Finalement, il semble que les groupes de variétés aouk, chetaye et djiressa appartiennent à un fond commun en provenance du Soudan, les premières étant plus anciennes que la dernière. Si le Salamat semble être une terre particulièrement privilégiée pour la culture du sorgho repiqué, le Soudan a la réputation de l'être plus encore.
- 98 Il est difficile de faire un lien avec les variétés cultivées dans la région du Fitri, et donc de conclure sur un mouvement de diffusion commun à tout l'est du Tchad, et sur l'antériorité du foyer de dispersion du Salamat par rapport à celui du Fitri. L'antériorité de celui-ci sur le foyer de dispersion du Bornou est cependant évoquée par les populations kanuri.
  - L'hypothèse de l'existence de plusieurs foyers de dispersion très anciens dans le bassin du lac Tchad est la plus probable : le Salamat, le Fitri et le Bornou. A partir de ces foyers, des variétés adaptées aux conditions bio-climatiques locales spécifiques se sont diffusées dans l'ensemble du bassin tchadien. Il semble que les anciennes variétés du Salamat, au cycle long et très exigeantes en eau, se soient étendues vers le nord dans des périodes très anciennes, en s'étendant dans le Massif central tchadien. Dans un contexte récent de péjoration climatique, les variétés sahéliennes au cycle plus court se diffusent vers le sud. Ces diffusions anciennes et actuelles des sorghos repiqués sont toujours attribuées aux éleveurs transhumants qui sont amenés à se déplacer souvent entre les zones sahélienne et soudanienne. Le rôle des différentes fractions arabes dans la diffusion des sorghos repiqués est indéniable pour une période récente. Nous manquons d'informations concernant une période plus ancienne. Les Arabes étaient pourtant déjà présents, nombreux et puissants au Kanem et au Fitri pendant les campagnes d'Idris Aloama entre 1580 et 1617 (Zeltner, 1970, p. 116). Leurs aires de transhumance n'ayant pas beaucoup évolué, nous pouvons supposer que les échanges entre les régions du Fitri et du Guéra, où se situent leurs principaux parcours, étaient déjà importants à cette époque et que le rôle des Arabes Showa dans la diffusion du sorgho repiqué était alors identique à l'actuel.

# Une innovation agricole locale moteur de developpement

- La diffusion des variétés locales de sorgho repiqué est encore actuelle, mais elle est très lente à l'échelle du bassin tchadien, notamment au Tchad où les conditions de circulation et de communication sont difficiles, alors que les agriculteurs sont unanimement, et localement, demandeurs de nouvelles variétés. Celles du Salamat sont particulièrement attendues car réputées pour leurs bons rendements.
- Au Cameroun, les courants migratoires, spontanés ou organisés entre la province de l'Extrême Nord très peuplée et celle du Nord qui l'est beaucoup moins, sont les vecteurs de la diffusion de nouvelles variétés dans la vallée de la Bénoué. Les groupes tupuri, chez qui la migration est une stratégie plutôt qu'une contrainte, sont particulièrement actifs

dans l'importation, en provenance de la zone sahélienne tchadienne, de variétés de bareye mieux adaptées à des conditions édaphiques difficiles. Ces variétés, et plus précisément celle qui est surnommée « Guélendeng », tendent à remplacer les anciennes variétés de safrari et madjeri, pourtant mieux appréciées par les populations fulbe.

Les transhumances importantes des Arabes qui, dans un contexte de péjoration climatique, recherchent des pâturages toujours plus au sud, contribuent encore aujourd'hui à diffuser des variétés sahéliennes. C'est le cas dans l'est du Tchad, où les anciennes variétés d'aouk et de chetaye cultivées dans la plaine du Salamat et le sud du massif du Guéra sont remplacées par les variétés de djiressa récoltées plus tôt et plus résistantes à la péjoration climatique qui touche également ces régions méridionales.

Enfin, la forte extension des superficies repiquées observée dans l'ensemble de la région dans la deuxième moitié de ce siècle est étroitement liée à la culture du coton. Si celle-ci n'a été possible que grâce aux importants défrichements de karal au Nord-Cameroun dans les années 1960, le recul de cette culture commerciale dans les années 1970 dans certaines régions du Tchad a joué, au contraire, un grand rôle dans le développement du sorgho repiqué qui joue alors le rôle de vivrier marchand, notamment dans le Salamat et le Mayo Kebbi.

Parmi les candidats à la culture du sorgho repiqué, les éleveurs transhumants sont très nombreux à choisir de se fixer sur les terroirs, au moins le temps de la culture du sorgho repiqué. La vaste plaine du bahr Azoum réunit de nombreux atouts qui en font un lieu d'établissement privilégié pour ces éleveurs : elle présente le meilleur potentiel productif connu pour cette culture et constitue déjà la destination des troupeaux pendant la saison sèche. Les rythmes de défrichement se sont accélérés de façon spectaculaire, à mesure que l'on prenait conscience des atouts agronomiques et commerciaux du sorgho repiqué.

Le système de culture du sorgho repiqué en décrue n'est pas resté circonscrit aux foyers anciens (Fitri, Bornou, Salamat); il s'est étendu dans tous les milieux l'autorisant. Les Fulbe l'ont diffusé jusque dans la cuvette de Garoua où le sorgho a été repiqué dès l'installation du lamidat (1830). Les Tupuri de la région des lacs de Fianga ont très vite adopté ce sorgho repiqué par leurs voisins peuls installés à Binder, mais ils l'ont très longtemps cantonné sur les marges de leur aire de peuplement: ils conservaient à l'intérieur de celle-ci leurs variétés traditionnelles de baburi. C'est seulement à partir de ces dernières décennies que le sorgho a été repiqué en décrue, en bordure des lacs. Enfin, l'adoption des variétés camerounaises de sorgho repiqué en décrue par les Mundang du lac Léré est également récente.

106 La question concernant l'arrêt de la diffusion des écotypes de sorgho repiqué à l'ouest du Nigeria reste entière. Dans les domaines sahélien et soudano-sahélien du bassin tchadien par contre, et ce malgré des milieux naturels très différents, on tend vers une uniformisation des agrosystèmes. Ceux-ci se centrent sur la double culture du coton et du sorgho repiqué dans la zone cotonnière; le sorgho repiqué tend à devenir la culture principale dans les secteurs sahéliens et soudaniens hors de la zone cotonnière en jouant le rôle de vivrier marchand.

107 Son développement ayant longtemps été jugé trop dépendant d'un type de sol spatialement limité, et sa culture étant parfaitement maîtrisée par les cultivateurs, donc difficilement « améliorable », le sorgho repiqué a longtemps été mis à l'écart des programmes de recherche et de développement dans la région. Ce n'est ainsi que depuis le début des années 2000 qu'il est pris en compte au Nord du Cameroun (Mathieu, 2000; Ousman et al., 2000; Bousquet, Legros, 2002).

- 108 Le développement spectaculaire des sorghos repiqués témoigne de la « plasticité » des agrosystèmes traditionnels et leur adaptabilité au contexte environnemental et socioéconomique de plusieurs façons :
  - les paysans ont pu remplacer leurs céréales pluviales, très aléatoires et dépendantes des totaux annuels des pluies et de leur répartition, par une culture de contre-saison nécessitant un apprentissage technique, en particulier pour le repiquage;
  - l'utilisation d'un grand nombre de variétés, différemment adaptées aux aléas de la culture (sécheresse, inondation, résistance aux oiseaux granivores...) montre la très grande capacité d'adaptation des écotypes de sorgho repiqué, d'une part, et la maîtrise des agriculteurs qui jouent sur leurs diverses qualités pour limiter leurs risques, d'autre part;
  - les priorités agro-économiques favorisent l'extension du sorgho repiqué par rapport aux autres cultures commerciales (coton, arachide);
  - le manque à gagner sur les parcours dévolus à l'élevage est en partie comblé par les tiges de sorgho repiqué, très bien valorisées par le bétail; cet avantage en fait une culture privilégiée pour les éleveurs, qui en sont les principaux diffuseurs.
- Cette évolution s'accompagne d'un changement important des habitudes alimentaires des populations productrices et urbaines. Les formes de consommation ne changent pas : la boule est toujours au centre du repas. Mais en adoptant massivement le sorgho repiqué, les pasteurs ont délaissé les mils pénicillaires traditionnellement échangés contre les produits de l'élevage produits en zone sahélienne, pour les variétés de sorgho repiqué. En ville, celui-ci concurrence le maïs dans la composition de la boule. Ainsi, l'uniformisation des agrosystèmes implique une certaine uniformisation des régimes alimentaires à l'échelle du bassin tchadien, qui est le moteur de la transformation de cette céréale en vivrier marchand.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# **Bibliographie**

ASSEGNINOU S., 1976 — Les sorghos du Tchad (étude expérimentale). Montpellier, Cirad-Irat.

BARRAULT J., ECKEBIL J.P, VAILLE J., 1972 — Point des travaux de l'Irat sur les sorghos repiqués du Nord Cameroun. *L'Agronomie tropicale*, 27(8): 791-814.

BLENCH R. 1997 — « A history of agriculture in Northeastearn Nigeria ».

In Barreteau D., dognin R., von graffenfried C. éd. : *L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad*. Paris, Orstom, coll. Colloques et séminaires : 69-112.

BLENCH R. 2003 — The movement of cultivated plants between Africa and India in Prehistory.  $3^{rd}$  IWAA, Frankfurt 5-7 july 2000, révisé pour publication, Cambridge, multigr.

 ${\tt BEZOT\ P.,\ 1963-L'am\'elioration\ des\ sorghos\ au\ Tchad.\ L'Agronomie\ tropicale\ (10):985-1007.}$ 

BEZOT P., 1965 - L'amélioration des variétés et des techniques culturales des céréales au Tchad. Zaria (Niger), Fort Lamy, réunion « le sorgho, le mil et le maïs » OUA/CCTA, ministère de l'Agriculture et de la Production animale

BOUSQUET V., LEGROS M., 2002 — Analyse des déterminants agronomiques et sociaux du changement technique et de diffusion : Cas de la culture du sorgho de contre saison (muskuwaari). Mémoire de fin d'étude d'Ingénieur d'Agronomie tropicale, DPGT/CNEARC/CIRAD, Montpellier

CABOT J., 1965 — Le bassin du Moyen Logone. Paris, Orstom, Mémoire 8.

CONNAH G, 1981 - Three thousand years in Africa: Man and his environnment in the lake Chad region of Nigeria. Cambridge, Cambridge University Press, New studies in Archeology.

CURTIS D.L., 1966 — Les variétés de sorghos au Nigeria. Leur distribution et leur importance relative. *Bulletin de recherche de Samaru* (86).

ECKEBIL J.P., 1970 - L'amélioration des céréales au Cameroun : aperçu général des mils et sorghos au Cameroun. Sols africains, 5(1-2-3):21-33.

FUSILLIER J.C., BOM KONDE P.C., 1997 — « Eléments sur la filière céréalière au Nord-Cameroun ». In Faure G., Seiny Boukar L., éd.: Agricultures des savanes du Nord-Cameroun: vers un développement solidaire des savanes d'Afrique centrale. Actes de l'atelier d'échange 25-29 novembre 1996, Garoua, Cirad-CA.

GRONENBORN D., 2001 — « Masakwa in Chad Basin – an examination of the archeological and historical sources ». *In* Kahlheber S., Neumann K. (eds): *Man and environment in the West African Sahel – an interdisciplinary approach*. Sonderforschungs-bereichs, Frankfurt.

GUILLARD J., 1965 — Golonpoui. Analyse des conditions de modernisation d'un village du Nord-Cameroun. Paris-La Haye, Mouton et  $C^{ie}$ .

 ${\it Harlan J.R.}$ , 1987 — Les plantes cultivées et l'homme. Paris, Agence de Coopération culturelle et technique, PUF, coll. Techniques vivantes.

HARLAN J.R., STEMLER A.B.L., 1976 — The races of Sorghum in Africa. *In Origins of African plant domestication*. The Hague, Mouton: 465-478.

KAHLHEBER S., NEUMANN K. (eds), 2001 — Man and environment in the West African Sahel – an interdisciplinary approach. Sonderforschungs-bereichs, Frankfurt.

LANGLOIS O., 1995 — Histoire du peuplement postnéolithique du Diamaré (Cameroun septentrional). Thèse d'archéologie de l'université de Paris-I.

LANGLOIS O., 1997 — A propos des variations culturelles et culturales intervenues au Diamaré durant les deux derniers millénaires, Nord-Cameroun. *Dossiers et Recherches sur l'Afrique*, (4): 53-71.

LE CONTE J., 1965 — *Enquête sur les sorghos et les mils du Tchad.* Paris, Cirad-lrat, Compte rendu de mission de novembre 1965.

 $\label{long-cont} \begin{tabular}{l} $LOHR\ D.\ 2001-w$ Masakwa from linguistic point of view $\it w.\ In$ Kahlheber S., Neumann K. (eds): $Man and environment in the West African Sahel-an interdisciplinary approach. $LOHR Sonderforschungs-bereichs, Frankfurt. $\it w.\ African Sahel-an interdisciplinary approach. $\it w.\ African Sahel-an interdisciplinary approach approach and $\it w.\ African Sahel-an interdisciplinary approach approach a$ 

MARLIAC A., 1991 - De la préhistoire à l'histoire au Cameroun septentrional. Paris, Orstom, coll. Etudes et thèses, 2 vol.

MARLIAC A., 1995 — « Esquisse géoarchéologique de l'évolution des sociétés pendant les deux derniers millénaires au Diamaré (Cameroun septentrional) : les données disponibles et leur intégration. *In Milieux, sociétés et archéologues*. Paris, Orstom-Karthala : 197-209.

MARTINE F., 1924 — Essai sur l'histoire du pays Salamat. Bulletin de la Société des Recherches congolaises, Brazzaville (5): 19-95.

MATHIEU B., 2000 - Le sorgho repiqué au Nord-Cameroun. De l'analyse des pratiques culturales à l'accompagnement technique des producteurs. DEA ETES, édition Cirad/DPGT/INA-PG.

MATHIEU B., GAUTIER D., FOTSING E., 2002 — « L'extension récente du muskuwaari au Nord-Cameroun ; dynamique endogène et nouveaux besoins de recherche ». *In* Jamin J.Y., Seiny Boukar L. éd. : *Savanes africaines : des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis*. Actes du colloque, Garoua, Cameroun. Prasac.

MAZOYER M., ROUDART L., 1997 — Histoire des agricultures du Monde. Paris, Seuil.

MONTHE E., 1977 — Point actuel des travaux de sélection sur les sorghos au Nord-Cameroun. L'Agronomie tropicale, 32, (3).

монаммарои E., 1988 — Les lamidats du Diamaré et du Mayo-louti au siècle dernier (Nord-Cameroun). African languages and ethnography XII, Shun'ya Hina, Institute for study of languages and culture of Asia and Africa (ICCAA), « Les traditions historiques des peuls de l'Adamaoua », vol. IV.

NIQUEUX M., 1955 — Les sorghos cultivés dans le territoire du Tchad. Leur amélioration. *Bulletin agronomique Stat*, (12): 198-202.

NIQUEUX M., 1959 — Les sorghos d'hivernage au Tchad : variétés, répartition, amélioration. *Riz et riziculture*, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> trimestre : 80-93.

о<br/>RSTOM (collectif), 1984 — Le Nord-Cameroun : des hommes, une région. Paris, Orstom, coll. Mémoires, n° 102.

OTTO T.W., 1993 — Phyto-archéologie de sites archéologiques de l'âge du fer au Diamaré, nord du Cameroun : le site de Salak. Etudes de bois et de graines carbonisées. Montpellier, Thèse de l'université de Montpellier-II.

OUSMAN H., SEIGNOBOS C, TEYSSIER A., WEBER, J., 2000 — Eléments d'une stratégie de développement rural. Rapport Cirad-IRD, 3 tomes.

 $m POMMEROL\ J.\ (de),\ 1999-Dictionnaire\ arabe\ tchadien-français.\ Paris,\ Karthala.$ 

RAIMOND C, 1999 - Terres inondées et sorgho repiqué. Evolution des espaces agricoles et pastoraux dans le bassin du lac Tchad. Thèse de doctorat de Géographie, université Paris-1.

SEIGNOBOS C., 2000 — « Sorghos et civilisations agraires ». *In* Seignobos C., Iyébi-Mandjeck O., éd. : Atlas de la province Extrême Nord du Cameroun. Yaoundé, Paris, Minrest, IRD : 82-87, pl. 14.

ZELTNER J.C., 1970 — Histoire des Arabes sur les rives du lac Tchad. *Annales de l'université d'Abidjan, Ethnosociologie*, 2 (2): 109-237.

#### **NOTES**

- 1. Un travail spécifique sur les variétés dans le Diamaré est présenté dans ce volume par N. Perrot, S. Goné, B. Mathieu.
- **2.** Pruine : matière cireuse qui, sous la forme d'une mince couche poudreuse blanche, recouvre la tige de certaines variétés de sorgho.

- 3. Cette variété aurait atteint le village de Dokatchi via le canton Dadjo dans les années 1990.
- 4. Des graines de sorgho, trouvées dans les sites de Moundour et de Tchoukol, sont attribuées à l'Âge de Fer Ancien (autour du ve siècle). Parmi les trois graines de sorgho identifiées à Moundour, deux pourraient appartenir au durra. Mais là aussi, un doute subsiste : elles pourraient être d'origine intrusive. Finalement, la plus ancienne trace de sorgho relevée jusqu'à présent est rapportée par T. Otto sur le site de Bibalé au Nord Cameroun (communication orale *in* 0. Langlois, 1995, p. 608) : il s'agit d'empreintes végétales sur terre cuite datant du 1<sup>er</sup> siècle apr. J-.C., semblant correspondre à des tiges de sorgho cultivé En l'absence d'étude plus approfondie, il est encore difficile d'affirmer qu'il ne s'agit pas d'une autre plante.
- 5. Par contre, il faut noter la découverte de deux fers d'iler à Moundour dans la plaine du Diamaré au Nord Cameroun (l'un remontait à l'Âge du fer moyen II, daté entre les XII<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles) témoignant d'une agriculture très extensive et consommatrice d'espace, encore pratiquée aujourd'hui dans une grande partie de la zone sahélienne (Raulin *in* Langlois, 1995, p. 680). Au cours de cette période, la culture des sorghos est toujours pratiquée, mais les populations moins nombreuses ont de plus en plus recours à la cueillette.
- **6.** C. Seignobos (2000) rapporte que des Zumaya et Giziga Bi Marva, ethnies en place avant la conquête peule, connaissaient le sorgho repiqué avant l'arrivée des Fulbe : il aurait été rapporté par les Kanuri au cours de leurs razzias à partir du Bornou. Les Fulbe Mawndin, installés auprès des Zumaya à Usur et Yoldéwo, auraient aussi importé la technique du repiquage. D'autres informateurs Makyama de Bogo disent avoir subtilisé des semences de muskuwaari au Bornou, avant leur conquête par les Kanuri : ces variétés anciennes auraient disparu avec les guerres.
- 7. Les informateurs de Dokatchi (sous-préfecture de Mongo) indiquent que le sorgho repiqué est une culture très ancienne, car « même leur premier ancêtre le cultivait ». Cette information brute n'a pu être précisée : sachant que les traditions orales couvrent une généalogie n'excédant généralement pas plus de dix générations, nous pouvons supposer que cette culture était déjà connue au début du siècle dernier, c'est-à-dire bien avant l'introduction du sorgho repiqué au sud du lac Tchad et dans la région de Massakory.

## RÉSUMÉS

En imposant seuls le sorgho repiqué dans toute la bande soudano-sahélienne du bassin tchadien, y compris dans des terrains où l'on ne l'attendait pas, les paysans ont montré leur capacité à innover dans leur agriculture et à produire leur propre développement. Une large prospection menée au Tchad et au Cameroun a abouti à la collecte de 159 panicules, dont les rapprochements par similitude de caractères et homonymie ont permis de déterminer 40 variétés locales parmi 5 grands groupes régionaux : les muskuwaari du Diamaré, les bareye du sud du lac Tchad, les aouk du Salamat, les gagnan du Guéra et le tchangala du Fitri. La description de ces variétés montre une très grande diversité tant du point de vue morphologique que des qualités gustatives qui les caractérisent. Plusieurs variétés parmi les plus répandues donnent une farine bien blanche, très appréciée en ville, ce qui explique en partie l'engouement pour ces sorghos et le développement d'un véritable marché. La répartition spatiale des variétés ainsi que l'histoire relevée pour chacune d'elles ébauchent les grands axes de la diffusion du sorgho repiqué dans le sud du bassin du lac Tchad. Si l'extension des superficies est impressionnante au cours des dernières décennies, la diffusion variétale est très lente entre les différentes régions de production. Exclusivement

assurée par les éleveurs transhumants et ponctuellement par des voyageurs, le plus souvent commerçants, inexplicablement arrêtée à l'ouest du Nigeria, la diffusion du sorgho repiqué reste encore aujourd'hui à l'initiative des paysans.

By imposing by themselves the cultivation of counterseason sorghum along the Sudano-Sahelian region of the Lake Chad Basin, including places where it was not expected, the farmers showed their capacity to innovate and produce their own development. A large study carried out in Chad and Cameroon lead to the collection of 159 panicles. The similarities and homonymy helped to determinate 40 local varieties among 5 regional groups: the muskuwaari from Diamaré, the bayrere from southern Lake Chad, the aouk from the Salamat, the gagnan from Guéra and the tchangala from Fitri. The description of these varieties shows a great diversity, from a morphological point of view as well as for the taste. Many varieties among the most widespread produce very white flour, which is much appreciated. It explains the sudden interest in this sorghum and the development of a flourishing market. The spatial extension and the history of these varieties give the main axes of their diffusion. If the spatial expansion has been impressive in the past few decades, the diffusion of some varieties is now very slow between the various regions of production. Seasonal migrating farmers and occasional travellers, generally traders, spread transplanted sorghum but, surprisingly, only to west Nigeria, the diffusion remains in the hands of the farmers.

## **INDEX**

Mots-clés: sorgho repiqué, innovation agricole, Cameroun, Tchad

**Keywords**: transplanted sorghum, crop diffusion, self induced development

### **AUTFUR**

#### CHRISTINE RAIMOND

Christine **Raimond**, géographe, CNRS UMR 8586 Prodig, 2 rue Valette, 75005 Paris craimond@univ-paris1.fr

# Biodiversité et usages alimentaires des sorghos muskuwaari au Nord-Cameroun

Biodiversity and food uses of muskuwaari sorghum in Northern Cameroon

Nathalie Perrot, Sobda Gonne et Bertrand Mathieu

## Introduction

- L'intérêt des sorghos repiqués de saison sèche dans le bassin du lac Tchad réside avant tout dans la possibilité de dégager une production céréalière supplémentaire, en valorisant des terrains généralement peu propices à la culture pluviale. Les Kanuri, de l'empire du Bornou (nord du Nigeria), auraient contribué à l'introduction ponctuelle de ces sorghos au Nord-Cameroun. Les Peuls, éleveurs nomades également en provenance du Bornou, ont joué un rôle essentiel dans la diffusion de ce système de culture lorsqu'ils s'installèrent dans la région à partir du xvie siècle (Seignobos et Iyebi-Mandjek, 2000). Toutefois, le muskuwaari (nom en fulfulde, la langue des Peuls) est longtemps resté une culture secondaire limitée aux sols les plus argileux disposant d'une bonne capacité de rétention d'eau. Les grains de muskuwaari récoltés en milieu de saison sèche sont durs et difficiles à écraser manuellement. Cet aspect a pu freiner l'adoption de ces sorghos avant le développement de la mouture mécanique (Raimond, 1999).
- L'extension du sorgho repiqué s'est sensiblement accélérée ces dernières décennies, en particulier dans les plaines de l'Extrême Nord du Cameroun, sous l'effet combiné de l'augmentation des besoins vivriers et du développement de la culture cotonnière<sup>1</sup>. Il s'est imposé comme une culture vivrière de base et représente actuellement plus de la moitié de la production céréalière (Fusillier et Bom Konde, 1997). Le succès du muskuwaari s'explique aussi parce qu'il permet d'étaler les travaux agricoles, de répartir les risques liés aux aléas climatiques et qu'il est souvent plus apprécié pour l'alimentation que le

sorgho pluvial. La conquête de nouvelles terres a induit une adaptation et une amélioration des techniques culturales. Concernant les variétés cultivées, cette dynamique soulève différentes questions. Quelle est l'évolution de la diversité génétique de ces sorghos et de la gestion de cette diversité par les paysans? A partir de la connaissance qu'ont les agriculteurs des caractéristiques agronomiques et alimentaires des variétés locales, quels sont les déterminants du choix varié-tal en fonction des zones de production et des milieux cultivés? Y a-t-il une évolution des habitudes alimentaires liées à l'augmentation de la production des sorghos de saison sèche?

Les travaux concernent uniquement les muskuwaari cultivés dans les plaines du Diamaré et de Kaélé qui représentent environ 85 % des surfaces repiquées en sorgho au Nord-Cameroun (Mathieu *et al*, 2002). Les **baburi**, types intermédiaires entre sorgho pluvial et muskuwaari, cultivés localement dans la région du Bec de Canard, n'ont pas été considérés.

# Méthode de caractérisation des variétés cultivées à dire d'agriculteurs, intérêts et limites

- Le muskuwaari désigne l'ensemble des sorghos repiqués (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) en fin de saison des pluies sur des terrains argileux généralement peu propices à la culture pluviale, appelés **karal** (pl. **kare**). La plante accomplit son cycle végétatif en saison sèche à partir des réserves en eau accumulées dans ces sols. Les semis en pépinières sont échelonnés à partir du mois d'août et le repiquage s'étale de septembre à novembre, au fur et à mesure que l'état hydrique des différents terrains devient favorable. Les types de sorghos repiqués présents au Nord-Cameroun et dans tout le bassin du lac Tchad appartiennent aux races *durra*, *caudatum et durra-caudatum* de la classification de Harlan et De Wet (Raimond, 1999). Les sélectionneurs utilisent le terme d'éco-type pour désigner des populations variétales ou « variétés locales ». Les types de muskuwaari faisant l'objet d'une culture importante dans les plaines de l'Extrême Nord sont **safraari**, **majeeri**, **burguuri** et **ajagamaari**. Il existe de multiples variétés à l'intérieur de chaque écotype, issues de sélections visuelles par les cultivateurs lors du choix des panicules devant servir de semences (Barrault *et al.*, 1972).
- Inventorier et classifier ces variétés locales apparaît difficile quand on connaît leur hétérogénéité morphologique, et l'abondance des noms vernaculaires selon la région prospectée. Une caractérisation à dire d'agriculteurs s'appuie sur leur propre classification: chaque variété porte un nom local et est identifiable par des propriétés ou caractères particuliers tels que le port et la compacité de la panicule, l'adaptation à un type de sol, la résistance à certains ravageurs, la valeur gustative... Cette approche permet:
  - d'évaluer la diversité des variétés cultivées selon les zones de productions ;
  - de mettre en évidence les différents critères de choix variétal;
  - d'examiner les facteurs (milieu, groupe ethnique) à l'origine de pratiques différentes entre les agriculteurs.
- Des enquêtes ont été menées dans 24 villages échantillonnés dans différentes zones de production autour de Maroua et de Kaélé (figure 1). Le recensement des variétés cultivées et la collecte d'un échantillon de panicules ont été effectués dans chacun des villages. Des discussions avec des groupes de producteurs de muskuwaari ont été réalisées pour

connaître les caractéristiques agronomiques et alimentaires de chaque variété locale identifiée et la provenance de celles récemment introduites. Quelques entretiens individuels ont permis d'affiner les informations et notamment d'estimer les proportions des surfaces repiquées pour chaque variété. Dans tous les villages, un groupe de femmes a été interrogé sur les caractéristiques de transformations et les usages alimentaires des diverses variétés de muskuwaari.

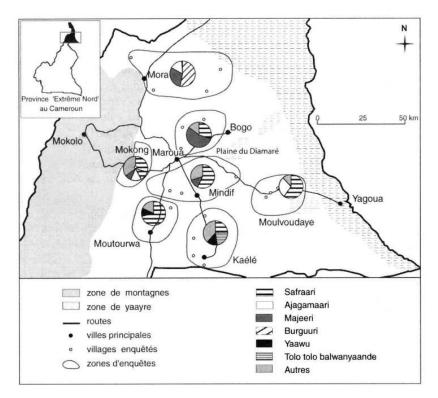


Figure 1. Proportion des principales variétés rencontrées par zone enquêtée.

- Les panicules collectées ont été triées selon leurs caractères morphologiques : couleur du grain, couleur de la glume, port et compacité de la panicule, caractères particuliers. Pour cette classification, les appellations peules ont été retenues et des regroupements ont été effectués pour les variétés de même morphologie mais portant des noms vernaculaires différents. Ce travail a abouti à l'identification de 45 variétés locales dont la majorité est présentée dans le tableau récapitulatif (tableau 1). Avec une étude similaire, menée essentiellement sur les **berbéré**<sup>2</sup> du Tchad (Raimond, 1999), ces travaux peuvent contribuer à renforcer la diffusion des variétés entre les différentes régions de production.
- Cette caractérisation variétale, s'appuyant sur les grands traits morphologiques complétés par certains caractères reconnus par les agriculteurs, demeure insuffisante pour obtenir une classification rigoureuse. Par rapport à des travaux antérieurs (Monthe, 1977; Seignobos et Iyebi-Mandjek, 2000), la prospection laisse apparaître des noms de variétés qui n'avaient pas été observées auparavant. Certaines proviennent d'une diffusion spontanée à partir d'autres régions de production. De plus, l'adaptation à des milieux particuliers, l'isolement de types dans certaines zones de production et la sélection massale opérée à chaque récolte par les agriculteurs peut conduire à la différenciation de nouvelles variétés. Ainsi, les caractères morphologiques de la variété yaawu laissent supposer qu'elle dérive du type safraari. De même, tolo tolo

wojanyaande s'apparente aux majeeri. A ce stade, une caractérisation phénotypique plus précise est nécessaire pour mieux évaluer la diversité génétique des écotypes et expliquer son évolution dans le temps.

# Déterminants des choix variétaux, répartition des types cultivés et évolution de la diversité génétique

La productivité et les caractéristiques alimentaires apparaissent comme les premiers critères des variétés retenus par les producteurs (figure 2). Ainsi, le type safraari, reconnu pour ses bons rendements et la qualité de sa farine, domine globalement dans la zone d'étude, avec en moyenne 42 % des surfaces cultivées. Cependant, face à certaines contraintes du milieu, les caractéristiques agronomiques s'avèrent prépondérantes dans le choix par rapport aux qualités gustatives et nutritionnelles. Les producteurs privilégient les variétés les mieux adaptées aux contraintes aux-quelles ils sont confrontés, ce qui explique les différences observées entre zones de productions.

	Vanetee	Couleur du grain	Port et compacifé de la panicule	Exigences édaphiques	Rendement	Précocité	Conservation du grain	Caractères particuliers	Préparation/ qualité
1	Safraan daningel	jaune-brun	droit, semi compact	3	3		s 4 ans		très bonne
	Safraan kunndugeliri	jaune-brun	crossé, très compact	5	5	ia .	≥5 ans	sensibilité aux chenilles	
	Safrian turinger	jaune-brun	crossé, tres compact	5	5	9	> 5 ans	sensibēté aux chenilies	
	Safraan sukuur	paune-brum	crossé, très compact	5	5	9		sensibilité aux chenilles	
	Suukkatsan	prange	crossé, très compact	5	*	8	> 5 ans		en sac avec les safraari
	Majeen bulein	blanc	crossé, compact	4	4	4		résistant aux chenilles	Boulhe de très bonne auenté
	Мурент кобыдант	blanc	droit, semi compact	4	3	4			
	Majeeri marwaari	trianc	crossé, compact	4	4	4		resistant aux chenilles	
	Majeor tarning	blanc	crossé. compact	4	3	46	1 an		
	Migreen tchelleen belwanysande	blasc	droit, táche	23	- t	5			
	Majeen tchelleen ranwanysande	blanc	droit, läche	2.3	*	- 5			
	Majeeri schelleeri wojanysamde	blanc	droit, lâche	2-3	1	46			
	Allan usukku	rouge toncé	droit, semi compact	2	2	4-5		resistant aux oiseaux	Preparations amères
	Burguwii aralayomalu	orange clair à rose	crosse. compact		2.	4-5		résistant aux oiseaux	
	Burguuri boddeeri	rouge vif	droit, semi läche		2	4-5		tries resistant aux creeaux	
	Burguur chndin	orange clair, grains jumeaux	droit, läche		1	4		résistant aux ciseaux	
	Burguuri kis kil	rouge fonce	droit, semi läche		2	4	3 ans	tres résistant aux craeaux	
	Burguuri daningei	bland, base rosée	droit, semi compact	2	2	4		resistant aux biseaux	
	Burguuri farossa	orange clair	crossé, compact		3	46	3 ans	résistant dux diseaux	
	Burguuri ndaneeri	branc	droit, semi compact		2	4	3 ans	résistant aux orsesux	
	Burguuri pataanga	blanc, grans jumeaux	droit, táche	3	2	4	mauvaise		bonne bouille
	Вигдингі рита	brun, base blanche	droit, semi compact		2	4-5		résistant aux ciséaux	Préparations amèrès
	Burguuri sedau	brun à base blanche	слозай, вили сотракт	2-3	2	4	3 ans	tres résistant aux orseaux	
	Burguuri woylawi	orange	droit, lâche	3	2	4-5	3 ans	résistant aux ciseiux	

Ajagamaari turiingel (+ ciwtiri)	beige	crossé , compact	3-4	3	3	>4 ans	adapté aux faibles pluviométries	boule de bonne qualité
Ajagamaari dariingel	beige	droit, compact	3-4	3	3			
Ajagamaari kilbuuri (+ciwtiri)	beige foncé	crossé, compact	3-4	4	2	> 4 ans		
Dalasi turiingel	beige clair	crossé, compact	3-4	2	3	> 1 an		
Dalasi dariingel	beige clair	droit, semi låche	2-3	2	3	> 2 ans		bonne bouillie
Gelengdengri balwanyaande	blanc sale	crossé, semi compact	3	3	2	1 an		bonne bouillie
Gelengdengri ranwanyaande	blanc sale	crossé, semi compact	3	3	2	1 an		bonne bouillie
Mandoweyri	orange clair	droit, lâche	3	1-2	4-5			très bonne bouillie
Nyaawri	rouge et blanc	droit, semi låche		1	2		omement en champ	
Tola tola	blanc sale	crossé, semi compact	4	3	2			bonne bouillie
Tolo tolo balwanyaande	beige	droit, lâche	1-2	2-3	4-5			bonne boule
Tolo tolo wojanyaande	blanc sale	crossé, compact	3	4	2	1 an		bonne bouillie
Yaawu	brun	droit, semi låche	1	3	4-5	> 1 an	très adapté aux harde	en sac avec
Zumay	jaune à brun	droit, semi läche	1-2	2	3	> 1 an		les safraari

Tableau 1. Principales variétés de sorgho muskuwaari cultivées dans l'Extrême Nord du Cameroun : caractéristiques morphologiques, agronomiques et alimentaires (échelle de notation de 1 (faible) à 5 (élevé) ; cases vides lorsque les informations sont manquantes ou trop variées.

#### Prédominance des safraari

- 10 L'estimation des superficies auprès des producteurs enquêtés donne une idée de la proportion des principales variétés cultivées dans chaque zone de production (figure 1). Les enquêtes révèlent la prédominance des safraari dans pratiquement toutes les zones prospectées. Honnis dans la partie septentrionale de la zone d'étude, ils représentent de 15 à 43 % des surfaces emblavées en muskuwaari. Ce type, à panicule compacte et à grains jaune-bruns, réunit à la fois des qualités agronomiques et alimentaires : les rendements sont élevés, les tiges sucrées présentent une bonne qualité fourragère, et la farine blanche permet la préparation de plats de bonne qualité gustative et nutritionnelle.
- Cette large présence peut s'expliquer par l'engouement qu'ont eu les Foulbés pour ces variétés à partir des années 1960 (Seignobos et Iyebi-Mandjek, 2000). Vendues sur les marchés, les semences n'ont pas tardé à apparaître au delà de l'aire de peuplement peul. Les qualités évoquées ci-dessus répondant aux attentes de beaucoup de producteurs, les safraari ont vite fait l'objet d'une adoption massive dans la plupart des régions. Ces variétés à cycle long et haute productivité sont repiquées en priorité sur les vertisols typiques disposant d'une importante réserve utile. La variabilité des types de vertisols cultivés explique la sélection d'autres types de sorghos.

#### Variétés adaptées à la diversité des conditions édaphiques

2 La région de l'Extrême Nord présente différents vertisols, d'origine sédimentaire ou issus de la dégradation du socle granitique (Raimond, 1999). Les terrains se présentent sous des formes plus ou moins dégradées, avec des dénominations locales différentes selon l'aspect du sol (fentes, couleur, type de couvert herbacé...) et la position topographique (Seignobos, 1993). Pour certaines terres en haut de toposéquence, on observe une fermeture et un durcissement des horizons supérieurs aboutissant aux harde, stade ultime de dégradation des vertisols. Avec l'extension des sorghos repiqués, toute la gamme des vertisols a été progressivement sollicitée. La mise en valeur de nouvelles terres a eu lieu sur les vertisols intermédiaires et dégradés mais aussi dans certains yaayre, vastes plaines inondables, souvent utilisées comme zone de pâturage en saison sèche.

- Sur les terres repiquées en premier, généralement les harde et vertisols intermédiaires, les producteurs privilégient des variétés précoces et peu exigeantes, capables de produire malgré la capacité limitée de rétention d'eau de ces sols. On assiste à l'apparition de nouvelles variétés locales compte tenu de la mise en culture croissante de ces terrains. Les enquêtes montrent que 70 % des variétés récemment adoptées l'ont été pour leurs caractères de « rusticité » et de précocité permettant une adaptation à des conditions édaphiques peu favorables.
- Yaawu (« précoce » en fulfulde) est apparu vers Moutourwa il y a une quinzaine d'années et semble être actuellement la variété la plus prisée sur vertisols dégradés. Zumay (« peul » en mundang) et tolo tolo balwanyaande, de plus en plus présents autour de Moutourwa et Kaélé, sont également satisfaisants sur ces sols. Dans la zone des piémonts où la culture du muskuwaari est pratiquée depuis moins de 20 ans, les producteurs ont adopté une variété s'apparentant au safraari et surnommée « blindée » pour ses qualités de résistance à la sécheresse sur les harde (Bousquet et Legros, 2002). En dehors de tolo tolo balwanyaande, ces variétés rustiques sont d'autant plus appréciées que leurs grains jaunes à bruns ont des qualités alimentaires proches de celles des safraari. Il est d'ailleurs possible qu'elles soient « sorties » de ce type par sélections successives.

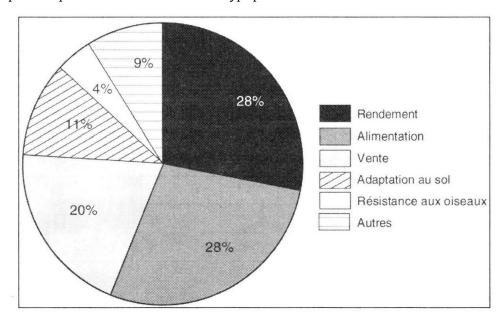


Figure 2. Critères de choix variétal cités par les producteurs.

Sur les terrains à inondation prolongée (yaayre, bord de mare), les agriculteurs font également appel à des variétés précoces. Le repiquage tardif après le retrait de l'eau, oblige le recours à des types à cycle court pour ne pas gêner l'accomplissement du cycle cultural. En effet, compte tenu du photopériodisme des sorghos de saison sèche,

l'épiaison a généralement lieu en décembre-janvier, sous l'influence de la baisse de la durée du jour et de la température (Barrault *et al.*, 1972). Une variété à cycle long repiquée tardivement peut voir sa production réduite si la phase végétative entre la transplantation et l'épiaison est trop courte. Ces sorghos arriveraient à maturité plus tard ce qui obligerait le producteur à différer la récolte par rapport au reste de son champ. Par ailleurs, une portion de culture encore sur pied alors que la récolte est achevée dans les kare avoisinants devient la cible privilégiée des oiseaux granivores. Pour pallier ces problèmes, les majeeri (variétés à grains blancs), sont parmi les variétés les plus satisfaisantes en terme de précocité. Les variétés à panicules crossées sont reconnues pour leurs bons rendements et coexistent avec les variétés à panicules droites, moins productives.

Les ajagamaari (variétés à grains crème) sont parfois préférées aux majeeri dans ces zones. Assez proche des safraari en terme de productivité et de qualité gustative, ils possèdent un cycle plus court et ont été introduits depuis quelques années vers Mora et Petté. Les variétés précoces sont d'autant plus prisées qu'elles présentent un intérêt commercial. Arrivant tôt sur les marchés, elles peuvent être vendues plus chères avant la récolte des autres types de muskuwaari.

#### Ajustement du choix variétal aux contraintes parasitaires

Même si les safraari apparaissent comme les variétés les plus appréciées (54 % des producteurs interrogés ont pour variété préférée l'un des types de safraari), la pression de certains ravageurs oblige les producteurs à retenir les variétés mieux adaptées à ces contraintes, indépendamment de la nature des sols cultivés ou des goûts alimentaires.

Au nord de Maroua par exemple, bien que les vertisols typiques soient dominants, les safraari sont de moins en moins cultivés, compte tenu de leur forte sensibilité aux attaques des borers, chenilles de lépidoptères forant des galeries dans la tige (Sesamia cretica, Sesamia poephaga). Ces parasites occasionnent des pertes pouvant atteindre 400 kg/ha (Mathieu, 2005) et les tiges conservées pour l'affouragement du bétail perdent leur appétence. Dans cette zone, les majeeri occupent plus de 50 % des surfaces repiquées. Ces variétés, moins sensibles aux foreurs, mais moins productives compte tenu de leur précocité, se substituent progressivement aux safraari. Les majeeri sont désormais bien rentrés dans les habitudes alimentaires, mais une meilleure maîtrise des borers pourrait permettre un redéploiement des types safraari afin de valoriser au mieux le potentiel productif des meilleures terres.

La pression des oiseaux granivores, essentiellement *Quelea quelea*, constitue également une forte contrainte, notamment pour les champs en bordure des espaces boisés (Da Camara-Smeets, 1976). Dans les zones de production à proximité des grandes brousses (régions de Mora, Petté), les agriculteurs repiquent majoritairement les burguuri, peu appréciés par les oiseaux. Cet écotype de sorgho comprend de multiples variétés (tableau 1) dont les grains colorés, de rouge à blanc rosé, présentent généralement une couche brune sous le péricarpe. Cette couche à forte concentration en tanins confère un goût amer aux grains qui limite les déprédations par les oiseaux. De plus, certaines variétés de burguuri sont aristées (poils à l'extrémité des glumes), ce qui gêne les attaques des oiseaux. L'amertume du grain se ressent également dans les préparations et les burguuri sont donc souvent cultivés par obligation, en bordure des champs afin de protéger les variétés moins résistantes repiquées au centre.

# Un enrichissement global du matériel végétal mais une diffusion inégale

En dépit des spécialisations variétales observées localement, les producteurs déploient des stratégies de maintien et d'entretien de la diversité variétale. Dans l'ensemble des villages enquêtés aucun type n'a été abandonné récemment. Les producteurs interrogés préfèrent ne jamais délaisser totalement une variété, soit parce qu'elle leur a été transmise par leurs ancêtres, soit parce qu'ils sont conscients de l'importance qu'elle pourrait de nouveau avoir. Ainsi, des variétés aux qualités agronomiques ou gustatives médiocres sont maintenues et repiquées sur des petites superficies notamment pour conserver les semences (majeeri wojanyaande, nyaawri...).

La conquête de nouvelles terres à muskuwaari contribue localement à un accroissement de la diversité génétique, mais l'adoption de nouvelles variétés apparaît inégale d'une région à une autre. Dans les zones à dominante peule au nord de Maroua, où le sorgho repiqué est cultivé depuis plusieurs générations, des variétés telles que safraari ou majeeri, sont fortement ancrées dans les systèmes de culture et les habitudes alimentaires. Même si quelques jeunes producteurs se déclarent prêts à tester de nouveaux types de sorgho, le poids de la tradition s'avère dissuasif dans la recherche et l'adoption de variétés en provenance d'autres zones de production. Beaucoup considèrent qu'ils ont hérité de variétés bien adaptées à leur karal et ne cherchent pas spontanément à en évaluer d'autres.

En revanche, là où le muskuwaari a été adopté plus récemment, comme dans les piémonts des Monts Mandara, les agriculteurs sont encore en phase d'apprentissage. En ramenant des semences en provenance des marchés urbains ou en prospectant dans d'autres régions de production, certains producteurs innovants participent activement à l'introduction de nouvelles variétés (Bousquet, Legros, 2002).

Parfois, la faiblesse des échanges entre régions de production limite la diffusion. Ainsi, les variétés zumay et yaawu, sélectionnées par les producteurs et bien répandues dans la plaine de Kaélé et la zone de Moutourwa, sont absentes dans les autres zones alors que leur caractère de « rusticité » pourrait être apprécié ailleurs.

Ces observations montrent la nécessité d'un appui extérieur afin de mieux valoriser la diversité du matériel végétal générée par les producteurs en orientant sa diffusion et en favorisant les échanges entre zones de production. Des organisations paysannes, les Aprostoc (Associations des producteurs et stockeurs de céréales) récemment créées pour le développement du stockage villageois et l'amélioration de la culture du muskuwaari, ont initié ce travail en s'appuyant sur leur réseau de conseillers paysans.

La caractérisation des variétés de muskuwaari comme préalable à une action de diffusion ne peut cependant se limiter aux caractères agronomiques tant l'aspect alimentaire se révèle un critère de poids dans les choix variétaux.

# Le muskuwaari dans l'alimentation : spécificités variétales et habitudes alimentaires

Globalement, dans les plaines de l'Extrême Nord, les muskuwaari sont beaucoup plus appréciés que les sorghos pluviaux. Même les années de forte production de sorgho de

saison sèche, le sac de muskuwaari est en moyenne 25 % plus cher que celui de njiigari (sorgho rouge de saison des pluies)<sup>3</sup>.

La valeur alimentaire constitue l'un des premiers caractères pris en compte pour le choix d'une variété (figure 2) et regroupe le goût, l'aspect, et la qualité nutritionnelle des préparations. Un type de sorgho qui n'est pas apprécié gustativement ou considéré comme peu nourrissant n'est cultivé que si les conditions du milieu sont trop contraignantes (cas des burguuri dans la majorité de la zone d'étude). Généralement au moment du battage, les différentes variétés souvent mélangées dans les champs sont simplement regroupées par couleur. Aussi, les appréciations qui suivent concernent surtout les grands types de sorgho, et les différenciations par variétés d'un même type sont limitées.

## Aptitude au décorticage et mouture

Dans tous les villages enquêtés, la mouture a lieu au moulin, une fois les grains lavés et parfois décortiqués. Le décorticage est pratiqué pour améliorer la qualité de la farine. Il s'agit de retirer les téguments (son) recouvrant l'albumen. L'opération permet d'éliminer les « impuretés » liées au péricarpe (matières minérales, couche brune...), afin de donner une farine de meilleure qualité pour les préparations (Fliedel, 1994). D'après les femmes interrogées, elle contribue à atténuer le goût amer des grains, mais elle occasionne une perte de poids. Le rendement au décorticage dépend de la dureté du grain, caractère lié à la vitrosité de l'albumen (importance relative des parties vitreuses et farineuses). Les femmes ont toutes souligné la mauvaise aptitude au décorticage des variétés burguuri. Leurs grains farineux à couche brune pour la plupart<sup>4</sup> ont tendance à s'écraser lors de l'opération et une fraction de la farine est ainsi perdue dans le son. Par contre le tégument se détache plus facilement pour les variétés comme safraari ou ajagamaari, dont la vitrosité du grain est plus élevée.

Les femmes décortiquent parfois manuellement à l'aide d'un mortier et d'un pilon après avoir légèrement mouillé les grains. L'opération peut aussi se faire mécaniquement au prix de 10 F CFA pour une tasse (un peu plus de 1 kg). La diminution de la quantité de farine obtenue, le surcoût ou le temps supplémentaire passé au décorticage sont autant de facteurs qui expliquent que ce procédé soit peu pratiqué et uniquement réalisé lors d'occasions spéciales (mariage, fêtes religieuses, période du Ramadan) pour améliorer la qualité des plats. Près de 75 % des femmes enquêtées, toutes ethnies confondues, préfèrent systématiquement laver les grains puis les laisser sécher au soleil pour réduire l'amertume du tégument, avant d'aller les moudre.

#### Usages spécifiques des variétés pour les différentes préparations

La farine de sorgho est avant tout utilisée pour préparer la boule, plat de base dans l'alimentation des populations du Nord-Cameroun. Cependant, certains types de muskuwaari peuvent être réservés pour d'autres préparations, telle que la bouillie.

#### Qualité de la boule en fonction des variétés

Il s'agit d'une préparation à base de farine plongée dans de l'eau bouillante et tournée vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte de consistance ferme et homogène. Elle est

consommée avec une sauce d'accompagnement et constitue l'un des plats de base au Nord-Cameroun.

- Toutes les personnes enquêtées, hommes et femmes confondus, sont unanimes: les safraari donnent les meilleures boules non seulement d'un point de vue gustatif, mais aussi parce qu' « elles tiennent bien au corps ». La légère amertume donnée par le péricarpe quand le grain n'est pas décortiqué disparaît au cours de la conservation: consommée en août, soit près de 6 mois après la récolte, la variété a très bon goût, même non décortiquée. Le type burguuri est le moins apprécié. L'amertume se ressent même si le grain est décortiqué et les producteurs se plaignent du « goût de terre » de la préparation qui est souvent agrémentée de sauces spécifiques.
- Les femmes ont rarement l'occasion d'associer certaines variétés pour tenter d'améliorer la qualité de la boule car les sacs de grains sont ouverts un à un. En revanche, les variétés utilisées peuvent varier selon la période de l'année. A Papata, pendant la période de travaux des champs, les femmes cuisinent la boule de safraari car « elle donne la force », et réservent les majeeri pour les périodes creuses en saison sèche.
- Concernant la cuisson, les enquêtes révèlent que certaines farines comme celle de majeeri collent moins à la marmite que celle de safraari : pour une même quantité d'eau, il faut ajouter plus de farine de majeeri que de farine de safraari pour obtenir la consistance désirée. Ces remarques doivent être corrélées aux variations de composition des grains selon les types de sorgho. La composition de l'albumen (solubilité de l'amidon, teneur en amylose...) joue en effet un rôle direct sur la texture de la boule (Trouche et al, 1999).

#### Préférence des majeeri pour la bouillie

La préparation de la bouillie consiste à incorporer de la farine dans de l'eau chauffée jusqu'à obtenir un liquide épais et homogène après cuisson. On distingue différents types de bouillie selon l'ingrédient ajouté en fin de préparation. En *fulfulde*, on parle de gaari kossam lorsqu'on ajoute du lait et du sucre, de gaari biriiji lorsqu'il s'agit de pâte d'arachide, de gaari kilburi lorsqu'il s'agit de natron... La bouillie kilburi de couleur jaune est uniquement préparée avec la farine de safraari. Elle est souvent consommée pour soigner les troubles digestifs. Mais ce sont généralement les sorghos majeeri qui sont privilégiés par les femmes pour la préparation de la bouillie. Les majeeri ranwanyaande (glumes blanches) sont les plus prisés, car même sans décorticage le grain donne une farine de couleur homogène. Pendant la période du Ramadan, les Peuls et plus généralement les musulmans ont l'habitude, le soir ou juste avant le levé du jour, de consommer une bouillie légère à base de farine de mandoweyri ou majeeri dont les grains sont systématiquement décortiqués.

#### Autres usages alimentaires des sorghos muskuwaari

Avec l'extension des superficies cultivées, le muskuwaari entre de plus en plus dans le brassage du bil bil (bière de sorgho), notamment dans les piémonts et la plaine de Kaélé. D'après certaines femmes mofou de Mowo, la bière brassée uniquement avec du njii-gari donne des maux de tête... Un bon bil bil s'obtient en mélangeant à part égale muskuwaari (safraari, mandoweyri et yaawu préférentiellement) et sorgho pluvial, mais les proportions dépendent surtout des types disponibles et des prix sur le marché selon la période de l'année. Chez les Moundang et les Guiziga, certaines femmes utilisent

- également un mélange maïs-muskuwaari dans leur préparation. La proportion est alors assez variable, pouvant aller de moins de 1/6 à 1/3 de maïs.
- Les tiges sucrées de safraari et ajagamaari sont parfois consommées au champs, souvent par les enfants qui les rongent à la manière de la canne à sucre.
- 38 Hormis les beignets, préparés à base de farines blanches de majeeri, **tolo tolo balwanyaande**, ajagamaari, et parfois même de safraari décortiqués, les autres usages du muskuwaari sont spécifiques d'un village ou d'une région.
- Le **dakkere**, typiquement peul, est un plat préparé uniquement avec les variétés majeeri. La farine est mouillée dans une calebasse pour former de petites boules. Celles-ci sont ensuite cuites à la vapeur et consommées avec du yaourt.
- 40 A Mowo, les femmes mofou préparent le **jarteendi**: il s'agit d'écraser les grains d'ajagamaari, de suukkataari ou de safraari, puis de former des boulettes avec cette farine qui seront cuites au bain-marie.
- 41 Le **naakia** ou **ndondooje** est une friandise préparée chez les Peul ou assimilés. Les femmes font fondre du sucre dans de l'huile, puis y ajoute de la farine de safraari, suukkataari ou **allah usuku**. Ce mélange est tourné jusqu'à obtenir une boule consommée spécialement à l'occasion des fêtes.

#### Evolution des habitudes alimentaires

- Initialement importée par les Peul, la culture du sorgho repiqué est désormais pratiquée par la plupart des groupes ethniques des plaines de l'Extrême Nord. Son extension se traduit par une relative uniformisation des agrosystèmes de plaine (Seignobos *et al.*, 1995). Le modèle foulbé tend à s'imposer avec le muskuwaari comme un des piliers de la production vivrière. Les revenus monétaires proviennent du coton, mais aussi de plus en plus, des excédents céréaliers.
- Du point de vue de l'alimentation, l'influence peule est moins visible. Les régions ayant adopté assez récemment la culture muskuwaari ont simplement substitué celui-ci aux autres sorghos dans les préparations. Ainsi, en zone de piémont, les producteurs comparent souvent le muskuwaari nouvellement adopté au **slaraway**, type pluvial produit dans la montagne. Ce sorgho est très apprécié notamment pour le bil bil, mais produit moins bien en plaine. Ainsi, pour les familles descendues sur les piémonts et ayant accès à un karal, le muskuwaari entre désormais dans la préparation du bil bil, au même titre que le slaraway auparavant.
- La question du changement des habitudes alimentaires lié à l'islamisation et l'intégration au mode de vie foulbé, observé dans certains groupes ethniques (Mofou, Guiziga,...), n'a pas été abordée spécifiquement. Cet aspect semble un déterminant important des choix alimentaires dans l'Extrême Nord du Cameroun.

## Conclusion

La conquête et la transformation de nouvelles terres à muskuwaari dans l'Extrême Nord Cameroun s'accompagne d'un enrichissement de la diversité génétique des sorghos repiqués. La sélection et la diffusion de nouvelles variétés montrent le dynamisme endogène des communautés rurales et la capacité d'adaptation des producteurs.

- Les choix variétaux et les différences entre zones de production s'expliquent avant tout par l'hétérogénéité des conditions du milieu. Les types de sorgho majoritairement repiqués combinent à la fois des qualités alimentaires et agronomiques, mais les caractères d'adaptation à des contraintes édaphiques, climatiques et/ou parasitaires particulières sont prépondérants pour le choix des variétés cultivées.
- L'appréciation alimentaire, notamment par les femmes, constitue un point essentiel pour améliorer la connaissance des sorghos repiqués et favoriser les échanges de semences. Malgré la diffusion spontanée de certaines variétés, la circulation et l'adoption à travers les communautés rurales ne se fait pas de façon homogène. Un appui extérieur peut permettre dans certaines zones de production d'enrichir la gamme des variétés disponibles. Une intervention a été engagée dans l'Extrême Nord, avec le concours des Aprostoc et l'appui du projet DPGT, pour soutenir la diffusion de variétés reconnues localement et pouvant intéresser d'autres zones de production. Un rapprochement est envisageable avec les travaux de prospections et un programme semencier initié dans certaines zones à berbéré du Tchad (Raimond, 1999). La démarche pourrait également être enrichie par des investigations dans d'autres zones du bassin du lac Tchad, notamment au nord du Nigeria.
- Par ailleurs, la connaissance des habitudes alimentaires en milieu urbain, permettrait de mieux satisfaire la demande croissante des villes. Cet aspect peut s'intégrer dans la recherche d'une meilleure organisation de la filière céréales et d'une plus grande maîtrise par les producteurs (Mathieu *et al.*, 2003).

## Remerciements

Nous tenons à adresser nos sincères remerciements à l'ensemble des Conseillers Paysans des Aprostoc et au personnel du DPGT ayant participé à la réalisation des enquêtes.

# Bibliographie

BARRAULT J., ECKEBIL J. P., VAILLE J., 1972 — Point des travaux de l'IRA sur les sorghos repiqués du Nord Cameroun. *Agro. Trop.*, 27 (8): 791-814.

### **BIBLIOGRAPHIE**

BOUSQUET V, LEGROS M., 2002 — Analyse agronomique et sociale du changement technique et de sa diffusion. Application à la culture du sorgho de contre-saison (muskuwaari) au Nord-Cameroun. Mémoire de Master, Cnearc, Montpellier.

DA CAMARA-SMEETS M., 1976 — Les dégâts d'oiseaux sur berbere au Tchad et au Nord-Cameroun. Agro. Trop., 32 (4): 262-278.

FLIEDEL G, 1994 — Evaluation de la qualité du sorgho pour la fabrication du tô. *Agriculture et développement* (4): 12-21.

FUSILLIER J.C., BOM KONDE P.C., 1997 — « Eléments sur la filière céréalière au Nord-Cameroun ». In : Agricultures des savanes du Nord-Cameroun : vers un développement solidaire des savanes d'Afrique Centrale. Garoua, IRA/Cirad.

HALLAIRE A., 1984 -« Les principales productions. In Boutrais J., éd. : Le Nord du Cameroun : Des hommes, une région. Paris, Orstom : 407-427.

MATHIEU B., TEYSSIER A., ABDOURAHMANE N., 2003 — La sécurité alimentaire : une affaire de paysans. *Cah. Agri.*, 12 (4) : 275-281.

Mathieu B., 2005 — Une démarche agronomique pour accompagner le changement technique. Cas de l'emploi du traitement herbicide dans les systèmes de culture à sorgho repiqué au Nord-Cameroun. Paris, Thèse d'agronomie, INA-PG.

MATHIEU B., GAUTIER D., FOTSING E., 2002 — « L'extension récente du muskuwaari au Nord-Cameroun ; dynamique endogène et nouveaux besoins de recherche ». In Savanes africaines : des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis. Garoua, Prasac.

MONTHE E., 1977 — Point des travaux de sélection sur les sorghos au Nord-Cameroun. *Agro. Trop.*, (3): 208-287.

RAIMOND C, 1999 - Terres inondées et sorgho repiqué. Evolution des espaces agricoles et pastoraux dans le bassin du lac Tchad. Thèse doct., univ. Paris-1.

SEIGNOBOS C, 1993 — « Harde et karal du Nord-Cameroun, leur perception par les populations agro-pastorales du Diamaré ». *In* Peltier R. éd.: *Les terres harde caractérisation et réhabilitation dans le bassin du lac Tchad.* Cahiers Sc., (11), Paris, Cirad: 9-28.

seignobos C, iyebi-mandjek O., abdourahmane N., 1995 - Terroir de Balaza-Domayo; saturation foncière et muskuwaari. Garoua, Orstom/DPGT.

SEIGNOBOS C, IYEBI-MANDJEK O., éd., 2000 - Atlas de la province Extrême Nord Cameroun. Minrest, INC, IRD.

TROUCHE G, FLIEDEL G., CHANTEREAU J., BARRO C., 1999 — Productivité et qualité des grains de sorgho pour le tô en Afrique de l'Ouest : les nouvelles voies d'amélioration. *Agriculture et développement* (23) : 94-107.

#### NOTES

- 1. L'introduction du coton dans les années 1950 a sans doute contribué à l'accroissement du sorgho repiqué pour compenser la diminution obligée des surfaces en cultures vivrières pluviales (Hallaire, 1984).
- 2. Terme générique arabe utilisé au Tchad pour désigner les sorghos repiqués en contre-saison.
- **3.** Source : projet DPGT (Développement paysannal et gestion de terroirs), suivi des prix des céréales depuis 1996 sur le marché de Bogo.
- **4.** Les grains à couche brune sont toujours farineux mais la réciproque n'est pas vrai (Trouche *et al.*, 1999).

## RÉSUMÉS

Ces dernières décennies, le sorgho repiqué de contre saison (muskuwaari) n'a cessé de prendre de l'importance dans l'Extrême-Nord du Cameroun et s'est affirmé comme une culture vivrière de base au même titre que le sorgho pluvial. Cette extension s'est accompagnée d'une amélioration du système de culture par les cultivateurs, grâce notamment à la sélection et l'adoption de nouveaux types de sorghos adaptés à diverses contraintes environnementales. L'inventaire et la caractérisation des principaux types de muskuwaari à dire d'agriculteurs a permis de mettre en évidence l'existence de nombreuses variétés adaptées, utilisées par les producteurs selon les contraintes édaphiques, climatiques, et/ou selon la pression des ravageurs. Globalement, on observe la conservation et l'enrichissement du matériel végétal même si par endroit, des variétés apparaissent largement majoritaires. La qualité gustative, la valeur marchande, l'aptitude à la transformation et les usages culinaires varient selon les types de muskuwaari et orientent également le choix variétal. Ces résultats peuvent être confrontés à des études similaires dans l'ensemble du bassin du lac Tchad, afin de valoriser l'agrobiodiversité des sorghos repiqués en favorisant l'échange et la diffusion de semences entre régions de production.

The increased cultivation of transplanted sorghum (muskuwaari) in northern Cameroon has been observed over the last decades and it is now an important factor in the food security of farmers, in the same way that rainfed sorghum. Producers themselves have accompanied this spread, with the selection and adoption of new sorghum types, adapted to various environmental constraints. Muskuwaari main types inventory and characterisation show a large number of adapted varieties, chosen by producers according to soil, climatic constraints and/or according the importance of pests.

Globally, conservation and enrichment of vegetal material are observed, even if some varieties are locally dominant. Gustative quality, market value, transformation ability and culinary uses vary with muskuwaari types and also orientate varietal choices. These results must be compared to similar studies in the lake Tchad basin in order to enhance agrobiodiversity of cultivated sorghums by promoting exchanges and diffusion of seeds between production areas.

### **INDEX**

Keywords: transplanted sorghum, landraces, food uses, Cameroon

Mots-clés: sorgho repiqué, usages alimentaires, Diamaré, types variétaux, Cameroun

#### **AUTEURS**

### **NATHALIE PERROT**

Nathalie **Perrot**, géographe, Terdel BP 6, Maroua, Cameroun terdelmaroua@iccnet.cm

## SOBDA GONNE

Sobda **Gonne**, géographe, Terdel, BP 6, Maroua, Cameroun terdelmaroua@iccnet.cm

## **BERTRAND MATHIEU**

Bertrand **Mathieu**, agronome, Cirad-TERA, TA 60/15, 34398 Montpellier cedex 5 mathieu\_bert@yahoo.com

# Les produits de terroir au Niger

# Identité et changement social

"Local produce" in Niger: identity and social change

#### Anne Luxereau

- Ces productions agricoles sont bien connues en Europe où elles font l'objet de labels divers mais on en parle nettement moins pour l'Afrique. Elles y existent pourtant, souvent depuis longtemps et certaines font l'objet d'échanges internationaux à longue distance. Au Niger, le cas le plus connu est l'oignon violet de Galmi, au centre sud du pays qui est exporté vers l'ensemble des pays africains de la côte. D'autres le sont notablement moins comme le sou-chet de Maradi, pourtant exporté jusqu'en Europe ou le henné de Maradi apprécié en Algérie. Certaines ont un rayon de diffusion bien plus localisé, comme les dattes d'In Gall, les pommes de terre d'Agadez ou le tabac de Madaroumfa, tandis que d'autres sont presque confidentielles comme le fromage d'Ibeseten.
- Ces produits ont des statuts très diversifiés mais ils sont tous spécifiquement associés à une région, voire un terroir, à des savoir-faire particuliers qui s'enracinent dans l'histoire mais peuvent aussi résulter d'innovations ou de diffusions tout à fait récentes. Ils sont bruts ou transformés, alimentaires ou pas. Ils font, ou non, l'objet d'une valorisation identitaire ou économique. Leur point commun est cette notoriété qui les distingue, en terme de qualité, des produits de même type, originaires d'autres régions du Niger, et leur procure un avantage cette fois en terme de marché.
- Les trois exemples analysés ici mettront l'accent sur cette diversité. Les dattes d'In Gall, naguère quasi réservées à une consommation locale, les poissons de Tabalak qui n'étaient pas consommés sur place et le souchet de Maradi qui constituait une nourriture festive, sont entrés à des degrés variables dans les circuits marchands. Longtemps ignorés des projets de développement, ils connaissent actuellement des évolutions disparates mais la plupart du temps endogènes, « informelles » et innovantes sur les plans technique et organisationnel. Ils représentent souvent pour les acteurs une réponse à la détérioration des conditions d'exercice de l'agriculture vivrière et peuvent accompagner une redistribution des rôles au sein de la société.

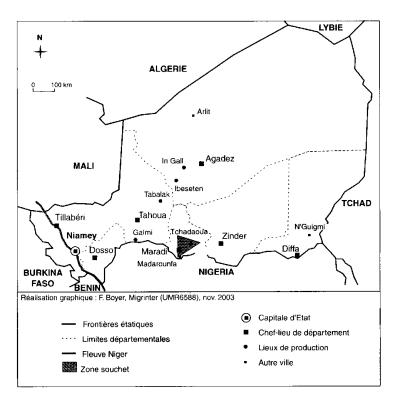


Figure 1. Localisation des produits cités.

# Les dattes d'In Gall, un produit patrimoine

- 4 Les dattes de la variété « al medina » d'In Gall représentent un cas d'école tant elles sont inscrites dans l'histoire de l'oasis, associées à l'identité des habitants et à la spécificité du terroir.
- In Gall est une oasis de la zone pastorale touarègue, à une centaine de kilomètres à l'ouest d'Agadez, longtemps située sur les axes des grands échanges culturels et commerciaux. Selon l'histoire locale, bien vivante, le groupe local des Isawaghan, non touareg, a été composé de pèlerins venus de Médine, qui ont acheté l'oasis et se sont immédiatement alliés à des populations locales ou voisines<sup>1</sup>. Les Isawaghan se présentent comme autochtones et à ce titre possesseurs de deux lieux de production spécifiques : les salines de Tegidda n Tesemt et la palmeraie d'In Gall.
- Le mythe lie explicitement l'origine de l'oasis à celle de cette variété « al medina ». Il précise en effet que les pèlerins transportaient, depuis Médine, un ou quelques plants de dattier et cherchaient un endroit adéquat pour le ou les planter. Après quelques essais infructueux dans d'autres oasis², ils reconnaissent à la terre d'In Gall les qualités requises. Ainsi naît la palmeraie: à la qualité des hommes et de la variété répond la qualité agronomique du terroir et sa spécificité. Cette relation au lieu est fondamentale et toujours mise en avant par les phoeniciculteurs: selon eux des rejets de dattiers « al medina », récemment transplantés hors d'In Gall ont dégénéré.

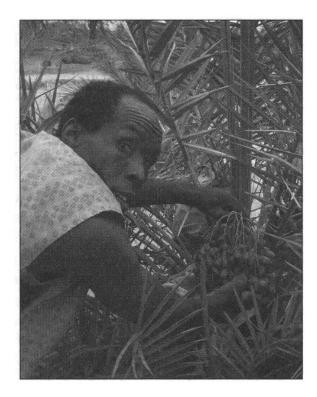


Photo 1. Récolte des dattes, à l'unité, à In Gall, juin 2002

- Ce cultivar prestigieux est apporté par les pèlerins sous forme de rejet, non de noyau (photo 1). Mes interlocuteurs actuels sont formels et parlent même d'un seul rejet. C'est toujours exclusivement par rejets donc à partir de pieds-mères qui donnent leur qualité aux fruits qu'il est multiplié dans la palmeraie. Il y a quelques décennies, les Isawaghan en possédaient tous des sujets, la variété constituant un patrimoine commun, hérité et transmis dans sa pureté originelle. Cependant dans tous les vergers d'autres dattiers existent, provenant cette fois d'une reproduction sexuée, c'est-à-dire à partir de noyaux, mais ils font partie d'une autre catégorie, celle des **tumbay**. Elle se décline en une bonne vingtaine de variétés qui sont également reproduites par rejets mais tous les phoeniciculteurs expérimentent et laissent évoluer des noyaux : « quand on voit que la pousse est bonne, on l'arrose pour voir ce qu'elle va produire ». Elle sera ultérieurement rangée dans l'une des sous-catégories de tumbay ou en inaugurera une nouvelle. Contrairement à la catégorie « al medina » qui ne comporte que cette variété, celle des tumbay est donc ouverte et une nouvelle variété au mûrissement particulier est ainsi apparue il y a une vingtaine d'années.
- La survalorisation des dattiers « al medina » se traduit par leur importance numérique dans tous les vergers : les relevés montrent qu'ils y sont toujours majoritaires et peuvent représenter plus de 80 % des sujets. Pourtant ces dattes, que tous les phoeniciculteurs présentent comme les meilleures à tous égards, ne se conservent que difficilement audelà d'un mois (encore faut-il qu'elles soient ventilées ou qu'elles subissent des pressions et lavages pour en extraire le jus). Elles ne peuvent être récoltées par régime entier mais doivent être cueillies une à une à maturité, ce qui rend leur valorisation économique délicate. Certaines variétés de tumbay peuvent de l'avis même des acteurs donner des fruits aussi bons voire plus sucrés que les « al medina ». Certaines sont plus précoces ou

- plus tardives, quelques unes peuvent être séchées et donc conservées. Bref, ces tumbay peuvent mieux se prêter à la vente que les « al medina ».
- C'est pourtant sur cette variété que se construisent la réputation de la palmeraie et les réseaux marchands dont l'ampleur s'accroît. Auparavant, c'est-à-dire il y a quelques décennies, les Isawaghan semblent avoir tiré l'essentiel de leurs revenus monétaires de la vente du sel de Tegidda³ (photo 2), de leur rôle d'intermédiaires dans le commerce animalier et d'emplois salariés dans les mines d'Arlit. Ils n'ont eux-mêmes que fort peu de bétail, pas de champs à cette latitude, et ne faisaient pratiquement pas de maraîchage, S. et E. Bernus n'en font d'ailleurs pas mention dans leur étude de 1972. Selon les phoeniciculteurs, l'essentiel des dattes était réservé à l'alimentation familiale et aux échanges non marchands: « quand on étaient jeunes dit un interlocuteur d'une quarantaine d'années on ne prenait pas la bouillie de mil pendant 3 mois [juillet, août, septembre] on se nourrissait que de dattes. Les enfants ne 'cassaient' [petit déjeunaient] pas à la maison, tous sont aux jardins, même ceux qui n'ont pas de dattiers. Les « al medina », on peut en manger énormément alors que pour les autres, déjà avec 500 g, tu es malade. On a juste besoin de viande et de salé ».

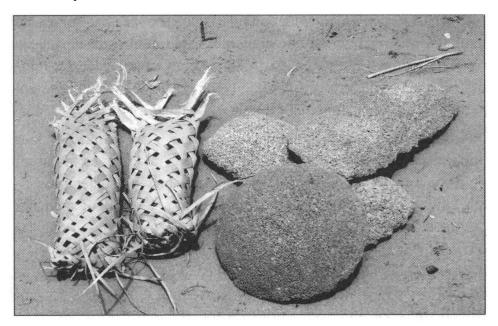


Photo 2. Les spécialités des Isawaghan : cornet de dattes « al medina » d'In Gall et sel de Teggida n Tesemt, juin 2002.

Les relevés de vergers montrent qu'une phase de déclin est intervenue, faisant quelque peu vieillir la palmeraie, et diminuer la part des dattes dans l'auto-consommation. La dernière génération des phoeniciculteurs confirme ce fait : « tous les dattiers que j'ai trouvés ont été plantés par mon grand-père, mon père n'a rien planté » ou encore « mon père a vendu la plupart de ses dattiers », « mon père a vendu son verger ». Les bases économiques – fragiles – de l'oasis ont été très perturbées depuis une trentaine d'année par la sécheresse, par le détournement de la route, par la crise économique et politique nationale, par la « rébellion touarègue » enfin<sup>4</sup>. « Comme les projets [de développement] ne venaient pas, que beaucoup de jeunes ont quitté l'école, d'autres sont à l'université mais sans avenir, d'autres à la mine d'Arlit... on s'est demandé que faire » ? « On » représente un groupe d'Isawagahan presque tous scolarisés, souvent d'anciens mineurs, plutôt jeunes mais chargés de famille et possédant des petits vergers. Et que faire signifie

bien entendu que faire sur place. La remise en valeur de la palmeraie a semblé une solution possible, d'autant que des habitants d'In Gall non-Isawaghan (essentiellement des commerçants arabes ou agadèsiens) ont investi dans cette production. Ils ont acheté et rénovés des vergers, ont effectué de grandes plantations et maîtrisé les circuits de diffusion des dattes. En 1995, « on a fondé l'association *Almadeina* parce que c'est notre variété et qu'elle est célèbre ». Elle comptait 200 membres en 2002.

Ses objectifs sont très largement centrés sur la réhabilitation de la palmeraie<sup>5</sup>. Avec l'aide d'assistants techniques expatriés, les fondateurs ont parfaitement su s'inscrire dans les courants actuels de coopération. Ils ont répondu aux demandes des bailleurs en créant un groupement intermédiaire apte à prendre en main le développement local (en liaison avec la décentralisation), en insérant des femmes dans les processus de prises de décisions et les actions (« approche genre »), en mettant l'accent sur la protection de l'environnement et de la biodiversité. L'association fonctionne en tant qu'ONG locale. Elle draine des fonds destinés à remédier aux effets de la désertification, à diversifier les sources de revenus ainsi qu'à valoriser les savoirs techniques des phoeniciculteurs d'In Gall (qui interviennent comme formateurs dans des projets implantés dans d'autres régions). Résultat de son action ou la sous-tendant, de nouveaux vergers ont été créés dans les zones où la nappe n'est pas trop profonde ni saline, d'autres ont été agrandis et un certain nombre de phoeniciculteurs allient leurs activités de production de dattes à celle du maraîchage, d'autant que « lorsqu'on arrose les planches [situées entre les arbres], le dattier en profite ».

Cependant l'activité de l'association ne dépasse pas les actions d'aménagement et c'est personnellement que les producteurs négocient leurs dattes. Elle n'a pas réussi à se constituer en coopérative de vente, pour fixer les prix et transférer la production sur les marchés éloignés, alors que les choses semblent fonctionner un petit peu mieux au niveau du maraîchage. « Pour les dattiers c'est plus difficile, il y a un problème de confiance ». Une explication à cet état de fait pourrait être l'investissement social tout à fait différencié dont bénéficient ces produits. Le maraîchage est une activité récente alors que la phoeniciculture est au cœur du système social et fonde non seulement l'identité collective des habitants autochtones mais également celle des individus. « Avant [il y a environ une vingtaine d'années], celui qui n'avait pas de dattier n'était rien. Et même maintenant, il ne participe pas à certains groupes de discussion. Demander des dattes, ça gène et même les enfants n'osent pas dire que leur père n'a pas de dattier ».

Les droits sur les dattiers n'ont pas changé. Ils sont tout à fait précis et la longévité des arbres en fait les témoins de relations sociales, à la fois normatives et affectives, qui transcendent les générations. Les dattiers peuvent être appropriés par des individus ou des groupes de descendance selon des modes très nuancés : l'héritage ou le pré-héritage aux fils et aux filles, avec ou sans indivision ; le don effectué à des lignées de filles, à des dépendants affranchis, à une ou des épouses, à un ou des enfants ou petits-enfants ; plus rarement la compensation matrimoniale. Le planteur a la pleine propriété des sujets qu'il a planté mais pas du sol s'il s'agit d'un verger de famille, bien que les arbres marquent de fait son usage prioritaire ; l'acheteur de dattiers sur pied n'a aucun droit sur le sol et perd tout droit à la mort des palmiers ; l'acheteur ou le créateur d'un verger est propriétaire de l'ensemble, sol et plants.

14 La plupart des phoeniciculteurs possèdent des sujets dans plusieurs vergers et s'en occupent personnellement. Dans presque toutes les parcelles – mais pas dans les grands vergers modernes – des dattiers sont attribués en toute propriété ou en usufruit à une

personne, homme, femme ou enfant, mais une partie reste en indivision entre les descendants d'un père (ou d'un grand-père), d'une mère (ou d'une grand-mère). Chaque jardin constitue ainsi un ensemble particulièrement complexe (en outre inséré dans un héritage plus vaste puisque les groupes familiaux possèdent aussi des salines à Tegidda qui suivent les mêmes lois). S. et E. Bernus citent l'exemple de deux parcelles accolées portant 27 dattiers « al medina » et 11 tumbay, appartenant à 19 hommes et 10 femmes.

Lorsque que les dattiers sont en indivision, la production est répartie entre les ayants droit et là encore des nuances réaffirment les relations de parenté: les fruits sont équitablement attribués, y compris lorsqu'un de ces ayants droit ne réside pas à In Gall, comme les mineurs d'Arlit auxquels on fait porter leur part. Cependant s'il s'agit de descendants de « même père – même mère » (c'est-à-dire d'un groupe utérin), on évalue plus qu'on ne comptabilise réellement la part qui leur revient, « sinon, on compte ».

16 Chacun gère ensuite sa récolte comme il l'entend et selon les phoeniciculteurs, la part vendue tend à augmenter. L'insertion croissante de ces dattes, en tant que produit rare et de qualité, dans les réseaux marchands nigériens contribue grandement à la rénovation et à la création de nouveaux vergers. Un dattier en pleine production, parfaitement arrosé et bien pollinisé, peut produire 250 à plus de 300 kg de dattes et pourrait générer un revenu oscillant entre 130 000 et 200 000 F CFA si tout est vendu (ce qui bien évidemment n'est jamais le cas car on en mange encore beaucoup et on en donne également). L'avis est que « au moment des dattes [les phoeniciculteurs] sont plus riches que les commerçants». Les acheteurs sont « surtout des Arabes ou des Touaregs d'Agadez, Arlit ou Niamey. Dès qu'ils savent que les dattes sont mûres, ils viennent ici avec leur 4x4 et vont de jardin en jardin ». Les prix sont donc établis par accord entre individus. En saison des pluies, de juin à août, d'autres dattes fraîches apparaissent sur les marchés nigériens, le plus souvent en régimes ou en vrac. Pas celles d'In Gall qui sont soigneusement emballées et se vendent à l'intérieur de réseaux fermés : « pour en avoir, il faut connaître quelqu'un et s'inscrire au moins un an à l'avance ». Le carton d'une quinzaine de kilos acheté sur place entre 7 et 10 000 F CFA est immédiatement revendu à Niamey entre 15 et 20 000 F CFA en 2002.

Ces dattes, constitutives de l'identité du groupe et des individus, ont été, jusqu'à une période récente, essentiellement mangées sur place et données à la parentèle et aux amis. Elles sont sorties de la maîtrise exclusive des Isawaghan avec le rachat de parcelles délaissées et la création de grands vergers modernes par des commerçants arabes ou agadèsiens. Ce sont d'ailleurs surtout ces commerçants qui font connaître ces dattes fragiles en les transportant rapidement et en les distribuant à l'intérieur de réseaux particuliers. Elles ont acquis une valeur marchande qui devrait inciter les phoeniciculteurs à en augmenter la production et peut-être à diversifier un peu plus les variétés sans toutefois faire disparaître la valeur patrimoniale de la variété « al medina », toujours majoritaire même dans ces grands vergers<sup>6</sup>.

# Les poissons de Tabalak

Tout oppose cette pêcherie à la production des dattes d'In Gall: une très faible profondeur historique, un groupe d'habitants constitué pour une grande part de migrants récents ou temporaires, une structure professionnelle qui encadre de bout en bout l'activité. Ces poissons tirent toutefois leur notoriété du lieu de pêche et de la qualité perçue des eaux. Ils sont surtout appréciés, à ce titre, par les fonctionnaires des villes

minières du nord mais ils ont également un peu transformé le régime alimentaire des agro-pasteurs locaux. Enfin la pêcherie a suscité, en une vingtaine d'années, la création sur place d'une filière de transformation et de commercialisation.

Le plan d'eau qui s'étale aujourd'hui sur environ 600 hectares en limite de la zone nomade s'est constitué il y a une cinquantaine d'années. Il est composé de 3 mares plus petites qui se connectent en saison de pleines eaux mais peuvent également s'assécher totalement certaines années: par exemple en 1993, 1997 et 2003. Le système des mares est particulièrement instable dans ces régions, soumis à un cycle de quelques décennies, entre création et extension puis colmatage et assèchement<sup>7</sup>. Outre l'élevage et l'agriculture pluviale, ici à la limite de la rentabilité à cause de la faible pluviosité, les rives une fois émergées permettent une agriculture de contre-saison qui a attiré de très nombreux cultivateurs et tout particulièrement des sinistrés des sécheresses, à partir de 1972-1973. Le village de Tabalak est devenu une agglomération moyenne, avec une population à l'origine touarègue qui s'est grandement diversifiée et une économie très largement fondée sur la pluriactivité de type urbain.

Les agro-pasteurs de la région ne savaient pas pêcher et ne mangeaient pas de poisson. Les Touaregs étaient éleveurs et cultivaient du blé de décrue et quelques jardins. Les Hausa étaient cultivateurs et jardiniers. Jusque dans les années 1975, les pêcheurs étaient essentiellement des Nigerians et quelques pêcheurs professionnels originaires de la région du fleuve Niger à l'ouest du pays. Ils faisaient le déplacement avec leurs engins et s'éparpillaient sur les différentes mares de la région pendant la saison de pêche (de novembre à février). Les poissons étaient fumés sur place par les acheteurs qui se chargeaient ensuite de les rapatrier sur des marchés éloignés en particulier en Nigeria. Les choses ont changé à partir de cette époque, avec une implication plus forte des pouvoirs publics et l'intervention de projets de développement, dans le contexte de l'après sécheresse. En 1976, une première formation est effectuée pour 50 riverains avec dotation de bateaux et de filets qui n'entraîne pas une véritable conversion des agroéleveurs à ce nouveau métier: une bonne partie d'entre eux préfère partir en exode temporaire selon des habitudes et des réseaux éprouvés plutôt que rester sur place et pêcher. Cahin-caha, ces formations continuent et en 1978 un premier empoissonnement est réalisé avec des espèces bien adaptées au marché (en particulier avec des capitaines et des carpes ce qui a d'ailleurs eu pour résultat rapide de faire disparaître les protoptères).

A nouveau métier, nouvelle organisation. Les pêcheurs sont regroupés en coopératives de production et de distribution en fonction de leur lieu de résidence : celle de Tabalak compte 30 familles, ce qui représente environ 70 pêcheurs, nationaux résidents (dont quelques Touaregs mais qui demeurent minoritaires), nationaux non résidents et étrangers. Une réglementation suivie (avec un comité de surveillance regroupant des coopérateurs résidents et des agents administratifs), impose des tailles de maillage des filets, des périodes de fermeture en pleines eaux explicitement destinées à favoriser la reproduction, et des programmes de ré-empoissonnement qui peuvent être suivis de plusieurs années de mise en défens. La coopérative pèse l'ensemble des prises et achète celles qui sont commercialisables. Elle les revend sur place à des mareyeurs non résidents, également organisés en coopérative, qui les distribuent ensuite à des détaillants, chaque opération s'effectuant avec une marge bénéficiaire. Les plus petits poissons, réservés à la consommation familiale sont repris par le pêcheur mais la majeure partie est revendue sur place à des tenancières de restaurants de bord de route ou sous forme de poissons frits sur de petits étals marchands. Les goûts ont diversement changé : l'anecdote des

vieilles femmes touarègues obligeant les enfants à se laver la bouche avec de la cendre s'ils avaient mangé du poisson est souvent citée par les interlocuteurs tourages qui consomment de temps à autre des poissons frits sur le marché. Mais, à la différence des Hausa, ils acceptent encore difficilement les sauces où le poisson remplace la viande.

Diverses taxes sont perçues qui viennent s'ajouter aux charges d'exploitation<sup>8</sup>, ce qui empêche nombre de pêcheurs de considérer cette activité – très encadrée – comme suffisamment lucrative vis-à-vis d'autres activités de morte saison agricole. D'une manière générale, tous les pêcheurs locaux sont d'ailleurs des pluriactifs mais cette pluriactivité n'est possible que lorsque les familles comptent plusieurs hommes en âge de travailler, sinon « l'argent de la pêche coule comme de l'eau. Tu gagnes 5 ou 600 F le matin, tu es obligé d'y revenir l'après-midi et tu n'as plus de temps pour cultiver ». De leur côté, les femmes locales n'ont que peu tiré avantage de cette nouvelle activité. On ne compte qu'une seule femme de pêcheur parmi les restauratrices; toutes les autres sont des migrantes, attirées à Tabalak par la croissance de l'agglomération et l'opportunité de fonder ce type de petit artisanat. En revanche, de nombreuses femmes et surtout de nombreux enfants de Tabalak effectuent le nettoyage des poissons ainsi que la friture des petites pièces pour le compte des détaillants, trouvant là une modeste source d'argent.

23 Les mareyeurs ne sont pas non plus locaux mais originaires des villes de la région. Ils se répartissent la pêche selon des quotas qui diffèrent en fonction du volume et de la qualité des espèces et selon une organisation en file d'attente. Une partie des petits poissons est frite sur place puis exportée vers des marchés extérieurs, nationaux ou nigérians. Les plus gros et surtout les capitaines, sont transportés frais principalement dans les villes situées plus au nord où ils génèrent des bénéfices importants. Certains transporteurs les apportent également, mais moins régulièrement, à Niamey (pourtant située au bord du fleuve Niger, à plus de 600 km de distance). La consommation du poisson frit, fumé ou frais est bien plus importante et bien plus ancienne que dans ces régions<sup>9</sup> mais une hiérarchie place les poissons de mares au-dessus des poissons de rivière et des poissons de mer. Chaque transport oblige à trouver de la glace. « Quand le tour de la personne arrive, elle se prépare et va chercher la glace à Tahoua mais tu peux rester 2 ou 3 jours pour être satisfait [obtenir suffisamment de poissons] et il faut chaque jour renouveler la glace ». Ce qui signifie qu'un circuit connexe d'approvisionnement en glace s'est également créé entre la ville de Tahoua, seule électrifiée mais située à une centaine de kilomètres, et la bourgade de Tabalak.

Les caractères écologiques sont ici primordiaux. L'agrandissement de la mare et la qualité des eaux sont des opportunités mises à profit par des pêcheurs professionnels étrangers qui exportent les produits. Quelques agro-pasteurs locaux, essentiellement hausa mais d'origine très diversifiée, se saisissent ensuite de ce métier et des organes d'encadrement, mais pas les femmes. En revanche, une filière locale de distribution complexe se met très rapidement en place, avec des acteurs non locaux, illustrant la vigueur et la réactivité des commerçants et commerçantes nigériens, souvent d'origine urbaine. Mais si cette activité s'appuie sur la notoriété du lieu, elle demeure secondaire dans les temps de travaux et dans les économies locales.

# La progression spectaculaire du souchet de Maradi

Dans les dynamiques actuelles de production et de commercialisation de ces produits, je choisis le cas du souchet de Maradi car il est intermédiaire entre les deux précédents.

Contrairement aux poissons de Tabalak, le souchet est une ancienne production mais contrairement aux dattes d'In Gall, il est devenu une culture de rente majeure et a complètement occulté sur les marchés nigériens, le souchet encore cultivé dans le Zarmaganda, à l'ouest du Niger¹º. Comme pour les dates d'In Gall, des tentatives de création de coopératives sont en cours mais la commercialisation reste encore une affaire individuelle pour le producteur. Comme pour les poissons de Tabalak, des circuits marchands complexes, ici, internationaux sont développés. Dans la palmeraie d'In Gall les savoir-faire et les droits sont restés stables. A Tabalak, quelques dizaines d'agro-éleveurs se sont convertis à un métier totalement neuf. Dans le cas des producteurs de souchet, l'évolution a concerné des milliers de cultivateurs, dont de très nombreuses femmes, ce qui constitue une nouveauté. Cette progression s'est déroulée sans aucune intervention extérieure; ou plutôt sans intervention directe car elle a certainement bénéficié des programmes de modernisation de l'agriculture menés avant, puis après, l'indépendance dans l'ancien bassin arachidier de Maradi-Tessaoua. Le souchet est cependant resté jusqu'à ces dernières années dans son lieu d'origine et les agriculteurs continuent à affirmer, là comme à In Gall, que les qualités agronomiques des sols déterminent la zone de culture, qu'elles constituent un caractère « naturel » déterminant. Un peu plus à l'est, d'autres cultivateurs hausa ont développé une production de rente différente, le sésame.

Les producteurs de souchet n'ont aucune idée de sa provenance et valorisent l'espèce (

Cyperus esculentus L., aya mot d'origine hausa), non les variétés<sup>11</sup>. Ils estiment en général que sa culture – ou selon les interlocuteurs la culture du gros souchet – ne remonte guère à plus de trois ou quatre générations. Ceci concorde avec la faible profondeur historique de la plupart de ces villages qui ne se sont constitués qu'au début du xxe siècle, pour une bonne partie d'entre eux à partir de migrants du nord Nigeria où le souchet est très apprécié mais n'est pas cultivé. Dans le cœur de la « zone souchet », cette origine est généralement attribuée à une personne d'un village du centre de la zone, qui l'aurait dérobé et non emprunté<sup>12</sup> ailleurs, plus au nord ou plus à l'est. La conscience est en revanche claire que son aire de répartition est limitée à l'erg ancien de Maradi autour de la ville de Tchadaoua où il concerne près de 400 villages et plus de 130 000 personnes<sup>13</sup>.

Dans un régime alimentaire où le sucré était rare, cette culture, longtemps marginale, permettait de cuisiner des pâtisseries festives très appréciées (dakuwa mot d'origine hausa) et faisait partie des cadeaux offerts aux jeunes mariées. Les tubercules étaient également croqués tels quels en friandise et ont pu entrer dans la fabrication de boissons fermentées. Ces usages existent toujours (sauf la bière, quasiment disparue) et, selon Ousmane Saadou (2002, p. 44) un cinquième de la production serait toujours réservé aux fêtes de mariage et de baptême. Ce souchet, qui ne vient bien que sur des sols très fumés, était cultivé sur les terrains les plus proches des habitations, bénéficiant des déchets villageois, et à proximité des aires de battage des céréales. Il n'a guère été remarqué par les administrateurs coloniaux mais faisait pourtant partie de circuits d'exportation discrets car un rapport de tournée signale en 1946 « qu'il est très recherché en Nigeria où les cours sont élevés<sup>14</sup> ». C'est donc, déjà à cette époque, une culture en partie destinée aux échanges marchands.

Sa progression spectaculaire est souvent mise en relation avec les décennies de sécheresses et l'effondrement de la culture de l'arachide en 1985. La relation entre les deux cultures est cependant loin d'être aussi simple que les statistiques nationales, longtemps aveugles au souchet, peuvent le laisser penser. Bien avant 1984-1985, le souchet a constitué une seconde culture de rente pour ces agriculteurs en majorité

convertis à une agriculture fortement monétarisée avec culture attelée, utilisation d'engrais manufacturés et salariat agricole. Les jeunes hommes en passe de se marier choisissaient volontiers cette spéculation et le prêt de petites parcelles adéquates pour cette culture, était fréquent. Dès 1982, un gros producteur du village de Garin Magaji (qui est loin d'égaler ceux que l'on appelle de manière générique les « gros ») récoltait déjà 40 sacs de souchet à côté de 170 sacs d'arachide. Douze ans plus tard, il avait augmenté sa production de souchet à 300 sacs mais produisait aussi 50 sacs d'arachides. Les estimations effectuées dans ce même village en 2002, montrent que la production de souchet est prioritaire, avec près de 430 tonnes produites (dont une vingtaine par les femmes), mais que l'arachide est toujours bien présente avec environ 300 tonnes produites pratiquement (à égalité par les hommes et par les femmes). C'est l'ensemble du système agricole qui a évolué et les producteurs jouent sur ces deux productions en fonction des épisodes climatiques ou d'attaques parasitaires et in fine des cours. Par exemple, en 1999, une surproduction fait baisser le prix du sac de petit souchet à 3 500 F CFA et, en cascade, régresser les surfaces mises en culture l'année suivante et progresser l'arachide ; à la récolte 2001 ce même sac vaut de 6 à 7 000 F CFA à la récolte et monte à 16-17 000 F CFA juste avant la nouvelle campagne agricole (le sac de gros souchet de la variété kaska giwa vaut à cette époque 26 000 F CFA). Les quantités de souchet auraient d'ailleurs tendance à baisser depuis 1994 (selon les statistiques agricoles).

Dans les années 1980, les femmes qui, ici, ont l'usage de petites parcelles appelées gamana, pour effectuer des cultures personnelles, étaient étrangères à la modernisation des techniques comme au souchet. Elles préféraient faire pousser des céréales, de l'arachide, un peu de sésame et des plantes à sauce pour leurs besoins familiaux et pour la confection de plats cuisinés vendus à la criée. Les hommes établissaient le constat : « elles voient mais elles ne font pas ». Ils négligeaient le fait que les introductions sont généralement effectuées par imitation : « tu regardes bien et si ça marche, tu fais la même chose ». Ils ne tenaient pas compte du fait que ces parcelles, allouées de manière temporaire, peuvent à tout moment être retirées, surtout après avoir été copieusement fumées pour y faire du souchet. Avec la pression foncière particulièrement forte dans cette région et l'usure des sols, la situation de ces femmes agricultrices s'est dégradée. Dans un raccourci synthétique, quelques femmes expliquent que « nos maris ne nous nourrissent plus, il faut bien qu'on se débrouille ». Une petite partie d'entre elles n'ont plus du tout accès à une parcelle personnelle. La dotation qu'elles recevaient à la récolte devient de plus en plus congrue, voire n'existe plus et bien des époux ont du mal à fournir toute l'année la nourriture quotidienne. Celles qui le peuvent se sont à leur tour lancées dans la culture du souchet, avec fumure animale (celle de leur petit bétail) et pour certaines, épandage d'engrais manufacturés. Dans ce même village de Garin Magaji, le début de la décennie 1990 témoigne du changement: en 1992, 22 femmes (sur 374) s'étaient mises à cultiver du souchet et en produisaient une douzaine de tonnes (sur une récolte villageoise d'environ 600 tonnes). Elles n'étaient pas spécialement des épouses d'hommes riches mais en majorité des femmes âgées, plus indépendantes que les jeunes et ayant des champs plus importants. Elles sont plus nombreuses aujourd'hui mais leur production n'a guère augmenté (environ 20 tonnes) tant les quantités semées sont la plupart du temps très faibles. En revanche elles restent très attachées à la culture des arachides, nettement moins onéreuse. Les disparités de production et donc de revenus monétaires demeurent très importantes : les femmes âgées encore en activité produisent plus que les premières épouses, celles-ci plus que les secondes, etc. Pour un interlocuteur homme, « si un chef de maisonnée a suffisamment d'argent et 5 hectares de grand champ (gandu), l'idéal est de faire 1 hectare de souchet, 3 de mil – arachide – niébé et 1 de sorgho. S'il a un fils marié mais resté dans l'enclos et à qui il a donné 2 hectares de gandu, celui-ci fera 0,5 hectare de souchet et 1,5 de mil et il donnera 0,5 à sa femme qui y fera du mil ». On voit bien que pour cet homme, l'intrusion des femmes (surtout jeunes) dans cette spéculation n'est pas un fait acquis.

Le discours dominant est que dorénavant « tout le monde fait du souchet » et la zone donnée comme « naturellement » adaptée à cette culture ne cesse de s'agrandir aux marges de son terroir d'origine. Quelques coopératives de producteurs (et d'ailleurs de productrices) ont été créées ces toutes dernières années. De nombreux urbains ont acheté des champs pour se lancer eux aussi, dans cette culture. Pourtant l'assertion que tout le monde s'y met doit être corrigée car si le projet est largement partagé, « pour faire du souchet, il faut avoir les moyens »<sup>15</sup>. Et ceux-ci sont très inégalement répartis. A côté de producteurs qui emblavent en culture pure de souchet 20 hectares voire plus, bien d'autres n'ont tout simplement pas les moyens de procéder à l'achat des semences en début de campagne. En 2001, un chef de village s'est trouvé dans cette situation. L'année suivante, en 2002, il a semé un demi sac tandis que sa première épouse en semait un sac entier sur un champ acheté (avec fumure animale) et que sa seconde épouse en semait deux mesures, en association avec du mil afin que le fumier profite aux deux. L'individualisation des économies à l'intérieur des familles est ainsi affirmée même si des solidarités demeurent. Elle rend très précaire la situation des vieilles femmes qui ne cultivent plus, et tout particulièrement des veuves sans enfants. Un moyen de survie consiste alors à glaner après les récoltes, tout particulièrement ces tubercules qui sont souvent jugés constituer des semences d'excellente qualité et se vendent bien, surtout auprès des autres femmes.

Si le souchet a accompagné un changement des équilibres entre hommes et femmes, il a également accompagné un mouvement de différenciation sociale entre les hommes (qui s'appuie ailleurs sur d'autres productions). Les chiffres recueillis en 1992 font état d'une grande disparité des récoltes à l'intérieur d'un même village (entre rien et plus de 300 sacs) qui est corrélée avec la possession de bovins de traction attelée, d'outils, d'engrais, de champs ... et de grandes familles. Ces gros producteurs ne sont pas tous, loin s'en faut, descendants des lignages fondateurs proches des chefferies de village et dotés, à l'origine, des meilleures terres, mais ils deviennent des acteurs sociaux de premier plan dans les villages. Ils ont su capitaliser les moyens de production (acheter des champs, des engrais...) ainsi que les moyens et les emblèmes de la réussite sociale. Ousmane Saadou (2002, p. 46) rapporte ainsi ces propos d'un chef de village: « grâce à la culture du souchet, la population de son village a acquis beaucoup de biens de prestige (voiture, moto, vélos) et certains ont même effectué le pèlerinage à La Mecque ». Souvent à l'origine de la construction de mosquées, ces hommes riches « font un geste » en direction des plus pauvres, participent à l'obligation sociale de redistribution plus aisément que certains chefs de village, en prêtant de l'argent ou des champs. Certains courent ainsi à la faillite car la culture du souchet reste chère, soumise aux aléas climatique, et à la variation rapide des prix. D'autres, qui « ont les reins solides » se sont enrichis et ont progressé, selon un modèle bien établi en pays hausa, de gros producteur à producteur - collecteur puis producteur - grossiste -transporteur. Ils deviennent d'abord « un El Hadji de village » puis « un El Hadji de la ville », ayant la possibilité de conserver leurs stocks plusieurs années sans grande perte et de vendre au meilleur moment. A Maradi, l'un des plus gros commerçants a exporté ainsi 5 000 tonnes, de manière légale, en 2001.

En 1946, les circuits d'exportation du souchet existaient même s'ils étaient inconnus des services administratifs. Ils se sont considérablement développés mais essentiellement sur le modèle « informel » de naguère, c'est-à-dire fondé sur des réseaux d'amitié (abuta), de confiance (aminci) ou de clientèle (baranci) et échappetit pour partie aux taxes de marché et d'exportation. Selon Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim (1999, p. 19) la demande intérieure nigérienne représenterait 30 % de la production. Le souchet en provenance de Maradi est effectivement présent sur tous les marchés nigériens. Selon la chambre de commerce de Maradi (qui ne contrôlerait que 40 % des exportations), les exportations de l'année 2000 ont représenté près de 3 milliards de F CFA (mais seulement 500 millions en 2001). Elles se font vers la ville frontière de Djibiya, au Nigeria. Là, d'autres commerçants presque tous nigérians, se chargent de redistribuer les souchets ailleurs, dans toute la sous-région mais également en Espagne (pour la fabrication de la boisson chuffa) et, semble-t-il, dans les pays du Golfe qui entretiennent des relations commerciales suivies avec le Niger. En 1995 et 1996, deux compagnies d'import-export ont été créées à Maradi pour prendre en main l'ensemble de cette filière d'exportation, notamment celle vers l'Espagne (avec actuellement environ un millier de tonnes conditionnées sur place). Le nouveau Projet de promotion des exportations agropastorales, financé par la Banque mondiale, a retenu le souchet comme l'une des productions majeures à soutenir. Destiné à favoriser l'entreprise et l'initiative privée, il n'agit pas au niveau des petits paysans mais d'associations, groupements et coopératives ou de sociétés et entreprises tous légalement constitués. Un de ses objectifs est « le développement de l'identité nigérienne (promotion, s.d., p. 15) » et des sacs, portant la mention « souchet de Maradi » doivent contribuer à le faire connaître, au niveau international comme produit associé à un lieu.

# L'équilibre entre la céréaliculture et ces produits de terroir

- La production agricole nigérienne prise généralement en compte dans les statistiques officielles est dominée par les cultures pluviales, mil, sorgho, maïs, niébé, arachide et par le riz des aménagements hydro-agricoles. Dans la réalité des terroirs, de très nombreux autres produits agricoles ou de cueillette, souvent localisés dans des régions ou même quelquefois des villages, ont toujours existé. Certains d'entre eux jouissent d'une notoriété qui repose sur la mention d'un lieu d'origine, insigne d'une qualité particulière. Cette relation est d'abord, au moins dans l'esprit des producteurs, d'ordre naturel, qu'il s'agisse dans les cas présentés ici, des caractéristiques de sols ou des eaux d'une mare. En revanche la liaison avec une variété particulière ou avec des savoir-faire très élaborés et anciens n'est pas toujours pertinente dans la construction actuelle de la renommée. En outre celle-ci peut être très rapide, éventuellement éphémère.
- Dans le contexte actuel de baisse de la production céréalière, ces produits font l'objet d'une commercialisation tonique, souvent peu maîtrisée par les producteurs locaux. Les revenus monétaires incitent ces producteurs à augmenter leur production dès qu'ils le peuvent et à augmenter la part vendue, c'est le cas pour les dattes et le souchet. A In Gall, faute d'agriculture, les dattes (et le sel) permettent d'acheter toutes les céréales. Pour le souchet et les poissons, il s'agit, dans l'esprit des gens comme dans les temps de travaux,

d'un complément au mil qui reste l'assise matérielle et symbolique de la vie des ruraux. Mais un complément qui permet d'abord d'acheter le mil qui fait défaut, en particulier à bien des femmes. Ces revenus monétaires offrent ensuite la possibilité d'un enrichissement matériel, par exemple en se procurant des moyens de production, champs et engrais, bateau et engins de pêche, moto-pompe et dattiers. Ils sous-tendent aussi, surtout dans la société hausa de Maradi, la compétition sociale et les projets individuels de différenciation sociale : tenir ou améliorer son rang dans les réseaux compétitifs de dons et contre-dons à l'occasion des naissances ou des mariages, conclure des alliances prestigieuses, acheter des habits et des biens de consommation, redistribuer de l'argent ou des marchandises auprès d'obligés.

Dans ce processus dynamique, où apparaissent des hommes enrichis par l'exercice d'une agriculture modernisée, les femmes tiennent des rôles très divers. Celles de Tabalak ne sont entrées dans ce nouveau marché que de manière marginale, par le nettoyage et la friture de poissons que d'autres vendent. Les femmes d'In Gall ont un statut nettement influencé par la culture touarègue. Elles ont toujours possédé en propre des dattiers mais elles n'apparaissent guère parmi les propriétaires de grands vergers modernisés. Les femmes de Maradi ont, avec un décalage vis-à-vis des hommes, fait irruption sur le marché du souchet. A contre-courant d'une tendance qui les exclue de l'agriculture, la production du souchet est une stratégie qui leur permet de palier la baisse du niveau de vie de leur groupe utérin. Les plus âgées d'entre elles et les propriétaires de champs sont les plus grosses productrices. Elles accentuent leur indépendance vis-à-vis des hommes aussi bien au niveau des revenus que des prises de décision et des responsabilités.

### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

ANONYME (PÉRIÉ vraisemblablement) 1945 —

Rapport de tournée du 16 au 26 juillet 1946 dans le sud de la subdivision de Tessaoua par le chef de subdivision. Niamey, Archives nationales du Niger, 20-3-25.

BERNUS E. et S., 1972 — Du sel et des dattes. Introduction à l'étude de la communauté d'In Gall et de Tegidda-n-tesemt. *Etudes Nigériennes* (31).

BERNUS S., CRESSIER P. éd., 1991 — La région d'In Gall – Tegidda-n-Tesemt (Niger). Programme archéologique d'urgence 1977-1981. IV Azelik-Takadda et l'implantation sédentaire médiévale. Niamey, IRSH, *Etudes Nigériennes* (51).

HAMANI DJ. M., 1989 — Au carrefour du Soudan et de la Berbérie : le sultanat touareg de l'Ayar. Niamey, IRSH, *Etudes Nigériennes* (55).

LUXEREAU A., ROUSSEL B., 1997. Changements écologiques et sociaux au Niger. Paris, L'Harmattan, coll. Etudes africaines

PÉRIÉ, 1945 – Cinq carnets monographiques du cercle de Maradi. Niamey, Archives nationales du Niger, 14-1-2.

PROMOTION DES EXPORTATIONS AGRO-PASTORALES, s.d. — Manuel d'exécution du projet, 3 choix des produits admissibles et critères d'éligibilité au projet. Niamey : 14-16.

RÉPUBLIQUE DU NIGER, ministère de l'Agriculture et du Développement rural – Mission française de coopération et d'action culturelle, Mai 1995 — Etude filières cultures pluviales (niébé, arachide, maïs, souchet). Travaux réalisés dans le cadre de la préparation du Plan d'ajustement sectoriel agricole. Niamey: 60-81.

SAADOU O., 2002 — La culture de rente et son impact socio-économique en milieu rural : le cas de la culture du souchet dans le village de Dan Gamdji (Aguié). Mémoire de certificat d'aptitude au professorat de jeunesse et d'animation Capja, Niamey, Institut national de la jeunesse, de sports et de la culture.

Toukoua D., Assoumane I., 1999 — Etude sur la commercialisation du souchet au Niger. Rapport définitif. Niamey, Burteco – Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage, cellule Programme.

TERDEL, 2001 — Etude des différentes expériences de stockage des céréales dans l'Extrême Nord du Cameroun. FAO – PAM.

TEYSSIER A., HAMADOU O., 1995-2000 — Gestion de terroirs et gestion de ressources naturelles au Nord-Cameroun 11 rapports semestriels. Sodecoton – DPGT. MinAgri – AFD -Scac.

THIEBA D., 1991 — Associations paysannes, sécurité alimentaire et commerce céréalier au Sénégal. *Orstom, Cah. Sci. hum.* 27 (1-2) : 93-103.

TOUKROU A., 1996. Terroir de Sirlawé. Gestion des céréales et mécanismes d'endettement. Projet DPGT, note interne, multigr.

TUBIANA M.-J., SHERIF A., 1995 — Les banques de céréales au Tchad, outil de gestion de la production alimentaire et moteur du développement rural. *Cahiers Finance Ethique Confiance, Epargne et liens sociaux, Etudes comparées d'informalités financières.* 

### **NOTES**

- 1. L'histoire de la région est complexe. Selon Hamani (1989, p. 179 et sqq.), la fondation de l'oasis date du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle. Toutes les traditions (cf. également E. et S. Bernus 1972, S. Bernus et P. Cressier, 1991) s'accordent pour l'attribuer à des pèlerins arabes Isherifen (se rattachant au 4<sup>e</sup> calife Ali selon les traditions recueillies par Hamani). Ils auraient fait alliance avec des groupes locaux dont les Inusufa et Imesdraghan rescapés d'Azelik-Takeda détruite en 1561. Ces sousgroupes se partagent le pouvoir politique et religieux à In Gall comme à Tegidda n Tesemt Certains interlocuteurs estiment que les Imesdraghan ont pour origine des « gens » de l'Askia Mohamed, laissés sur place lors de son fameux pèlerinage qui est légèrement antérieur à cette date, 1495-1497. La preuve en serait cette langue parlée à In Gall et Tegidda-n-Tesemt, la tasawak, qui intègre de nombreux mots et formes songhai.
- 2. Selon ce récit, déjà recueilli par E. et S. Bernus (1972, p. 18), les shérifs « font un trou, y placent leurs rejets de palmiers et le rebouchent. Hélas nulle part il n'y a assez de terre pour reboucher le trou. [...] Arrivés au bord du Kori d'In Gall, [...] pour la première fois, non seulement le trou est complètement bouché avec la terre mais il en reste encore tout un tas à côté. C'est la preuve que cette terre est légère et convient au palmier dattier de Médine ». Le récit rapporté par Hamani (1989, p. 180) précise : « Il [un seul shérif est en jeu] se dit alors que c'était l'endroit qu'il lui fallait car le sol de Médine aussi avait cette particularité ».

- **3.** Ressource également patrimoniale et gérée comme les dattiers, les salines peuvent générer un revenu annuel compris entre 1 et 1,5 million de F CFA, selon un saunier. Il faut bien entendu relativiser ce renseignement car toutes les propriétés ne sont pas équivalentes
- 4. La désertification s'est traduite par une baisse des nappes phréatiques et leur salinisation dans certains endroits, par des crues violentes de la rivière temporaire et son ensablement. Ces faits étaient déjà notés par E. et S. Bernus en 1972 et certains quartiers de vergers d'alors ont totalement disparu aujourd'hui. La nouvelle route bitumée joignant Agadez au sud du pays, ne passe plus par In Gall mais à une centaine de kilomètres à l'est. Cette situation défavorable aux échanges marchands et les combats de la période de la « rébellion touarègue » ont incité de nombreux commerçants arabes ou agadèsiens à quitter l'oasis.
- 5. Les objectifs déclinés dans les statuts de l'association sont : la réhabilitation de la palmeraie ; le renouvellement des anciens palmiers dattiers ; la lutte contre les parasites et insectes qui infestent les palmiers dattiers et le traitement des maladies engendrées ; l'aménagement et le creusage des puits ; la recherche et l'équipement en matériel agricole pour l'entretien des palmiers dattiers ; la construction de petits barrages et de retenues pour la dérivation des cours d'eau temporaires qui longent les palmeraies et leur canalisation pour l'irrigation des palmiers ; la lutte contre l'érosion éolienne et hydrique ; la recherche et l'initiation de microprojets centrés sur les palmiers et le jardinage ; l'entretien et le développement des relations de coopération avec les associations analogues.
- **6.** Un producteur actuel réoriente son verger en diversifiant les variétés plantées : les kanihiri sont de goût agréable et « bonnes pour donner aux amis » ; avec les boshi-boshi et les santalagaza elles sont précoces et peuvent de ce fait être « vendues cher aux Arabes par cartons entiers ».
- 7. Données de B. Roussel in Luxereau et Roussel, 1997 p. 74 et sqq.
- **8.** Il s'agit d'une taxe piscicole pour les douanes et d'un permis de pêche commerciale dont le montant n'est pas négligeable : 10 000 F CFA pour les Nigériens, 20 000 pour les étrangers. L'achat d'un filet s'élève à 35 000 F CFA, celui d'un bateau à 80 000 et sa location à 7 500 F CFA par mois.
- **9.** Le kilo de capitaine est acheté 750 F CFA à Tabalak et revendu entre 1 500 et 2 500 F CFA à Arlit ou Niamey. En février 2002, 11,5 tonnes ont été pêchées les deux premiers jours d'ouverture de la pêche. La coopérative a dû affréter des transports frigorifiques pour évacuer une partie de ces poissons sur Niamey.
- **10.** A Maradi, il s'est agi au départ d'une culture masculine, dans le Zarmaganda elle reste féminine mais ne semble guère dépasser une trentaine de tonnes contre plusieurs milliers à Maradi (*République du Niger*, 1995, p. 61).
- **11.** On distingue 2 souchets dont la valeur marchande est différente : le gros avec 3 variétés et le petit avec 4 dont la **ba hillata**, « la peule », ancienne, petite et pointue.
- 12. Les récits sont tous construits sur le même modèle impliquant une transgression: normalement les semences se donnent mais ici, le premier cultivateur refusait l'échange ou bien ne donnait que des semences frites et donc impropres à la culture. Selon une version, son épouse aurait dérobé des tubercules et les aurait donné à un fils d'un premier lit. Ceci constitue une double transgression puisque les femmes ne cultivaient pas de souchet jusqu'à une époque récente, mais met bien en lumière les relations entre époux, pas toujours fondées sur la confiance, ainsi que les relations particulières (faites de « honte » et de tendresse) avec ce premier fils.
- **13.** Selon Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim (1999, p. 5) qui estiment la production à 100 000 tonnes. Aucun chiffre fiable n'est en vérité disponible.
- **14.** Rapport anonyme de 1946 ; en 1945, l'administrateur Périé, pourtant fort méticuleux dans ses mercuriales, le cite dans la rubrique « produits vivriers » sans indication de quantité ni de cours.
- **15.** Le budget, établi avec un producteur, est le suivant : « Pour 1 ha de champ en culture pure, il faut 50 mesures de semences (1 sac fait environ 40 mesures) et tu peux espérer 50 à 60 sacs de récolte, voire même jusqu'à 80 sacs si le travail est bien fait. Le coût est de 25 000 F CFA pour les

semences, 10 000 de main d'œuvre pour les semis [le désher-bage est effectué par la main d'oeuvre familiale], et 50 000 pour la récolte [par tamisage du sol, à raison de 1 000 F CFA/sac si le travail est aisé et 2 000 si le travail est difficile], environ 100 000 F CFA d'engrais » soit un coût de 185 000 à 200 000 F CFA/ha pour une récolte de 300 000 à 750 000 F CFA. Selon Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim (1999, p. 15), 35 à 45 % de la récolte est vendu selon les besoins courants, le reste devant servir à financer la campagne prochaine. En fait, les petits exploitants vendent tout, soit sur pied, soit à la récolte, et un reste lorsque les prix ont augmenté.

## RÉSUMÉS

Les productions agricoles localisées, bénéficiant de ce fait d'une notoriété particulière, existent depuis longtemps en Afrique. Au Niger, elles sont nombreuses et leur statut est diversifié, entre des produits « patrimoines » et d'autres qui constituent des opportunités économiques récentes. Longtemps ignorés des projets de développement, ils connaissent actuellement des évolutions disparates mais la plupart du temps endogènes, « informelles » et innovantes. Tous commercialisés, ils participent à la transformation des économies, des systèmes de production et, pour certains, à une redéfinition des rôles à l'intérieur de la société. Cette diversité est illustrée par l'analyse de trois de ces produits.

Local agricultural produces, which profit from specific reknown, do exist in Africa, some for centuries, and they are numerous in Niger. The status of each of them is greatly diversified between those which may appear as "patrimonial" products and others that resuit for new economical opportunities. For long ignored by development policies, they are undergoing disparate growth but which are, for the most part, local, "informal" and innovative. They are all on sale and they take a part in the transformation of economical, productive Systems and some of them in a new definition of roles within society. Three cases illustrate this diversity.

## **INDEX**

Mots-clés: produits de terroir, changement social, patrimoine naturel, femmes, Niger

Keywords: local and patrimonial products, social change, women

### **AUTEUR**

#### **ANNE LUXEREAU**

Anne **Luxereau**, anthropologue, IRD UR 026 IRD/MNHN, 57 rue Cuvier, 75231 Paris cedex Iuxereau@cimrs1.mnhn.fr Cuisine, cuisson et manières de table thème 3

# Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun)<sup>1</sup>

Culinary preparations among the Diamaré Fulani (Cameroon)

#### **Henry Tourneux**

- Le lait est, avec le « mil », la base de l'alimentation traditionnelle des Peuls, et le nombre des préparations culinaires répertoriées pour le Foûta sénégalo-mauritanien, par exemple, est assez restreint (Sall, 2003). On s'attendrait donc à trouver la même chose chez les Peuls du Diamaré. Effectivement, si l'on s'en tient aux fondamentaux, le choix n'est guère plus vaste au Diamaré. Pourtant, le simple examen de dictionnaires fait apparaître de nombreux mots inattendus, que j'ai classés dans la catégorie des douceurs et des en-cas. On y constate que les Peuls du Diamaré, au cours de leur longue migration (Seignobos, Iyébi-Mandjek, 2000), et principalement en pays hausa et kanuri, ont appris à se nourrir autrement, multipliant les nouvelles recettes. Grâce à une étude étymologique, on peut savoir, dans bien des cas, dans quelle région ils les ont acquises. Dans le présent article, je partirai systématiquement du dictionnaire qui fait référence pour le dialecte peul du Diamaré (Noye, 1989). Chaque entrée relative au sujet sera suivie d'un commentaire établi à l'aide des autres sources disponibles et de mes propres enquêtes. Les informations de D. Noye seront ainsi validées, contestées ou complétées. D'autre part, j'ajouterai, marquées par une astérisque (\*), quelques entrées non répertoriées par D. Noye, ou citées avec un sens trop divergent par rapport à mes propres données.
- Dans le commentaire, je ferai appel à d'autres dialectes peuls, parfois géographiquement très éloignés de celui du Diamaré. La référence au pulaar, notamment, permettra de vérifier que le nom de telle préparation appartient bien au fonds peul et n'a pas été emprunté au cours du parcours migratoire; cependant, il n'est pas dans mon intention d'étudier le devenir du lexique pulaar entre le Foûta Tôro et le Diamaré.

## Le nom des repas

Les Peuls du Diamaré, comme tous les autres, font normalement trois repas par jour. Le repas, de façon générique, se dit nyiiri, par extension de sens du mot, qui signifie à la base « boule de mil ». Le petit déjeuner s'appelle kacitaari; le repas de la mi-journée, nya-lawmaari ou nyiiri nyalawma (litt.: repas de la journée); le repas du soir, mangaribaari, ou nyiiri mangariba (litt.: repas de l'heure de la prière du coucher du soleil), ou encore hiirtorde (litt.: calebasse avec laquelle on prend le repas du soir, qui, par métonymie, a donné « repas du soir »). Évidemment, tous ces noms de repas sont purement d'origine peule, comme on peut le constater en comparant avec le pulaar du Sénégal: kacitaari, repas du matin; hiraande, repas du soir; dans ce parler, le nom du repas de midi se dit bot-taari (dérivé du verbe wottaade « prendre le repas de midi »), mais nyalawma y existe bien, qui signifie « jour » (opposé à « nuit »).

# Le classement des préparations culinaires

## Les préparations purement lactées

- 4 **kinndirmu**: « lait caillé; syn. **nyallunde** (voir ci-dessous) » (Noye, 1989, p. 205b²).
- D. Noye donne ce mot comme un emprunt au hausa. On trouve effectivement [kindirmo] en hausa (Bargery, 1934, p. 605 b) « sour milk with or without cream, but with no added water », mais c'est un emprunt au kanuri [câm kəndərmú] (Skinner, 1996, p. 144; Cyffer et Hutchison 1990, p. 24 b, sous [câm] « lait »). On a confirmation du fait que le mot est bien Saharien (du Nilo-Saharien) par le kanembu [kəndərmó] « Dickmilch », qui a donné le verbe [kəndərmòdú] « dick werden (Milch) » (Sani 1978, p. 94b) Le mot a cours plutôt à Garoua qu'à Maroua, où il est ressenti comme un xénisme.
- 6 kosam daaniidam : « lait caillé » (Noye, 1989, p. 96a).
- 7 Littéralement, l'expression signifie « lait qui a dormi ».
- 8 **mburwaadam**: « lait caillé battu [avec la mouvette] (Noye, 1989, p. 395b) ». Même étymologie que **wurwaande**, ci-dessous.
- 9 **nyallunde**: « lait caillé non écrémé » (Noye, 1989, p. 272a).
- Nom dérivé du radical verbal [nyall-] « passer la journée ». Ce radical est attesté dans toute l'aire peule. Le nom dérivé est attesté au Nigeria (De St. Croix, 1998, p. 520b) « milk with the cream not removed ».
- penndiidam : « lait caillé, petit lait » (Noye, 1989, p. 111b).
- 12 Le mot est dérivé du radical verbal [fennd-], attesté dans le pulaar du Sénégal (Seydou, 1998, p. 174) « laisser cailler (du lait) ». On notera qu'au Diamaré, seul le dérivé est attesté ; le verbe est inusité. Les traductions données par D. Noye sont erronées. Il ne s'agit ici ni de lait caillé, ni de petit lait, mais de ce que l'on appelle « lait ribot » ou « lait baratté » en français. Voici comment E. Lopez décrit la fabrication de ce lait fermenté : « Pour fabriquer du lait fermenté, on fait bouillir du lait frais, que l'on laisse refroidir. On l'ensemence alors avec du lait déjà fermenté, et on le laisse fermenter d'une nuit à trois jours. Passé ce délai, on transforme en beurre, par barattage, la crème qui surnage ; puis,

- on homogénéise le lait avec une mouvette » (Résumé de E. Lopez, 1996, dans Tourneux et Yaya 1998, p. 376).
- \* wurwaande : lait caillé battu avec la mouvette (mot non attesté chez Noye, 1989).
- Nom dérivé de la racine verbale [wurw-] « battre (du lait caillé) » (Noye 1989, p. 395b). Racine attestée en pulaar (Seydou, 1998, p. 822). Sur la même racine est construit le nom de la mouvette : [burwirgal], litt. « (bois) avec lequel on bat (pour homogénéiser) ». Un dessin (C. Seignobos) de l'objet se trouve en Noye, *ibid.* p. 396a.

#### Les préparations purement céréalières

- bagayya: « pâte de mil (cuite) réduite en petits morceaux et délayée dans l'eau (se consomme froide, telle quelle ou sucrée) » (Noye, 1989, p. 34b).
- Le mot peul se trouve dans la classe « nga », significative de l'emprunt. Il vient en effet du hausa [bagayi] « [...] a food which is made with cooked and uncooked bulrush-millet flour which have been pounded together » (Bargery, 1934, p. 58a).
- cargam: « bouillie de sorgho très légère » (Noye, 1989, p. 62a). Origine inconnue.
- cukumri: « pâte de mil consommée sans sauce » (Noye, 1989, p. 328a).
- Le terme est dérivé d'un radical [sukm-], propre aux seuls parlers de l'Adamaoua (Seydou, 1998, p. 666), qui signifie, à la voix active « donner à manger de la pâte sans sauce ». Au Diamaré, on a le verbe [sukmaago], à la voix moyenne, qui signifie « manger le restant de pâte de mil après que la sauce est finie » (Noye, *ibid*.). Notons que les langues tcha-diques de la région connaissent toutes un verbe spécifique pour « manger de la boule sans sauce ».
- Au Nigeria (De St. Croix, 1998, p. 64a), [cukumre] a un sens légèrement différent, mais le trait pertinent reste [pâte sans accompagnement liquide]: « balls of cooked meal, cobbal without milk (with which it is automatically mixed) ».
- daajaari: « pâte de sorgho servie sans sauce » (Noye, 1989, p. 95a).
- Mot dérivé du radical verbal [daaj-] qui, à la voix moyenne, signifie « manger la pâte de sorgho sans accompagnement de sauce » (Noye, ibid.). Radical attesté seulement dans les parlers de l'Adamaoua.
- dagamal: « boule de mil sans sauce » (Noye, 1989, p. 94b). Origine inconnue.
- laawri : « pâte de mil mélangée d'eau ou de lait » (Noye, 1989, p. 218b).
- Mot dérivé du radical [laaw-] « délayer, remuer (nourriture seulement) ». L'accord en classe « ndi » renvoie au mot [nyiiri] « boule de mil ». Le fait que cette boule soit délayée dans de l'eau ou dans du lait n'est pas pertinent, seul compte que ce soit de la boule délayée.
- mbayyundi : « plat de grains de sorgho (cuits à l'eau sans avoir été écrasés) » (Noye 1989, p. 376a). Le mot est dérivé du radical verbal [wayy-] « être insuffisamment cuit. D'après C. Seydou (1998, p. 772), ce radical est attesté en pulaar avec un sens très voisin : « être très légèrement cuit ».
- 27 **nyiiri**: « pâte, boule de farine cuite (de sorgho, de mil, de manioc, etc.) » (Noye, 1979, p. 276a).
- Le mot se retrouve sur toute l'aire peule et désigne ce que l'on appelle en français du Cameroun, la « boule », et en Afrique de l'Ouest, le « tô ». Certains auteurs le traduisent

encore par « bouillie épaisse » (Sall, 2003). C'est la préparation céréalière de base, dont le nom en est arrivé à désigner le repas. Dans le Diamaré, de nos jours, on la réalise également avec de la farine de maïs ; cependant, la « boule » la plus commune au Diamaré est faite avec de la farine de sorgho.

patakri: « bouillie épaisse, non tamisée » (Noye, 1989, p. 280b). Le mot est un emprunt au kanuri [fatak] « thick porridge or gruel made of millet and water usually prepared in villages » (Cyffer et Hutchison, 1990, p. 44a). D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 373), les ingrédients en sont farine, eau et natron. On la donne au bétail que l'on veut engraisser ou renforcer, ainsi qu'à la jument qui vient de pouliner, ou à la vache qui vient de vêler.

#### Les préparations alliant céréales et arachide

- gaari: « bouillie de farine de sorgho ou de mil; syn. mbusiri » (Noye, 1989, p. 132a).
- Du hausa [gari] « (1) flour; [...] (4) [garin nika]: raw, coarsely ground bulrush-millet flour, partaken of mixed with water, milk, etc. » (Bargery, 1934, p. 366b). Voir ci-dessous mbusiri.
- jollere / jolle : « petites boulettes de pâte de mil utilisées autrefois comme provisions de route (rares aujourd'hui) » (Noye, 1989, p. 193a).
- 33 Selon Tourneux et Yaya (1998, p. 213): « boulette de farine de petit mil [yadiiri]. D'un mélange de farine de petit mil et de pâte d'arachide, on fait des boulettes que l'on fait cuire en les jetant dans de l'eau bouillante. La quantité de pâte d'arachide à employer est légère, son rôle se réduisant à lier suffisamment la farine pour qu'on puisse la modeler. La boulette cuite peut être écrasée dans du lait, ou consommée telle quelle ».
- mboordam: « bouillie de farine de mil (avec du lait, des arachides et autres ingrédients, consommée surtout pendant le Ramadan) » (Noye, 1989, p. 388a). Le mot est dérivé du radical verbal [woor-] « ne pas être assez cuit »; d'après C. Seydou (1998, p. 805), le radical, avec ce sens, est spécifique des parlers peuls du Nigeria et du Diamaré. On trouve le mot chez De St. Croix avec la définition suivante : « unboiled gruel, fine millet meal and cold water are stirred together; to the mixture is added steaming hot water (mboordam) stirred in, when cold. The food is similar to mbosiri / kunuuri ». D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 304), cette préparation ne contient pas de lait; elle s'appellerait équivalemment mbusiri celemndi (litt. « bouillie très claire »). Elle est décrite comme « bouillie légère de farine de sorgho et de pâte d'arachide, éventuellement additionnée de bulbes de Limnophyton [anjakoore] pilés ». D'après M.J. Eguchi (1975, p. 162), cette préparation contiendrait du lait aigre. Elle serait une variété de mbusiri [mbusiri mbordam] caractérisée par la présence de farine de sorgho combinée à des grains de riz et de petit mil, de la pâte d'arachides rôties et de Limnophyton.
- mbusiri: « bouillie faite de farine de sorgho, de lait et d'arachides » (Noye, 1989, p. 48b).
- Le mot est attesté au Niger oriental (Zoubko, 1996, p. 314), au Nigeria (De St. Croix 1998, p. 44) et dans l'Adamaoua. Il désigne de façon générique toutes les bouillies. En voici la recette de base, telle qu'elle est donnée par Tourneux et Yaya (1998, p. 307): « Cette bouillie est faite de farine, de sucre, de tamarin et de pâte d'arachides; elle contient aussi des grains entiers de sorgho, de riz, de maïs ou de blé ». On notera que, contrairement à ce que dit D. Noye, la bouillie ne contient pas forcément de lait. Beaucoup de cuisinières n'en mettent jamais, semble-t-il. Selon M.J. Eguchi, il serait pourtant fréquent qu'on

ajoute du lait fermenté au lieu d'eau de tamarin. Il existerait cependant une bouillie au lait frais [mbusiri biraadam] qui ne contiendrait que des grains en plus du lait.

- \* **peerdeeri** : « bouillie ».
- Origine inconnue. Le mot n'a pas cours à Garoua. Absent de Noye (1989) et de Parietti (1997). Tourneux et Yaya (1998, p. 374) le donnent pour synonyme de [mbusiri]. M.-J. Eguchi (1973, p. 60) fait de [mbusiri perde] une variété de [mbusiri].
- Une recette est donnée par cet auteur (1973, *ibid.*): « Raw, shelled peanuts are alternately pounded and mixed with water in the mortar, until a thick, liquidy consistency is achieved. The mixture is put through a colander, and the strained liquid is brought to a boil in a large pot over a strong fire. When the rice mixture bubbles, a small amount is removed and its consistency is tested by tasting. When the desired consistency is reached, *kosam pendiidam* is stirred into the mixture. Sugar may be added to taste ».

#### Les préparations alliant lait et céréales ou consommées avec du lait

- basiise: « bouillie faite avec du riz, du lait et du beurre (préparée pour certaines grandes occasions) » (Noye, 1989, p. 38b).
- Le mot, qui s'accorde dans la classe « ndi », n'en comporte pourtant pas le suffixe caractéristique. Cela le démasque aussitôt comme un emprunt. Bargery (1993, p. 92b) donne [bashi] « a food made with wheat », et il renvoie à [saisaino] « a tuwo made from flour of bulrush-millet or wheat, similar to, but less solid than, **burabusko** [...] » (*ibid.*, p. 883b). Mijinguini (1994, p. 42) définit ainsi [bashi] : « couscous sucré à base de mil ». Si le mot peul vient bien du hausa (il reste à expliquer la syllabe supplémentaire), on voit qu'il a alors complètement changé de sens, tout en restant dans le champ de l'alimentation.
- 42 cobbal: « petites boulettes de farine de sorgho consommées avec du lait (surtout à l'occasion d'un mariage, mais rarement aujourd'hui) » (Noye, 1989, p. 64a). Le mot se retrouve dans la langue peule, du Mali (Osborn et al., 1993, p. 42a) au Cameroun, en passant par le Fouta-Djallon et le Nigeria (De St. Croix, 1998, p. 59b). Pour le Fouta-Djallon et le Macina, G. Zoubko (1996, p. 74a) donne la définition suivante : « boule de farine de mil ou de riz au miel (qu'on prépare aux jours des fêtes musulmanes ou qui peut servir d'aliment de voyage). Il semble qu'au Yatenga la préparation soit liquide, comme en atteste Tauxier, 1937, p. 386) : « Les Peuls connaissent aussi cette préparation liquide qu'ils appellent tiobal [...]. Le tiobal est fait avec de la farine de mil délayée dans de l'eau froide. On y ajoute [...] de la farine de fruit de baobab, du tamarin et du lait ». Dès le Mali, le terme de [cobbal] peut désigner une nourriture solide ou liquide suivant les dialectes (voir Osborn et al. ibid.).
- cuuraadam : « eau à laquelle on a ajouté un peu de farine, de lait, de sucre, etc. » (Noye, 1989, p. 331a).
- Le mot est dérivé d'un radical [suur-] « ajouter quelque chose à un liquide », attesté du Mali à l'Adamaoua (Seydou, 1998, p. 677).
- dakkere : « petites boulettes de pâte de sorgho cuites à la vapeur (dans un récipient percé de trous, comme le couscous) » (Noye, 1989, p. 70a).
- Ce terme est pan-peul. On le trouve aussi bien au Foûta-Tôro (Gaden 1914, p. 30), qu'au Mali (Osborn *et al.*, 1993, p. 48) et au Nigeria (De St. Croix, 1998, p. 70a). Traduit par Tourneux et Yaya (1998, p. 104-105): « granulé de farine cuit à la vapeur ». La semoule cuite est mise dans du lait, et consommée à la cuiller. Le mot a été emprunté par les

- Haoussa sous la forme [dakkyare] (Bargery, 1934, p. 197b): « balls of cooked flour put into a mortar and pounded prior to being made into *fura* ».
- faltaare : « boulettes de pâte de sorgho desséchées (ne se fait que rarement) » (Noye, 1989, p. 105b).
- Traduit par « petite galette de sorgho cuit, fermentée et séchée » dans Tourneux et Yaya 1998, p. 136-137). « On laisse sécher de la " boule " de mil de la veille ; puis, on la lave et on la met dans une marmite. On verse dessus de l'eau bouillante et on laisse ramollir pendant quelques minutes. On y ajoute alors le jus résultant de la fermentation dans l'eau de son de petit mil. Après avoir mélangé, on met la pâte à sécher en petits morceaux sur une natte farinée ou sur des feuilles de *Calotropis procera*. On pile ensuite avec des arachides grillées. Se consomme dans de l'eau ou dans du lait » (*Ibid.*).
- 49 Le mot est attesté au Nigeria (De St. Croix, 1998, p. 124b), mais la recette est assez différente : « small cake of millet flour and juice extracted from the herb **maraguwahi** which, if left for a night, will be as sweet as honey ».
- \* fasa-fasaare : « boule de mil très dure, cuite longuement, qui se consomme uniquement avec du lait ».
- Mot absent des dictionnaires et des lexiques. Dérivé sur le radical verbal [fas-] « bouillir », attesté en pulaar (Seydou, 1998, p. 164). Non usité dans le fulfulde contemporain du Diamaré.
- fuura : « petites boulettes de pâte de mil enrobées de farine (variété de cobbal) » (Noye, 1989, p. 126b).
- Du hausa [fura]: « balls of cooked flour, usually eaten mixed up in sour milk » (Bargery 1934, p. 329b). Donné par Tourneux et Yaya, 1998 comme synonyme de [cobbal].

jollere : cf. supra.laawri : cf. supra.

#### Les sauces

- haako: « feuille (de légume, d'arbre, de plante) // sauce (faite avec des feuilles, ou de la viande ou du poisson) » (Noye, 1989, p. 145b).
- 57 Le mot est commun à toute l'aire peule. On trouve la même extension métonymique de sens en pulaar (Gaden 1914, p. 86). Voici l'article consacré à ce vocable par Tourneux et Yaya (1998, p. 172): « préparation culinaire en sauce, contenant des brèdes, et, éventuellement, de la viande, du poisson, des niébés ... Il existe trois grandes catégories de sauces (mais voir njaka-njaka):
- (1) celles qui sont préparées avec des légumes mucilagineux (haako botowko), tels que basko (Abelmoschus esculentus), gubudo (Ceratotheca sesamoides), laalo (Corchorus spp. et Melochia corchorifolia);
- (2) celles qui sont préparées avec des feuilles requérant l'addition de pâte d'arachide (haako hilbo), telles que les feuilles de manioc haako mbay (Manihot esculenta), les feuilles de niébé haako nyebbe (Vigna unguiculata), les feuilles de Balanites aegyptiaca dubaaho, Hibiscus sab-dariffa follere, Moringa oleifera giligannjaaho, Momordica charantia haabiiru, Amaranthus spp. haakondiyam, Vernonia spp. kaadki-maayo, Cucurbita maxima mborho, Cassia obtusifolia tasbaaho, Hibiscus cannabinus wabayre, Cleome gynandra worbaaho, Solanum nigrum wuykitiniiho;

- (3) celles qui sont préparées à partir de feuilles séchées (haako yoorko), comme bokko (feuilles de baobab), memeyelho (feuilles de Corchorus fascicularis), selekiya (feuilles d'Hibiscus articulatus), wanko (feuilles de Celtis integrifolia).
- Les jeunes enfants (jusqu'à cinq ans) mangent des sauces gluantes (haako botowko), qui facilitent l'ingestion de la « boule » de sorgho et amollissent les selles. Ensuite, jusqu'à l'adolescence, l'enfant accordera sa préférence au follere.
- Les femmes délaissent les sauces gluantes et recherchent l'acidité, (comme celle que procurent Hibiscus sabdariffa ou Hibiscus cannabinus), ou l'amertume (feuilles de Balanites aegyptiaca, Momordica charantia, Vernonia ...). Les hommes délaissent les sauces à base de follere, censées diminuer la virilité, et consomment les sauces gluantes, en relation symbolique évidente avec la puissance sexuelle.
- njaka-njaka : « sauce faite d'oseille de Guinée et de feuilles fraîches de gombo » (Noye, 1989, p. 182a).
- 64 Le mot vient du hausa<sup>3</sup>. Il est construit par redoublement de [yakuwa] « oseille de Guinée » (Bargery, 1934, p. 1101b). Son appartenance à la classe [nga] explique le passage de l'initiale à la prénasalisée [nj-].
- D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 344) « sauce faite de gombo frais coupé gros, de courgette et *d'Hibiscus sabdariffa*. Se consomme telle quelle, avec de la « boule ». Échappe à la classification tripartite des sauces ».

#### Viandes et poissons

- dollere: « viande bouillie » (Noye 1989, p. 85b).
- Mot dérivé du radical verbal [doll-] « faire bouillir, faire cuire dans un liquide] (Noye, *ibid.*). Radical attesté dans ce sens uniquement au Nigeria et dans l'Adamaoua (Seydou, 1998, p. 116).
- dondona: « soupe au poisson et aux arachides » (Noye, 1989, p. 86a).
- 69 Origine inconnue.
- \* harharno: « bouillon » (Tourneux et Yaya 1998, p. 176).
- Du kanuri [kârngin] « cuire une préparation culinaire liquide » (Mohammadou 1997; Cyffer et Hutchison 1990, p. 81b). « On pile des feuilles sèches d'*Hibiscus*, de baobab, etc., avec du poisson ou de la viande séchés; puis on fait bouillir le tout dans l'eau, sans autre ingrédient que du sel et, éventuellement, du piment » (Tourneux et Yaya, *ibid.*). D'après D. Noye (1989, p. 150a), le mot désigne une « sauce trop claire ».

#### Les douceurs et les en-cas

- 72 Nous classons dans cette rubrique les préparations alimentaires qui n'entrent pas à proprement parler dans le menu d'un repas, mais que l'on peut consommer à l'occasion.
- abaakuru: « tourteau d'arachides, frit à l'huile, sous forme de petits cylindres ogivalisés » ; var. baakuru (Noye, 1989, p. la).
- 74 Vient du hausa [abakuru] « tiny cakes made from the Bambarra ground-nut, monkey-nuts or bean flour; var. [bakuru] (Bargery 1934, p. 2a]. De St. Croix (1998, p. 2b) précise que ce mot est, en hausa, un emprunt au yoruba. Le mot se retrouve emprunté par le kanuri [abbakúlu] (Cyffer et Hutchison, 1990, p. la). On remarquera que la recette peule ne

contient que de l'arachide, excluant le pois de terre et la farine de niébé, contrairement à la recette « originale ».

- aleewa: « pâtisserie légère, en forme de gros bâtonnet, faite de farine et de sucre, parfois pimentée » (Noye, 1989, p. 6a). On retrouve le même mot en hausa [alewa] « a sweet-meat made of (a) boiled honey, (b) boiled sugar, (c) the juice of the fruit of the dïnya » (Bargery, 1934, p. 19b). Le kanuri [aléwa] (Cyffer et Hutchison, 1990, p. 4a) désigne « sweet made locally from sugar and lime ». Si ces deux derniers auteurs ne renvoient pas à l'arabe, les deux précédents le font. Le mot vient, en effet, du collectif arabe [halâwa] « bonbon, sucrerie, friandise » (Jullien de Pommerol, 1999, p. 543b), de l'adjectif [halu], « bon, délicieux, agréable, doux » (*ibid.*, p. 546a).
- dakuwa: « mets fait de millet grillé, pilé et moulu, additionné de sucre et d'un peu d'eau » (Noye, 1989, p. 70a). Le terme est emprunté au hausa [dakuwa]: « a sweetmeat usually made from tiger-nuts, but in some parts of Sokoto monkey-nuts are used » (Bargery, 1934, p. 199a).
- danabaawal: « boulettes de farine très fines de mil ou de riz, sucrées » (Noye, 1989, p. 72a). Origine inconnue.
- dinndinkolo: « patates douces frites à l'huile (se vendent au marché; on les consomme saupoudrées de piment rouge) » (Noye, 1989, p. 82b.
- 79 Du hausa [dindikwalo] « chunks of yam or sweet-potatoe cooked in oil » (Abraham, 1962, p. 215a).
- kilisi: « viande coupée en petits morceaux cuite aux arachides avec du piment, puis séchée » (Noye, 1989, p. 205b). D'après Tourneux et Yaya 1998, p. 235): « viande grillée présentée en lamelles enrobées de tourteaux d'arachide pilés, et pimentés. Les Peuls préfèrent dire: kusel gulaangel bee abaakuru. Normalement, à l'origine, cette préparation est faite à base de viande séchée ».
- Le mot est passé par le hausa [kilishi]: « thin strips of meat, dried in the sun, sprinkled with pounded monkey-nuts and condiments, re-dried in the sun, then dipped in a decoction of monkey-nuts again and again dried in the sun and finally near a fire » (Bargery, 1934, p. 603 a). Seignobos et Tourneux (2002, p. 153) en proposent une étymologie possible: « probablement de l'arabe [qals], "corde", qui aurait donné en arabe tchadien [kilis] et [cílis] "lanière de viande séchée" d'où le hausa [kílìshíi] ... et le kanuri [cílis], "viande séchée et épicée"... »
- koyla (et enfantin azara koyla): confiserie faite de suc de canne à sucre ou de tige de sorgho, mélangé à de la farine (Noye, 1989, p. 209a).
- L'étymologie de ce mot est inconnue. On trouve bien dans le parler hausa du Gobir [kwaila] qui signifie « small children » (Bargery, 1934, p. 668b); cela pourrait laisser entendre qu'une telle confiserie est (ou était) spécialement destinée aux jeunes enfants.
- \* laawturu : « pâte de courge sucrée, à la pâte d'arachide et aux niébés (ces derniers étant facultatifs) » (Tourneux et Yaya, 1998, p. 258).
- Le nom de cette préparation consistante est purement peul, dérivé intensif de la racine [laaw-] « remuer (nourriture) », ce qui laisse entendre que la pâte est particulièrement épaisse et difficile à remuer.
- \* maase : « galette de riz épaisse » (Tourneux et Yaya, 1998, p. 286).
- Le nom est accordé dans la classe « nga » ; c'est un emprunt au hausa [masa/mashe] « a small round cake of flour of guinea-corn, maize, bulrush-millet, or rice » (Bargery, 1934,

- p. 776a). En voici la recette : « On cuit du riz dans de l'eau sucrée. On le met à refroidir dans un récipient large. On y ajoute une part égale de farine de riz et de farine de blé, avec de la levure ou du lait fermenté. On bat longuement la pâte, qu'on laisse reposer pendant toute une nuit. On dispose ensuite la pâte à cuire sur une plaque de terre (carrée ou rectangulaire) compartimentée, préalablement huilée » (ibid).
- 88 **makala**: beignet (Noye, 1989, p. 237a).
- L'accord de ce nom en classe « nga » signe l'emprunt. Il s'agit, en effet, d'un mot qui vient du sango [màkàlà] « beignet de riz, de maïs, de mil ou de blé » (Bouquiaux *et al.*, 1978, p. 205a).
- manndawaawu / manndawaaji : « arachides grillées et salées » (Noye, 1989, p. 239b).
- Du kanuri [manda(w)â] « salé (arachides) » (cf. Cyffer et Hutchison, 1990, p. 118b); cet adjectif dérive lui-même du kanuri [mándá] « sel ». L'arabe tchadien a emprunté à la même source: [fûl) mandawa] « (arachides) grillées » (Jullien de Pommerol, 1999, p. 820b). On remarquera que l'on est passé de « arachides salées » en kanuri, à « arachides grillées et salées » en fulfulde, et à « arachides grillées » en arabe.
- manduuda: « pâte de pois de terre (galaaji) ou de haricots (nyebbe) » (Noye, 1989, p. 239a).
- 93 Mot d'emprunt dont l'origine n'a pas encore été découverte.
- naakiyaari: « galette de farine de sorgho, avec du miel et de l'huile (à l'occasion d'un mariage, ou comme provision de route) » (Noye, 1989, p. 257b).
- 95 Le mot vient du *hausa* [nakiya] « a sweetmeat consisting of ground rice, honey, and peppers; it may also be made with guinea-corn or bulrush-millet flour, in place of rice » (Bargery, 1934, p. 812b).
- Tourneux et Yaya, 1998 (p. 318) en donnent la description suivante : « gâteau de miel. Farine de sorgho ou de riz, mélangée avec du sucre et une part égale d'huile, de miel et d'eau, cuite dans une marmite. La cuisson dure de deux à trois heures. On découpe ensuite en morceaux. Ce gâteau, que l'on doit obligatoirement préparer pour un mariage ou pour la fête de clôture du Ramadan, peut se conserver une ou deux semaines ».
- 97 **ndoondo**: « gâteau de farine et de miel » (Noye, 1989, p. 86a).
- <sup>98</sup> Le mot, qui s'accorde en classe « nga », est manifestement un emprunt.
- 99 **njemma-waye**: « provisions de route » (Noye, 1989, p. 399a).
- 100 Littéralement : « allons-y, mon ami ! » [< njehen-ma, waye !].
- D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 349) « boulettes de pâte de mil sèches (**dakkere**) pilées avec du sucre, du piment et de la pâte d'arachide; syn. [kuroori njareteendi]. Se consomme dissous dans de l'eau ou dans du lait. Peut servir de provisions de voyage ».
- taara-pott-en: « petit gâteau en forme de couronne » (Noye, 1989, p. 340b).
- Composé à partir de deux radicaux verbaux : [taar-] « entourer, mettre autour » et [fott-] « rencontrer ». D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 427) : « beignet de niébé (ou de farine de froment), en forme de couronne ».
- tambaliire : « boulette fabriquée avec des graines de coton écrasées et de la farine de mil (se mange, après cuisson, seule ou avec du lait) » (Noye, 1989, p. 337b).
- Le mot est attesté au Nigeria sous la forme [tambariire] dans le sens de « grain of *Eleusine coracana* » (De St. Croix, 1998, p. 434a). Il s'agit d'un emprunt au hausa [tamba] (Bargery, 1934, p. 986b), qui désigne l'*Eleusine coracana* (Poaceae) (voir Dalziel, 1937, p. 527).

- Voici ce qu'en disent Tourneux et Yaya (1998, p. 429): « galette de farine de coton et de sorgho. On prend de la farine de graines de coton (mbi"ri) et du sorgho (safraari) réduit en farine avec son tégument. On délaie ces farines dans de l'eau froide et on en fait des boulettes qu'on aplatit en galettes de cinq centimètres de diamètre. A part, avec le reste de farine, on fait une bouillie épaisse, à l'eau. On fait bouillir avec du natron et on jette les galettes dedans. On laisse cuire pendant une heure. On sort ensuite les galettes une à une et on les met à refroidir sur les parois internes d'une grande calebasse. Peut se consommer tel quel, ou dans du lait fermenté ».
- tamseere : « galette (de pâte fermentée, cuite sur une poêle ; distribuée à l'occasion des funérailles, et en fin de période de deuil » (Noye, 1989, p. 338a).
- Le mot est attesté au Nigeria (De St. Croix, 1998, p. 435b): « a cake (of guinea-corn, wheat or other flour or meal). D'après Taylor, il signifie « miche de pain » (1932, p. 189a). Il est dérivé d'un verbe hausa [tamsa] « pound corn to flour with the addition of water (dial. Katsina et Daura) » (Bargery, 1934, p. 988b). Je soupçonne le hausa d'être lui-même un emprunt à l'arabe [tms]: voir l'arabe tchadien [tammas] « enfoncer dans l'eau » (Jullien de Pommerol, 1999, p. 1586b).
- Tourneux et Yaya (1998, p. 430) en donnent la définition et la recette suivantes : « beignet de riz et de farine. On cuit du riz en grains. On le mélange à de la farine (de sorgho ou de riz), à du sucre et à de la levure. Quand la pâte commence à lever, on en verse par petites quantités dans de l'huile bouillante. On prépare ce beignet uniquement pour les cérémonies de deuil ».
- wayna: « petit gâteau (fait avec de la farine de riz, de mil ou de froment, des œufs, du lait, du natron et de la levure) » (Noye, 1989, p. 375b).
- Le mot est d'origine hausa ; [waina] « small cakes made from guinea-corn or other flour » (Bargery, 1934, p. 1074a). Tourneux et Yaya (1998, p. 469) en donnent deux définitions :
  - 1. « beignet rond de riz. Prendre du riz. En réduire la moitié en farine, et cuire l'autre moitié à l'eau. Mélanger. Refroidir. Ajouter de la levure et laisser fermenter une nuit. Mettre en boules. Frire. (D'après Lopez, 1996, p. 172-174.) »
  - « beignet de farine de froment aux œufs. Mélanger de la farine de froment avec de l'eau, du sucre, de la levure, des oeufs, du piment. Laisser fermenter 1 h. Mettre en boules. Frire, (ibid. ) »
- Mot emprunté aussi par le kanuri [wainâ] « a variety of cake made of grain flour fried in oil » (Cyffer et Hutchison, 1990, p. 181a).
- yaabaande: « Galette de farine de jujube sauvage » (Noye 1989, p. 398a).
- Attesté depuis le Sénégal (Kâ 1997, p. 42). Mot peul dérivé de la racine nominale [yaab-] « Zizyphus mauritiana Lam. (Rhamnaceae) » (Tourneux et Yaya 1998, p. 202). Les mêmes auteurs donnent (p. 484) une recette de préparation de cette galette : « Avec de la farine de jujubes sauvages sèches, délayée dans de l'eau, on fabrique de petites galettes rondes. On les dispose dans un trou, tapissé de feuilles de Calotropis. On couvre le tout avec d'autres feuilles de Calotropis et l'on recouvre de terre. On allume alors un feu par-dessus, et les galettes cuisent ainsi à l'étouffée. Se mange tel quel ».

# Les ingrédients principaux

#### Céréales

- Le terme générique pour désigner le sorgho est le même dans toute l'aire peule [gawri]. En revanche, le terme pour « mil pénicillaire » [yadiiri] semble être propre au Nord-Cameroun. La plante est évidemment connue sur toute l'aire peule (en pulaar, [gawri muutiri], Kah, 1997, p. 101).
- L'emprunt le plus important à signaler est celui du « sorgho repiqué » [muskuwaari], dont la technique et le vocable viennent de chez les Kanuri. En conséquence, il n'est pas étonnant de voir que plusieurs variétés de sorgho repiqué ont des noms d'origine kanuri [ajagamaari, sulkeeri, (cf. Mohammadou, 1997 et Tourneux et Yaya 1998); d'autres portent un nom d'origine arabe [safraari] ou tupuri [mbabuuri]...
- Le riz [maaroori] a le même nom au Diamaré et au Sénégal oriental [maaro] (Gaden, 1914, p. 125), mais c'est un emprunt probable au soninké ou à une autre langue d'Afrique de l'Ouest.
- Le maïs [masarru] tire son appellation du nom arabe de l'Égypte, alors qu'en pulaar, il vient du nom de La Mecque [makka].

#### Légumes

Plusieurs des plantes alimentaires qui entrent dans la composition des sauces ont des noms d'emprunt. Par exemple, les noms des deux brèdes suivantes [mendekho, memeyelho] proviennent du tchadique et leur usage alimentaire n'était probablement pas connu des Peuls avant leur arrivée dans le Diamaré. Notons cependant que ce n'est pas parce que la plante a un nom d'origine non peule qu'elle n'était pas connue auparavant. On citera [kinaski], nom d'honneur de *Cleome gynandra* L. (Capparidaceae), qui vient du *kanuri* [kənáski] « succulent weed with flower, used in soup » (Cyffer et Hutchison, 1990, p. 91b); la plante est connue des Peuls du Burkina Faso, par exemple, sous le nom de [cellebodo] (Kintz et Toutain, 1981); au Diamaré, elle a aussi un autre nom, très probablement emprunté lui aussi [worba].

#### Tubercules et bulbes

- Les tubercules passent peu ou prou pour une nourriture de non-musulmans. Cependant, leur consommation se développe. On peut dire que tous les noms de tubercules sont empruntés (Tourneux et Seignobos, 1997). En voici quelques exemples:
  - bulumwu: igname (Dioscorea spp., Dioscoreaceae); emprunt au tchadique;
  - dankali: patate douce (*Ipomoea batatas L.*, Convolvulaceae); emprunt au hausa [dankali]
     (Bargery, 1934, p. 221b); selon cet auteur, le nom a commencé par désigner uniquement la variété rouge avant de désigner indifféremment la blanche et la rouge;
  - kudaku: patate douce; emprunt au hausa [kudaku] (Bargery, 1934, p. 628a) qui a dû le prendre à une langue du sud du Nigeria (Burkill, 1985 donne pour *I. batatas* le *yoruba* [kuékuénduen-kuén]; Sachnine 1997 donne [oesduenkuén]) –; Bargery donne ce nom comme synonyme de [dankali];
  - tandawre: taro (*Colocasia esculentum Schott.*, Araceae); réputé d'origine inconnue. Je me risquerai cependant à rapprocher ce mot du hausa [tandawara], au pluriel [tandawarai], qui, selon Bargery (1934, p. 990a) désigne une petite outre en peau de chèvre (*a small goat-skin bag*

for water) – l'emprunt est formé sur le pluriel, dont la terminaison [-rai] a été interprétée comme un suffixe [-re] en fulfulde. Il y a une double similitude entre l'outre et le tubercule de taro, de forme (renflée en sa partie centrale) et d'aspect (épaisse peau brune rugueuse et velue).

#### Graines de légumineuses

Deux graines de légumineuses ont une importance alimentaire particulière, l'arachide [mbiriiwu/biriiji] et le niébé [nyewre/ nyebbe]. Ce nom pour « arachide » est attesté au Nigeria, au Niger oriental et dans l'Adamaoua (Zoubko, 1996, p. 311b). Le nom du niébé est commun au wolof et au peul. Une troisième légumineuse joue un certain rôle alimentaire, à savoir le pois de terre [ngalaawu/ galaaji], dont le nom est emprunté au kanuri.

#### **Animaux**

- La viande le plus fréquemment consommée est celle de bœuf; vient ensuite celle de mouton. Les interdits islamiques sont évidemment respectés en ce domaine, et un animal qui n'aurait pas été égorgé rituellement serait impropre à la consommation. Le poulet est consommé, bien sûr, mais pas le canard domestique. La volaille n'entre pas dans la catégorie de la viande proprement dite, [kusel]. Notons que le mot [husere], en pulaar, désigne un morceau de viande (et non la viande, qui se dit [teew]). (Niang 1997, p. 203b). Ce dernier mot est connu également au Diamaré, sous la forme [teewu], mais il est moins usité de nos jours que [kusel].
- Quant au poisson, les habitudes alimentaires varient. Beaucoup refusent de consommer les poissons sans écailles. L'étymologie des noms de poissons reste à faire. Il est certain que les noms ont beaucoup bougé depuis le Sénégal oriental ou le Mali.

#### Matières grasses

- Le beurre [leebol] est la matière grasse la plus prisée ; il est conservé sous forme liquide [lee6ol kaynaangol] après réduction. Le mot pour « beurre » est bien sûr d'origine peule ; on notera cependant que [lee6ol] dans le sens de « beurre frais » ne se retrouve pas sur toute l'aire peule.
- Les matières grasses d'origine végétale sont regroupées sous l'appellation de [nebbam]. Dans le *pulaar* du Sénégal, [nebam] désigne toute matière grasse, y compris le beurre. Pour spécifier le beurre frais, on a [nebam keccam] (Gaden, 1914, p. 138).

#### Épices et aromates

- 122 **albasarre**: « ail » (Noye, 1989, p. 5b).
- Vient du nom arabe de l'oignon, [basai] (Jullien de Pommerol 1999, p. 254b). Traditionnellement, l'ail avait plutôt un usage médicinal, mais il se retrouve maintenant couramment dans les sauces.
- 124 **citta**: « poivre, piment » (Noye, 1989, p. 317a).
- Le mot vient de l'arabe ; *cf.* [satte] « piment », Jullien de Pommerol 1999, p. 318a-b (orthographié « cetta »). Cet emprunt semble être restreint au Nigeria et au Cameroun.

- cukkuri : « eau filtrée à travers des cendres pour en extraire la potasse et utilisée comme condiment » (Noye, 1989, p. 64b).
- Le mot n'est même pas attesté à Garoua. Il semble restreint au Diamaré. Réputé d'origine inconnue. Cependant, je pense à un rapport possible sinon probable avec le hausa [gishiri], terme générique pour désigner toute sorte de sel (Bargery, 1934, p. 392a). Il faudrait alors postuler une métathèse entre les deux premières consonnes, phénomène courant en tchadique. D'après Tourneux et Yaya (1998, p. 98-99): « sel ou saumure obtenue par lixiviation de cendres d'origine végétale. Pour fabriquer cette saumure, on utilise les cendres de tiges de sorgho, de petit mil, de maïs, et de bois divers, ainsi que celles de tiges et de carpelles de cotonnier. Elle sert à assaisonner les sauces. L'utilisation de cette solution salée ne dispense cependant pas d'incorporer du sel à la préparation culinaire. L'adjonction de cukkuri à une sauce permet de la conserver du matin au soir sans qu'elle ne fermente ».
- daddawa: « boulettes de farines de mimosées [*Parkia biglobosa*] servant de condiment pour les sauces » (Noye, 1989, p. 67a).
- Le mot et la recette viennent de chez les Haoussa: [dau-dawa/daddawa] « black cakes made from the fermented seeds of the locust-bean tree, used for flavouring soups » (Bargery, 1934, p. 182b). Ce condiment est parfois appelé dans la littérature « moutarde de néré », « condiment indigène » ou « arôme Maggi indigène » (Seignobos et Tourneux 2002, p. 84).
- 130 **kilbu**: « natron » (Noye 1989, p. 205a).
- Emprunt au kanuri [kəlbu/kəlwu] « natron » (Cyffer et Hutchison, 1990, p. 89b).
- kimmba: « piment noir de Guinée, Xylopia aethiopica » (Noye, 1989, p. 205b).
- Nom pris au hausa [kimba] (Bargery 1934, p. 604b). La plante ne pousse pas localement. Elle a des gousses noires cylindriques, contenant des graines noires lisses et brillantes, que l'on ôte lors de l'utilisation culinaire.
- 134 **mannda**: « sel » (Noye, 1989, p. 239a-b).
- Du kanuri [mándá] « sel » (Cyffer et Hutchison, 1990, p. 118b). Le sel est connu sur toute l'aire peule, mais son nom est souvent construit sur une racine [lamm-] « être salé, amer, acide » (Seydou, 1998, p. 385).
- mbuujaare : « gâteau de graines de follere (oseille) et de gabayji (chanvre) (que l'on fait macérer, puis que l'on réduit en poudre et que l'on met ensuite en boulettes, utilisées pour les sauces) » (Noye, 1989, p. 46a).
- L'origine du mot n'a pu être déterminée. Il est cité par Taylor (1932, p. 20b) sous la forme [mbuuja] « a cake of baobab seeds ». Attesté uniquement dans les dialectes de l'Adamaoua.
- Tourneux et Yaya (1998, p. 308) apportent les précisions suivantes : « condiment à base de graines d'Hibiscus sab-dariffa. On fait cuire légèrement les graines (maciyaare) et on les laisse fermenter ; puis, on les pile et on fait des boulettes avec la pâte obtenue. Utilisé pour remplacer la viande dans une « sauce ». Vendu sous forme d'épaisses galettes noires de 7 ou 8 cm de diamètre. Les Peuls n'en consomment pas ».
- \* mogoyokri: « saumure végétale résultant de la lixiviation de cendres de tiges de mil pénicillaire » (Tourneux et Yaya, 1998, p. 311).
- Terme inconnu en dehors du Diamaré. Le radical [mogoyok-] a une consonance nettement tchadique. Même usage que [cukkuri].

- tineere: « oignon » (Noye, 1989, p. 349b); on entend couramment de nos jours tinyeere.
- Le mot est propre aux parlers de l'Adamaoua et du Nigeria. Origine inconnue.

#### Conserves

- Le procédé le plus répandu pour la conservation des ingrédients est la dessiccation.
- **tukunoore** : « ingrédients pour les sauces (*i.e.* viande, poisson, feuilles séchées que l'on garde en réserve pour préparer les sauces) » (Noye, 1989, p. 356).
- Origine inconnue. G. Zoubko (1996, p. 484b) atteste le mot uniquement pour les parlers de l'Adamaoua avec le sens de « conserves par dessiccation ». Tourneux et Yaya (1998, p. 447) restreignent le sens à « viande sèche, pilée ou non, que l'on garde pour l'utiliser plus tard ».

#### Quelques breuvages

- 146 Celles des boissons qui contiennent de l'alcool, dont les noms sont cités ci-dessous, ne sont pas consommées par les Peuls, en principe.
- alme: « eau de tamarin (boisson sucrée et pimentée où l'on a fait macérer des gousses de tamarin) » (Noye, 1989, p. 8b). L'auteur précise que le mot, d'origine arabe, est généralement employé seul, au lieu de l'expression [alme ardep]. L'arabe [almi/alme ardeb] signifie littéralement « eau de tamarin ». P. Jullien de Pommerol en signale une recette moderne, dans la composition de laquelle le tamarin n'entre plus : « boisson préparée à base de fleurs d'Hibiscus » (p. 107a). Tourneux et Yaya (1998, p. 33), en donnent une recette couramment employée à Maroua : « boisson pimentée à la citronnelle et au gingembre. On fait caraméliser du sucre dans une marmite, puis on verse de l'eau par-dessus. A ébullition, on y jette des feuilles de citronnelle (hudo-ti), du piment, du gingembre (citta-afo), et des gousses de Xylopia (kimmba). On peut, si l'on veut, y ajouter du tamarin (jabbe). On filtre, on sucre et on laisse refroidir. Vendu en bouteilles de 33,5 ou 67,5 cl ».
- baaraasa: « alcool, boisson alcoolique » (Noye, 1989, p. 38a).
- Le mot semble être quasiment sorti de l'usage actuellement. En tout cas, il vient directement du hausa [barasa]: «trade gin; alcohol in almost any form. (So called because originally supposed to be made by the people of Brass in Niger Delta, where a large quantity was imported.) » (Bargery, 1934, p. 83b). Le mot est donc d'origine toponymique. D. Noye lui donne à tort une étymologie arabe, via le hausa.
- bilbil: « variété de bière, faite avec des grains de millet » (Noye, 1989, p. 41b).
- 151 Ce nom de bière n'est connu que des Peuls du nord du Cameroun et du Tchad. Évidemment, la bière ne fait pas partie des boissons qu'un Peul peut boire. Le mot vient du sar [bílbìl], « bière de mil » (Palayer, 1992, p. 142). On peut sans doute rapporter ce mot à la racine sémitique blbl, qui comporte une idée de « mélanger » ; voir l'amharique [bùlbulla] « miel délayé dans l'eau », arabe maghrébin [balbula] « orge brisée, mouillée, cuite à la vapeur ». (Cohen D. et al., 1994, p. 65 ; (Seignobos, Tourneux, 2002, p. 36-37.)
- camcam : « variété de bière de fabrication locale » (Noye 1989, p. 61b).
- L'origine de ce mot n'est pas absolument certaine, mais elle provient très probablement du tchadique. Voir le mafa [cém-cém], par exemple : « boisson obtenue en délayant dans

- l'eau un reste de boule de mil et en y ajoutant de la farine de mil germé » (Barreteau et Le Bléis, 1990, p. 104).
- doldu: « variété de bière de mil » (Noye, 1989, p. 85b).
- Le mot, accordé en classe « ndu », pourrait venir du bambara [dòlo] « bière de mil », vocable qui a fait florès dans le français d'Afrique de l'Ouest. D. Noye laisse entendre que le mot désigne une boisson alcoolisée, puisqu'il le traduit par « bière ». On notera cependant que, dans le français en usage actuellement dans la région, « dolo » désigne une boisson sans alcool préparée par les femmes musulmanes ou protestantes (Seignobos et Tourneux, 2002, p. 93).
- 156 **giya**: « bière de mil » (Noye, 1989, p. 136a).
- Attesté dans le fulfulde du Nigeria (De St. Croix 1998, p. 165) et en hausa (Bargery, 1934, p. 393a). Identifié par N. Skinner (1996, p. 86) comme un emprunt à l'arabe [ji'a] « bière ». Ce mot arabe n'a pas de réflexes dans l'arabe tchadien.
- \* **hoyoro**: « boisson sucrée rouge, préparée par décoction de sépales de fleurs d'H. sabdariffa de la variété rouge uniquement » (Tourneux et Yaya, 1998, p. 189).
- Le premier sens du mot est « sépales de fleurs d'Hibiscus sabdariffa ». Les non-Peuls peuvent appeler cette boisson [ndiyam follere], litt. : « eau d'H. sabdariffa ». L'origine du mot est inconnue.
- kundurku : « boisson à base de farine (sucrée ou salée) fermentée et légèrement acide » (Noye, 1989, p. 210a).
- Le mot est, de toute évidence, un emprunt en fulfulde. Il ne semble pas attesté au Nigeria. M.J. Eguchi décrit ainsi la préparation de cette boisson: « gruel-like drink made by mixing millet meal with wheat and malt and leaving to stand until sour (about two days), then heating with water (and peanut paste?), mixing, and squeezing out the liquid; drunk with red pepper and sugar (or sugar may be added to the millet meal from the beginning) [...] (1975, p. 165).
- L'auteur, M.J. Eguchi, se demande si cette préparation est équivalente du kunu des Haoussa. Le hausa [kunu] « a kind of gruel made with flour of guinea-corn, bulrush-millet or rice, and flavoured with groundnuts, potash, tamarind juice, or the mealy pulp found in locust-bean pods » (Bargery, 1934, p. 647a) a donné [kunuuri] dans le fulfulde du Nigeria « gruel of (usually) millet meal, taken with soured milk or tamarind juice (De St. Croix, 1998, p. 271a); cependant, il ne semble pas attesté dans le parler peul du Diamaré.
- Manifestement, kundurku et kunu sont deux choses bien différentes, la première subissant un début de fermentation. On trouve en mafa [kwondúrkwá] « bière de mil non fermentée (Barreteau et Le Bléis 1990, p. 204), mais les auteurs laissent entendre qu'il s'agit peut-être d'un emprunt.
- 164 **mbal**: « bière de mil » (Noye, 1989, p. 35a).
- M.J. Eguchi donne la traduction suivante : « general term for alcoholic drinks » (1975, p. 165). Le mot est attesté au Nigeria (De St. Croix, 1998, p. 39a). C'est manifestement un emprunt au tchadique ; voir le giziga [mbalza] « Bier (aus weissem Getreide zubereitet) » (Lukas, 1970, p. 128).
- mbammbakam: « bouillon de sorgho, (eau dans laquelle on a fait bouillir du sorgho rouge ou jaune simplement concassé, où l'on a ajouté du beurre et du natron, et que l'on donne à l'enfant quelques semaines après sa naissance); cf. ndolliri » (Noye, 1989, p. 36b).

- L'origine du mot est inconnue. D'après Taylor (1932, p. 9), il désigne des « rinçures de gratin de fond de marmite ». Selon Tourneux et Yaya (1998, p. 299), il s'agit de « sorgho concassé, cuit à l'eau, égoutté, et additionné de lait ou d'eau sucrée. On le fait manger aux enfants en âge de prendre une nourriture solide ».
- ndolliri: « bouillon de sorgho » (Noye, 1989, p. 85b).
- Mot dérivé du radical verbal [doll-] « faire bouillir, faire cuire dans un liquide » (Noye, *ibid.*). Le verbe n'est attesté dans ce sens qu'au Nigeria et dans l'Adamaoua (Seydou, 1998, p. 116). Il existe cependant au Mali avec un sens proche : « faire cuire dans du sucre, confire » (Seydou 1998, *ibid.*). Selon Tourneux et Yaya (1998, p. 329), le mot désigne une « eau de sorgho natronée ». On cuit du sorgho concassé dans de l'eau additionnée de natron ; après cuisson, on tamise pour séparer le liquide du solide. La partie liquide, appelée **ndolliri**, est donnée aux bébés. La partie solide entrera dans la préparation appelée **mbammbakam**, qui est donnée aux plus grands.
- nyeekam: « bouillon gras (i.e. eau de cuisson de viande » (Noye, 1989, p. 275a).
- Mot peul, attesté en pulaar (Gaden, 1914, p. 144) dans le sens de « sorte d'écume qui se forme à la surface du beurre quand on le fait fondre ». M. Niang (1997, p. 77b), toujours pour le même parler, donne le sens de « sauce » sans autre précision. Ne figure pas dans le dictionnaire de De St. Croix (1998).

# Autres produits consommés

- On trouve encore dans le dictionnaire mention de **buroodi** « pain » (Noye, 1989, p. 44b), qui vient de l'anglais « bread », via le hausa [burodi] (Bargery, 1934, p. 136b). Ce terme est maintenant concurrencé par l'emprunt au français **pen**. Signalons à Garoua l'emploi d'une autre forme de l'emprunt à l'anglais, **bureet**, ainsi que **mappa**, du portugais « pão », avec probablement un préfixe bantu « ma » de classe 6 voir sango [mápà] « pain » (Bouquiaux *et al.* 1978, p. 208b), lingala [límpa] (Edema, 1994, p. 73) et arabe tchadien [mappa] « pain allongé » (Jullien de Pommerol, 1999, p. 824b).
- 173 Il ne faut pas oublier non plus le pain de mie et le pain brioché, appelés **pen-gato**, généralement importés du Nigeria dans des sachets en plastique transparent (Tourneux, Yaya, 1999, p. 94).

# Conclusion et tableau récapitulatif

- Voici un tableau récapitulatif (tableau 1) qui classe par langues l'origine du nom des préparations culinaires sommairement décrites dans notre article.
- On constate, sans étonnement, que les préparations qui incluent lait et/ou céréales sont majoritairement peules dans leurs dénominations. Pour ce qui est des douceurs et des encas, la moitié des appellations provient du hausa. Si, par ailleurs, on faisait un tableau analogue concernant le vocabulaire spécialisé de l'agriculture, on y verrait une forte importance des mots d'origine kanuri, et une présence quasiment nulle du vocabulaire d'origine hausa; le kanuri, dans le domaine culinaire, a, paradoxalement, une influence très faible, alors que le hausa est présent dans chaque catégorie de préparation, mis à part, semble-t-il le secteur des viandes et poissons.

Préparations culinaires	fulfulde	hausa	kanuri	autre	Total
Préparations purement lactées	5		14		6
Préparations purement céréalières	5	1	1	2	9
Préparations céréales + arachide	3	1		1	5
Préparations lait + céréales	7	2 <sup>5</sup>			9
Sauce	1	1			2
Viandes et poissons	1		1	1	3
Douceurs et en-cas	6	10	1	3	20
Breuvages	2 <sup>6</sup>	1		9	12
Total	30	16	4	16	66

Tableau 1. Préparations culinaires par langue d'origine.

Note 4 Xénisme (Fremdword).

Note 5 Dont un xénisme, qui double un mot fulfude.

Note 6 Breuvages non alcoolisés (bouillons).

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# **Bibliographie**

авганам R.C., 1962 ( $2^{nd}$  ed.) — *Dictionary of the Hausa Language.* London, University of London Press.

Baldi S., 1982 — Les emprunts arabes en swahili et haoussa. Thèse de  $3^{\rm e}$  cycle. Paris, université Paris III et Inalco.

BARGERY G.P., 1934 - A Hausa-English Dictionary and English-Hausa Vocabulary, with some notes on the Hausa people and their language. D. Westermann. London, Oxford University Press. [Voir Skinner, 1993 pour la réédition nigériane.]

BARRETEAU D., LE BLÉIS Y., 1990 — Lexique mata. Paris, P. Geuthner-Orstom.

BOUQUIAUX L. (avec la coll. de J.-M. Kobozo et M. Diki-Kidiri), 1978 - Dictionnaire sango-français. Paris, Selaf.

BURKILL H.M., 1985 — *The Useful Plants of West Tropical Africa*, Edition 2, Vol. 1, Families A-D. Kew, Royal Botanic Gardens.

CHASTANET M., FAUVELLE-AYMAR F.-X., JUHÉ-BEAULATON D. éd. Cuisine et société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire. Paris, Karthala.

COHEN D., (avec la collab. de Bron F. et Lonnet A.), 1994 - Dictionnaire des racines sémitiques ou attestées dans les langues sémitiques, comprenant un fichier comparatif de Jean Cantineau, Fascicule 2. SI., Peeters: <math>37-119.

CYFFER N., 1998 — A Sketch of Kanuri. Cologne, R. Köppe.

CYFFER N., HUTCHISON J. (eds) 1990 — *Dictionary of the Kanuri language.* Dordrecht / Nigeria, Foris/University of Maiduguri.

CYFFER N., GEIDER T. (eds), 1997 — Advances in Kanuri Scholarship. Cologne, R. Köppe.

DALZIEL J.M., 1937 — *The Useful Plants of West Tropical Africa*. London, The Crown Agents for the Colonies.

De St. Croix F. W., 1998 — Fulfulde-English Dictionary. Kano, The Centre for the Study of Nigerian Languages. Bayero University.

EDEMA A. В., 1994. -Dictionnaire bangâla - français -lingâla. Paris / acct; Saint-Maur / Sépia.

EGUCHI M. J., 1975 - A Fulfulde word list for use in the study of the alimentation and cuisine of Maroua and surrounding areas. Kyoto University African Studies: 139-175.

GADEN H., 1914 - Le poular : dialecte peul du Fouta sénégalais. T. 2 : Lexique poular-français. Paris, Leroux.

JULLIEN de POMMEROL P., 1999. *Dictionnaire arabe tchadien-français*, suivi d'un index français-arabe et d'un index des racines arabes. Paris, Karthala.

KĀ, Fary Silate / [Kah, Fari Siilat], 1997 — Saggotirde fannuyaŋkoore : Lekde e pudi. [Dictionnaire thématique : arbres et plantes]. Dakar, Ared.

KAH FARI SIILAT, DEM ABUU BAKRI, JALLO YERO DOORO, 2000 — Saggotirde fannuyaŋkoore: Taariindi – Demal – Ngaynaaka (Pulaar – Pulaar – Farayse). [Dictionnaire thématique: environnement, élevage, agriculture]. Dakar, Ared.

KINTZ D., TOUTAIN B., 1981— Lexique commenté peul-latin des flores de Haute-Volta. Maisons-Alforts, IEMVT.

 $\label{lopez} \ E., 1996-Organisations\ et\ strat\'egies\ des\ petites\ entreprises\ agroalimentaires\ \grave{a}\ Maroua\ (Nord-Cameroun).$  Thèse de Doctorat, universit\'e de Paris-X-Nanterre.

LUKAS J., 1970 — Studien zur Sprache der Gisiga (Nord-Kamerun). Afrikanistische Forschungen IV. Glückstadt, J.J. Augustin.

MIJINGINI, ABDOU, 1994 — *Karamin kamus na hausa zuwa faransanci.* [Printed in Nigeria by Institute of Education Press, Zaria.] (Niamey, Niger) SP-CNRE/PS – Unesco.

монаммарои eldridge, 1997— « Kanuri imprint on Adamaoua Fulbe and Fulfulde ». *In* Cyffer N., Geider T. (eds): *Advances in Kanuri Scholarship*. Cologne, R. Köppe: 257-311.

NEWMAN P., NEWMAN R.M. (compil.), 1977 — *Modem Hausa-English dictionary*. Ibadan – Zaria, Oxford University Press.

Niang M., 1997 — Pulaar-English/English-Pulaar Dictionary. New York, Hippocrene Books.

NOYE D., 1989 — Dictionnaire foulfouldé-français. Dialecte peul du Diamaré. Nord-Cameroun. Paris, P.Geuthner/ Garoua, Procure des Missions.

OSBORN D.W., DWYER D.J., DONOHOE J.I. Jr., 1993 — Lexique fulfulde (Maasina) – anglais-français: Une compilation basée sur racines et tirée de sources existantes, suivie de listes en anglais-fulfulde et français-fulfulde. East Lansing, Editions Michigan State University.

PALAYER P., 1992 — Dictionnaire sar-français, Tchad. Paris, P. Geuthner.

PARIETTI G., [1997] — *Dictionnaire français-foulfouldé* [et index foulfouldé, complément au dictionnaire foulfouldé-français de Dominique Noye]. Guidiguis ; Cameroun, Mission catholique, [Diffusion Karthala, Paris].

SACHNINE M. (avec la collab. de Akin Akinyemi), 1997 — Dictionnaire yorùbâ-français, suivi d'un index français-yorùbâ. Paris, Karthala ; IFRA-Ibadan, Ibadan.

SALL, IBRAHIMA ABOU, 2003 — « Les céréales et le lait au Fuuta Tooro (Mauritanie, Sénégal) : un métissage culinaire ». *In* Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X., Juhe-Beaulaton D. éd. : *Cuisine et Société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire.* Paris, Karthala : 191-204.

SANI, SOULEYMANE, 1978 — Kanembu-Deutsch- Wôrterbuch. Universität des Saarlandes, Saarbrücken.

SEIGNOBOS C, IYÉBI-MANDJEK O. éd., 2000 - Atlas de la province Extrême Nord Cameroun. Paris, IRD Éditions.

SEIGNOBOS C, TOURNEUX H., 2002 - Le Nord-Cameroun à travers ses mots : Dictionnaire de termes anciens et modernes relatifs à la région. Paris, Karthala/IRD Éditions.

SEYDOU C, 1998 — Dictionnaire pluridialectal des racines verbales du peul, peul-français-anglais, A Dictionary of Verb Roots in Fulfulde Dialects, Fulfulde-French-English. Paris, Agence de la Francophonie, Karthala.

SKINNER N., 1993 — Supplement. In Bargery G.P. 1934 ( $2^{nd}$  éd.): A Hausa-English Dictionary and English-Hausa Vocabulary. Zaria (Nigeria). Ahmadu Bello University Press: 1227-1280.

SKINNER N, 1996 — Hausa Comparative Dictionary. Cologne, R. Köppe.

 ${\tt TAUXIER~L., 1937-Mœurs~et~histoire~des~Peuls.~Paris, Payot.}$ 

TAYLOR F.W., 1932 - A Fulani-English Dictionary.

Oxford, Clarendon Press.

TOURNEUX H., SEIGNOBOS C, 1997 — « Origine et structure du lexique botanique peul du Diamaré (Cameroun) ». In Barreteau D., Dognin R., von Graffenried C. éd.: L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad. Man and Vegetation in the Lake Chad Basin. Paris, Orstom: 195-216.

TOURNEUX H., YAYA D. 1998 — Dictionnaire peul de l'agriculture et de la nature (Diamaré, Cameroun), suivi d'un index français-fulfulde. Paris, Karthala / Wageningen, CTA / Montpellier, Cirad.

TOURNEUX~H., YAYA D., 1999 — Vocabulaire peul du monde rural (Maroua-Garoua). Paris / Karthala ; Garoua / DPGT.

ZOUBKO G, 1996. *Dictionnaire peul-français*. Senri Ethnological Reports 4. Osaka, National Museum of Ethnology.

#### **NOTES**

- 1. Dans l'étude étymologique qui suit, nous citerons le hausa d'après sa graphie standard (sans tons ni longueurs); pour l'arabe, au lieu de faire référence directement à la langue littéraire (Baldi, 1982), nous renverrons de préférence à l'arabe tchadien tel que le définit et le décrit Patrice Jullien de Pommerai (1999).
- 2. La lettre qui suit immédiatement un numéro de page indique la colonne d'un dictionnaire ; (a), colonne de gauche ; (b), colonne de droite.
- 3. Je dois cette étymologie à R. Blench.

#### **RÉSUMÉS**

Le lait est à la base de l'alimentation traditionnelle des Peuls. On s'attendrait donc à trouver la même dominante chez les Peuls du Diamaré, pour qui l'élevage demeure une activité importante. Pourtant, l'examen du lexique peul de cette région fait apparaître de nombreux noms de plats ou d'ingrédients inattendus. Les Peuls du Diamaré, en effet, au cours de leur longue migration, ont appris à se nourrir autrement. Grâce à une étude étymologique, on peut savoir, dans bien des cas, dans quelle région ils ont acquis ces nouvelles habitudes alimentaires.

Milk forms the base of the traditional diet of the Fulani people. One would thus expect to find it dominant for the Fulani group of the Diamare for whom herding remains an important activity. However, examination of the lexicon of the Fulani language of this region reveals numerous unexpected names of dishes and ingredients. In fact, the Diamare Fulani during their long migration have learned to feed differently. Etymological study reveals, in many cases, in which region they acquired new dietary habits.

#### **INDEX**

**Mots-clés**: aliments, cuisine, lexique, emprunts, Diamaré, Peul **Keywords**: foodstuffs, lexicon, borrowing, Fulani, Cameroon

#### **AUTEUR**

#### **HENRY TOURNEUX**

Henry **Tourneux**, linguiste, CNRS UMR 8185 Llacan, 7 rue Guy Môquet, 94801 Villejuif cedex tourneux@vif.cnrs.fr

# Évolution du matériel de broyage des Dìì de Djaba (Nord-Cameroun) durant les deux derniers siècles

Etudes ethno-archéologique et archéologique

The evolution of grinding tools in the Djaba community (Northern Cameroon) during the last two centuries (Archaeological and ethnoarchaeological studies)

#### Agnès Gelbert

## Introduction

#### **Objectifs**

Le procédé du broyage tient une place prépondérante dans les techniques de préparation alimentaire depuis la Préhistoire. En Afrique, malgré le développement récent d'engins motorisés, les mortiers en bois et les meules en pierre traditionnelles restent utilisés dans de nombreuses régions. L'étude du matériel de broyage en pierre, souvent le seul conservé, constitue donc un axe privilégié pour aborder l'évolution des pratiques alimentaires. Mais une telle approche nécessite, au préalable, une identification fonctionnelle des meules archéologiques. Or, à l'heure actuelle, et quel que soit le contexte, les archéologues ont des difficultés pour identifier la fonction du matériel de broyage découvert sur les sites anciens, qu'il s'agisse des meules (les répercutants), ou des broyeurs¹ (les percutants).

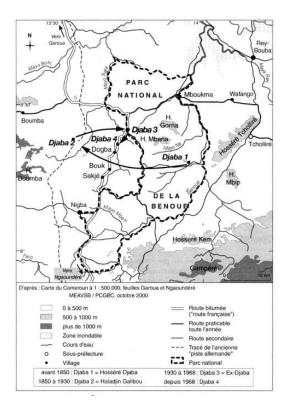


Figure 1. Localisation de la chaîne historique de Djaba dans la haute vallée de la Bénoué.

Seule l'étude de ces objets en contexte ethnographique ou expérimental peut permettre de définir des critères intrinsèques d'identification de leur fonction. Le référentiel ethnoarchéologique étant encore très limité (Baudais et Lundström-Baudais, 2002; David, 1998; Roux, 1985), j'ai voulu participer à son enrichissement en étudiant le matériel de broyage en pierre utilisé par une communauté dìì du Nord-Cameroun. En combinant des approches ethnographiques et archéologiques, j'ai étudié l'évolution des outils de mouture en usage dans la communauté de Djaba depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Au-delà de la construction d'un référentiel ethnographique d'application transculturelle, j'espère que ce travail, mené dans le cadre du projet « Ecologie historique des savanes soudaniennes »², participera à la reconstitution de l'histoire de la haute vallée de la Bénoué et enrichira les hypothèses concernant l'évolution récente des pratiques alimentaires dans cette région.

#### Cadre de l'étude et présentation du corpus

- Ce travail a été mené sur trois sites occupés, à des temps différents, par une même communauté (figure 1) :
  - l'actuel village de Djaba qui fut implanté, dans les années 1960, en bordure de l'axe goudronné Garoua-Ngaoundéré. Ses habitants se rattachent pour la plupart au groupe dìì (ou dourou) réparti sur les provinces de l'Adamaoua et du Nord;
  - le site de Djaba-Hosséré, localisé à une vingtaine de kilomètres à l'est du village actuel, dans le parc national de la Bénoué. Ce lieu est considéré par les Djaba comme l'habitat de leurs ancêtres. Le massif éponyme est en effet désigné comme le siège de la puissante chefferie de Djaba qui, dans les années 1830, fut vaincue par l'armée de Bouba Ndjida et dû se déplacer plus à l'ouest (Mohammadou, 1979);

- le site d'Ex-Djaba, localisé sur la route, à 4 km au nord du village actuel, qui constitue une occupation intermédiaire. Ce lieu fut occupé par la communauté de Djaba entre le début des années trente et la fin des années soixante, puis abandonné pour l'emplacement actuel.
- Mon corpus regroupe des outils issus de ces trois sites : le matériel ethnographique étudié au cours de 15 jours d'enquêtes dans les villages de Djaba, Bouk, Dogba et Sakjé³ (figure 1) et le matériel archéologique de surface observé sur les sites de Djaba-Hosséré et d'Ex-Djaba entre février et avril 2001. J'ai considéré uniquement le matériel de broyage en pierre comprenant des meules et des broyeurs agissant en percussion posée oblique diffuse (Leroi-Gourhan, 1971, p. 57). L'ensemble réunit 176 meules et 106 broyeurs (tableau 1).

Matériel de broyage	Djaba Hosséré	Ex-Djaba	Villages actuels	Total
Percutants (pièces actives)	20	28	58	106
Répercutants (pièces dormantes)	72	49	55	176
Total	92	77	113	282

Tableau 1. Corpus étudié.

# Méthodologie

- 5 Ce travail est basé essentiellement sur la constitution d'une typologie fonctionnelle à partir du matériel ethnographique. Il s'agit d'établir un lien entre les caractéristiques intrinsèques des outils, observables archéologiquement, et les données fonctionnelles extrinsèques analysables sur le plan ethnographique.
- Les caractères intrinsèques analysés sont d'une part les « propriétés initiales » de l'objet : la longueur, la largeur et la hauteur, qui permettent de définir le volume dans lequel l'outil neuf s'inscrivait<sup>4</sup> (figure 2) et la matière première, d'autre part les « propriétés modifiées », issues du cycle plus ou moins long et complexe d'utilisation et de ravivage : la forme et les dimensions de la surface de travail, sa convexité ou sa concavité, l'état de la surface et les traces d'usure ; enfin, j'ai intégré dans mes données descriptives l'emplacement de la meule dans l'habitation et la présence ou non d'un aménagement (table meulière).

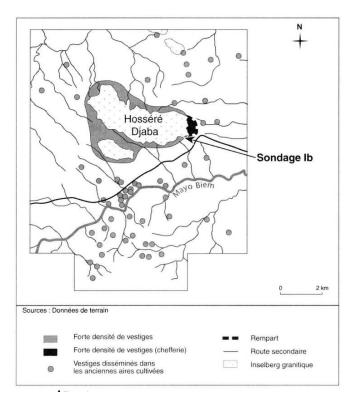


Figure 2. Localisation des vestiges archéologiques dans le secteur de Hosséré Djaba.

- Les caractères extrinsèques recueillis lors des enquêtes ethnographiques concernent le type d'espèces végétales traitées, les gestes opérés, la durée et l'intensité de l'utilisation.
- Dans un premier temps, à partir du matériel observé dans le village actuel de Djaba, j'ai cherché à évaluer la pertinence des différents caractères intrinsèques pour déterminer la fonction des meules.
- Dans un second temps, j'ai utilisé les critères discriminants pour caractériser le matériel de broyage issu des sites d'Ex-Djaba et de Djaba-Hosséré.

# Typologie fonctionnelle du matériel de broyage de la communauté Dìì actuelle

#### Les catégories fonctionnelles indigènes

- De nos jours, dans les villages dii, les outils en pierre constituent l'essentiel du matériel de broyage. Depuis une dizaine d'années, des instruments modernes, moulins motorisés et moulinettes à main, remplacent peu à peu ces outils traditionnels, mais presque toutes les maisons possèdent encore des meules et des broyeurs. Ces outils sont hérités, reçus en cadeau au moment du mariage ou fabriqués par les maîtresses de maison. Ils interviennent dans quatre types de préparations alimentaires :
  - la fabrication de la farine de mil qui est utilisée pour la confection de la pâte de mil (« la boule ») ou de bouillies ;
  - la préparation de la bière de mil ou « bil-bil »<sup>5</sup>;
  - · la préparation des sauces ;
  - · la préparation des médicaments.

Les villageois distinguent quatre catégories d'outils de broyage : deux répercutants, la meule à condiment et la meule à céréales et les deux percutants correspondants, le broyeur à condiments et le broyeur à céréales (tableau 2).

Meules à céréales	Meules à condiments	Broyeurs à céréales	Broyeurs à condiments
27	28	29	29

Tableau 2. Outils de broyage recensés à Djaba, Dogba, Bouck et Sakjé.

#### Les meules à céréales (nag nang 'en6) et leurs broyeurs (nag 'yuu waa)

- Ces instruments sont essentiellement utilisés pour moudre le mil non germé, pour la fabrication de la farine et pour moudre le mil germé, pour la préparation de la bière. Ils servent aussi fréquemment pour écraser le niébé<sup>7</sup> et, plus occasionnellement, le maïs, le manioc, le riz et certains médicaments.
- 13 Les grains sont moulus par va-et-vient horizontal du broyeur sur toute la longueur de la meule. Lorsque la surface est émoussée, elle est ravivée par martelage avec un galet appelé gag nag.

#### Les meules à condiment (nag sang 'en) et leurs broyeurs (nag sang 'en waa)

14 Ces outils sont utilisés pour écraser les divers condiments, ainsi que les légumes utilisés pour la préparation des sauces. Les produits les plus souvent cités sont les arachides et le piment. Ils servent également pour broyer les tomates, le sésame, l'ail, l'oignon, etc. Exceptionnellement, ils peuvent être utilisés pour écraser le niébé. Les meules à condiments servent également pour préparer certains médicaments. Le geste de broyage est, là aussi, un geste de percussion posée diffuse, mais il se différencie du mouvement associé aux meules à céréales dans la mesure où le va-et-vient horizontal est, ici, combiné avec un geste de bascule verticale du poignet. Contrairement aux meules à céréales, les meules à condiments ne sont jamais ravivées.

# Analyse des caractères intrinsèques discriminants

Il s'agit maintenant de voir si les différentes propriétés intrinsèques des meules peuvent ou non permettre de différencier les deux catégories fonctionnelles: les « meules à condiments » et les « meules à céréales ». Pour cela j'ai examiné, pour chaque pièce, la matière première, la morphologie de la meule, la morphologie et l'état de la surface active et les aménagements.

#### La matière première

Matière première	Meules à céréales	Meules à condiments	Total
Granite	3	13	15
Quartzite	1	-	1
Grès très dur	-	3	3
Indéterminé dur	1	-	1
Schiste quartzeux	-	2	2
Schiste gréseux	1	1	2
Grès	3	1	5
Grès friable	1	1	2
Béton	2	-	2
Indéterminé <sup>8</sup>	14	7	21

Tableau 3. Matières premières des meules de Djaba, Bouk, Dogba et Sakjé. Note 8 Les déterminations pétrographiques ont été réalisées à l'oeil nu par Benoît Piguet (département de Géologie de l'université de Genève).

D'après mes enquêtes, les meules de Djaba, Bouk, Dogba et Sakjé ont été soit transportées depuis un ancien village, soit fabriquées à partir de blocs rocheux trouvés dans un rayon d'environ 5 km. Le choix de la matière première dépend à la fois des contraintes d'acquisition des matériaux et des qualités abrasives des différentes roches, en particulier leur dureté, leur résistance à la fracture et la morphologie de leurs grains (Schoumaker, 1993). Les matériaux employés à Djaba et dans les villages voisins sont assez variés : granite, quartzite, grès ou schiste<sup>8</sup> (tableau 3). On peut également mentionner la présence de deux meules en béton, fabriquées à partir de blocs éboulés d'un pont situé à quelques kilomètres du village de Djaba. D'après les données recueillies, il n'existe pas de lien univoque entre la fonction de la meule et sa matière première, même si l'on constate le choix préférentiel du granite, roche grenue et particulièrement dure, pour la fabrication des meules à condiments.

#### La morphologie initiale

- Quelle que soit leur fonction, la forme des meules observées à Djaba s'inscrit globalement dans un parallélépipède rectangle. La mesure du volume de ce parallélépipède (longueur x largeur x hauteur) permet de définir deux groupes: les meules à céréales dont le volume moyen est de 24 083 cm³ et les meules à condiments, plus petites, dont le volume moyen est de 16 678 cm³ (tableau 4).
- Cependant, l'histogramme des fréquences montre que cette mesure n'est pas réellement discriminante puisque les deux ensembles se recoupent très largement<sup>9</sup> (figure 3).

	Fonction actuelle	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum
Volume	Meules à céréales (9) <sup>11</sup>	24 083 cm <sup>3</sup>	11 102	13 200 cm <sup>3</sup>	48 620 cm <sup>3</sup>
	Meules à condiments (24)	16 678 cm <sup>3</sup>	7 451	4 116 cm <sup>3</sup>	32 745 cm <sup>3</sup>

Tableau 4. Volume des répercutants selon la catégorie fonctionnelle. Note 11 Je n'ai pu calculer le volume que pour les pièces entières qui n'étaient pas fixées sur des tables meulières.

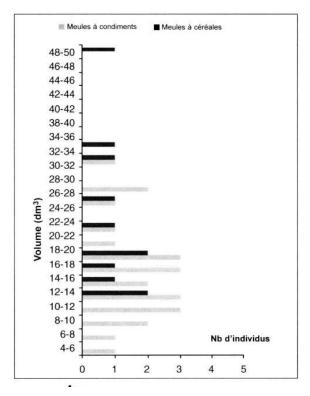


Figure 3. Distribution des volumes des meules ethnographiques selon la catégorie fonctionnelle.

Les meules à condiments de grandes dimensions sont le plus souvent d'anciennes meules à céréales recyclées. Ce type d'utilisation secondaire étant systématique dans le contexte étudié, le volume de la pièce ne peut pas être un bon critère diagnostique pour inférer la fonction d'un outil. Cette mesure est plus significative lorsqu'il s'agit de différencier la fonction originelle des meules qui a déterminé le choix du bloc rocheux (figure 4).

#### La morphologie de la surface de travail

Les dimensions de la surface de travail (tableau 5) permettent de distinguer les meules à céréales de grandes dimensions (moyenne de L = 45 cm et de l = 27 cm) et les meules à condiments de dimensions plus réduites (moyenne de L = 34 cm et de l = 21 cm). Cette différence a été observée dans d'autres contextes ethnographiques et semble liée aux exigences fonctionnelles des différents outils. En effet, pour être efficace, le broyage des céréales doit se faire sur un parcours assez long et suffisamment large pour retenir une grande quantité de grains. Au contraire, le broyage des végétaux utilisés pour les sauces

est effectué par petite quantité et leur pulvérisation, plus aisée, ne nécessite pas une longue surface de travail (Roux, 1985, p. 41).

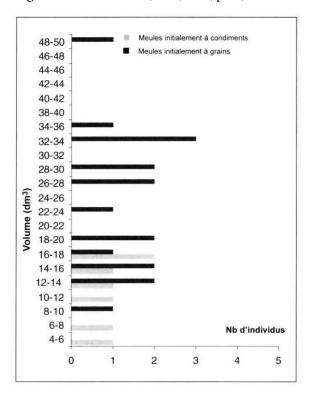


Figure 4. Distribution des volumes des meules ethnographiques selon la catégorie fonctionnelle initiale des meules à condiments.

21 Comme pour le volume initial, le ré-emploi d'anciennes meules à céréales pour les condiments rend pourtant cette mesure peu discriminante (figure 5).

Dimensions	Type de Meule	Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum
Longueur	Meules à céréales (24)	45,4 cm	9,9	30 cm	67 cm
ST (L)	Meules à condiments (28)	34,6 cm	6,3	20 cm	50 cm
Largeur	Meules à céréales (24)	26,9 cm	6,2	16 cm	40 cm
ST (I)	Meules à condiments (28)	20,7 cm	4,4	13 cm	32 cm
Superficie	Meules à céréales (24)	1 251,9 cm <sup>2</sup>	511,4	480 cm <sup>2</sup>	2680 cm <sup>2</sup>
ST	Meules à condiments (28)	712,4 cm <sup>2</sup>	253,9	260 cm <sup>2</sup>	1 300 cm <sup>2</sup>
Profondeur	Meules à céréales (24)	17,2 cm	14,3	0 cm	48 cm
ST	Meules à condiments (28)	29,5 cm	14,7	10 cm	65 cm

Tableau 5. Dimensions de la surface de travail (ST) des répercutants selon la catégorie fonctionnelle (en cm et cm²).

22 Concernant la profondeur de la partie active, les meules à céréales ont toujours une surface active plane ou légèrement concave. Lorsque leur surface de travail atteint une

concavité supérieure à 5 cm, les meules sont abandonnées ou transformées en meule à condiments (figure 6). Les deux seules « meules à céréales » de notre corpus dont la profondeur dépasse les 5 cm sont des outils qui ont été abandonnés depuis longtemps. On peut soupçonner qu'elles ont servi à écraser des condiments avant d'être rejetées 10. Cette limite de 5 cm a été également relevée par V. Roux en Mauritanie et semble liée aux exigences de la mouture massive des grains (Roux, 1985, p. 37).

Si on considère le rapport entre la longueur et la profondeur de la surface active, on constate que la concavité est particulièrement forte pour les meules à condiments (figure 6) pour lesquelles la profondeur peut atteindre 6,5 cm. En outre, aucune de ces meules concaves n'est épuisée et les femmes affirment qu'elles sont inusables.

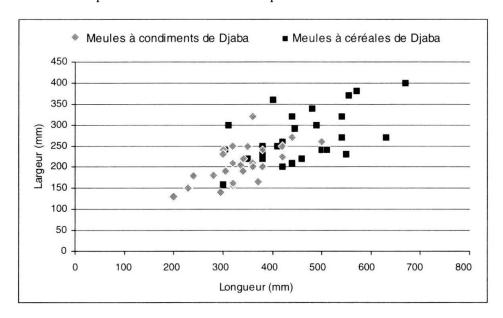


Figure 5. Répartition des dimensions de la surface de travail des meules ethnographiques selon la catégorie fonctionnelle.

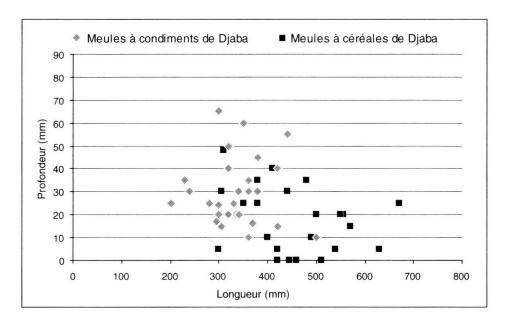


Figure 6. Profondeur des meules ethnographiques selon la longueur et la catégorie fonctionnelle.

Cette mesure de 6,5 cm ne constitue donc pas une limite fonctionnelle. Pourtant la profondeur de la partie active n'est pas un critère suffisant pour déterminer la fonction d'une meule. Cette mesure dépend en effet beaucoup de la dureté du matériau et de l'intensité de l'utilisation de l'outil. Si la présence d'une forte concavité permet d'écarter la fonction de meules à céréales, une meule plane ou faiblement concave peut être interprétée comme une meule à céréales ou comme une meule à condiments peu utilisée. Notons qu'en contexte archéologique où on observe en majorité des outils en « fin de vie », ce critère peut tout de même constituer un bon indice de la fonction.

#### L'état de surface

L'état de la surface active est le seul critère réellement discriminant d'un point de vue fonctionnel (tableau 6). Les meules à céréales présentent toujours une surface piquetée, grumeleuse et mate, avec quelques zones lustrées éparses ou périphériques qui apparaissent en cas d'utilisation prolongée. Les meules à condiments présentent une surface active lustrée, lisse et brillante. Dans tous les cas, l'action du broyeur entraîne une usure et un lustrage de la meule. Mais pour être efficace, la meule à céréales doit être rugueuse et la surface émoussée est donc régulièrement ravivée par martelage avec un galet. Les meules à condiments sont entièrement lustrées car elles ne sont jamais ravivées. D'après V. Roux, leur surface doit être régulière pour écraser des matériaux plus fragiles que les grains de céréales (Roux, 1985, p. 40). A Djaba, une seule meule à céréales est entièrement lustrée. Il s'agit d'un outil abandonné qui a pu servir un temps à écraser les condiments.

		Meules		Meules à condiments (nb)		
Etat de surfa	ace	à céréales (nb)	D'origine	Anciennes meules à céréales	Fonction originelle inconnue	
	Entièrement piquetée	21	_	-	-	
Piquetée	Piquetée avec des zones lustrées en périphérie	1	-	-	1	
	Piquetée avec des zones lustrées éparses	3	_	-	-	
	Entièrement lustrée	1	8	1	7	
Lustrée	Lustrée avec un anneau piqueté en périphérie	-	-	3	4	
	Lustrée avec des zones piquetées	-	-	3	1	

Tableau 6. Etat de la surface active des meules ethnographiques de Djaba.

Sur les anciennes meules à grain recyclées en meules à condiments on peut généralement identifier la trace des deux fonctions successives : une partie piquetée, le plus souvent localisée en périphérie, correspond à l'utilisation initiale de l'outil comme meule à céréales ; une partie lustrée, de superficie plus réduite, correspond à la zone utilisée,

postérieurement, pour le broyage des condiments. V. Roux a observé ces mêmes traces sur le matériel mauritanien (Roux, 1985, p. 40).

#### La localisation et les aménagements

- A Djaba, la localisation des meules constitue un indice supplémentaire pour différencier leur fonction (tableau 7). Ainsi, les meules à céréales se situent généralement dans la cuisine, fixées sur une table meulière. Cet aménagement, permettant aux femmes de travailler debout, pourrait s'expliquer par la durée et la difficulté de la mouture des grains<sup>11</sup>. Au contraire, les meules à condiments sont généralement mobiles et utilisées à même le sol, en position à genoux.
- Elles sont entreposées dans la cuisine ou dans la cour selon la saison. Comme le montre le tableau 7, ce critère de localisation et d'aménagement n'est pas totalement discriminant puisque certaines meules à condiments sont fixées sur des tables meulières.

Fonction	Dans la cour, à même le sol	Dans la cuisine, sur une table meulière	Dans la cuisine, à même le sol	Rejetée
Meule à céréales (27)	3	16	1	7
Meule à condiments (28)	14	3	11	_

Tableau 7. Localisation des meules ethnographiques dans les habitations de Djaba.

#### Bilan

On constate donc que la plupart des critères dimensionnels analysés sont ambigus, en particulier en raison des processus de recyclage des meules à céréales. Ainsi, le volume initial et la superficie de la surface de travail permettent de différencier assez nettement la fonction originelle des meules, mais ne rendent pas compte des utilisations secondaires qui sont pourtant très courantes puisque, sur les 14 meules à condiments dont on a pu déterminer l'origine, 6 sont d'anciennes meules à céréales. L'élément le plus discriminant pour définir la fonction d'une meule est son état de surface, majoritairement piqueté dans le cas des meules à céréales et lustré pour les meules à condiments. Ce critère est particulièrement pertinent puisqu'il permet de déterminer les fonctions successives de ces outils.

#### Description des caractères intrinsèques des percutants

#### La matière première

Les broyeurs à céréales et à condiments se différencient nettement du point de vue de la matière première (tableau 8). Pour écraser les condiments, les femmes utilisent toujours des galets de rivière, le plus souvent en quartz ou en roche dure à grain très fin. Pour les céréales, les broyeurs sont façonnés à partir de petits blocs de granite, quartzite, microgrès ou schiste. Les roches utilisées pour les broyeurs sont plus dures que celles choisies pour la fabrication des meules.

Matière première	Broyeurs à céréales	Broyeurs à condiments
Galet de quartz	-	6
Galet à grain très fin noir ou brun-rouge	-	12
Galet en granite	-	1
Granite	4	-
Quartzite	1	•
Microgrès très dur	3	-
Indéterminé dur	1	-
Schiste quartzeux	6	-
Grès	2	-
Béton	1	-
Indéterminé <sup>14</sup>	11	10

Tableau 8. Matières premières des broyeurs ethnographiques de Djaba, Bouk, Dogba et Sakjé. Note 14 Le grand nombre d'indéterminés s'explique, d'une part, par l'absence de prélèvement systématique d'échantillons, d'autre part, par le délai accordé au géologue pour son identification.

#### La morphologie initiale

Les dimensions des broyeurs discriminent clairement leur fonction (figure 7). Ainsi, les broyeurs à céréales sont nettement plus grands que les broyeurs à condiments, avec une longueur moyenne de 18 cm (contre 12 cm) et une largeur moyenne de 15 cm (contre 10 cm), (tableau 9). En revanche, l'épaisseur ne permet pas de différencier les deux classes d'objet (moyenne de 5 cm pour les broyeurs à céréales contre 6 cm pour les broyeurs à condiments).

#### La morphologie de la surface de travail

La convexité de la surface de travail permet également de distinguer les broyeurs à céréales et à condiments (tableau 10). L'outil utilisé sur les meules à céréales présente une surface plane ou très légèrement convexe alors que celui utilisé sur les meules à condiments, généralement un galet, présente une surface à forte convexité. Cependant, le profil des broyeurs à condiments dépend aussi de l'importance de l'usure et certains outils peu utilisés présentent une surface plane dont la convexité va s'accentuer au fur et à mesure de l'utilisation.

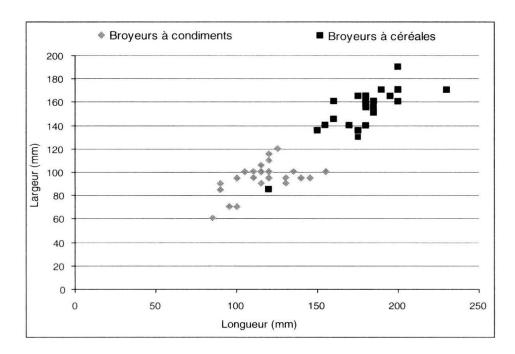


Figure 7. Répartition des dimensions des broyeurs ethnographiques de Djaba

Dimensions	Type de broyeurs	Moyenne	Ecart- type	Minimum	Maximum
Longueur	Broyeurs à céréales (29)	18 cm	2	12 cm	23 cm
Longueur	Broyeurs à condiments (29)	11,7 cm	1,7	8,5 cm	15,5 cm
Largeur	Broyeurs à céréales (29)	15,2 cm	1,9	8,5 cm	19 cm
Largeur	Broyeurs à condiments (29)	9,5 cm	1,2	6 cm	12 cm
Cupartiala	Broyeurs à céréales (29)	276,8 cm <sup>2</sup>	56,3	102 cm²	391 cm <sup>2</sup>
Superficie	Broyeurs à condiments (29)	112,6 cm <sup>2</sup>	24,7	51 cm <sup>2</sup>	155 cm <sup>2</sup>
Engineeur	Broyeurs à céréales (29)	5,3 cm	1,6	3 cm	10 cm
Epaisseur	Broyeurs à condiments (29)	5,8 cm	1,1	4 cm	9 cm

Tableau 9. Dimensions des broyeurs ethnographiques selon la fonction.

Fonction du broyeur	Surface de travail plane	Surface de travail très légèrement convexe	Surface de travail convexe
Broyeur à céréales (29)	28	1	-
Broyeur à condiments (29)	1	2	26

Tableau 10. Convexité de la surface de travail des broyeurs ethnographiques selon la fonction.

#### L'état de la surface de travail

- 33 Quatre états de surface ont été différenciés sur les broyeurs :
  - une surface entièrement piquetée;
  - · une surface piquetée avec des zones lustrées éparses ;
  - une surface entièrement lustrée ;
  - une surface lustrée avec des sillons parallèles.
- L'état de surface est également une propriété fortement discriminante d'un point de vue fonctionnel (tableau 11). Pour la mouture des céréales, les broyeurs doivent présenter une surface de travail rugueuse. Les broyeurs à céréales présentent donc une surface piquetée et régulièrement ravivée par bouchardage. Pour la mouture des condiments, la surface de travail des broyeurs est entièrement lustrée et présente souvent des sillons liés au frottement des deux roches.

Etat de surfac	ee	Broyeurs à céréales	Broyeurs à condiments
Di-	Entièrement piquetée	24	-
Piquetée	Piquetée avec des zones lustrées	4	-
Lustrée	Entièrement lustrée	-	28

Tableau 11. Etat de surface des broyeurs ethnographiques selon la fonction.

#### Bilan

Les broyeurs à céréales et à condiments se différencient très nettement à la fois par leur matière première, leurs dimensions, la morphologie et l'état de leur surface de travail. Les broyeurs à céréales sont des outils en granite, quartzite, grès ou schiste, de forme pianoconvexe, d'assez grandes dimensions et dont la surface est piquetée. Les broyeurs à condiments sont des galets à surface convexe, de petites dimensions et dont la surface est lisse.

# Le matériel de broyage des sites d'Ex-Djaba et de Djaba-Hosséré

J'ai utilisé les critères les plus discriminants pour déterminer la fonction des outils de broyage observés à la surface des sites archéologiques d'Ex-Djaba et de Djaba-Hosséré<sup>12</sup>. Pour les répercutants, j'ai donc tenu compte de l'état de surface des meules et pour les percutants, des dimensions des broyeurs, de la morphologie et de l'état de leur surface de travail.

#### Interprétation fonctionnelle du matériel de broyage archéologique

#### Les répercutants

- Les meules archéologiques observées, à l'affleurement, sur les sites d'Ex-Djaba et de Djaba-Hosséré présentent les mêmes types d'état de surface que les meules ethnographiques. On peut donc admettre que depuis deux siècles l'éventail fonctionnel est resté le même.
- A Ex-Djaba, j'ai identifié 18 meules à céréales, à surface majoritairement piquetée, et 31 meules à condiments, à surface majoritairement lustrée (tableau 12). Les 5 meules à condiments (sur 31) qui présentent des zones piquetées sont sans doute d'anciennes meules à céréales recyclées.
- Les mêmes critères ont permis d'identifier à Djaba-Hosséré<sup>13</sup> 23 meules à céréales et 48 meules à condiments (tableau 13). Dans ce corpus, 28 meules à condiments sur 48 sont probablement d'anciennes meules à céréales puisqu'elles présentent des parties piquetées en périphérie.

Etat de la surface de travail		Fonction supposée		
		Meules à céréales (nb)	Meules à condiments (nb)	Total
Piquetée	Entièrement piqueté	14	-	14
	Piqueté avec des zones lustrées	4	-,	4
Lustrée	Entièrement lustré	E	26	26
	Lustré avec des zones piquetées		5	5
Total		18	31	49

Tableau 12. Interprétation fonctionnelle des meules archéologiques de Ex-Djaba.

Etat de la surface de travail		Fonction supposée		
		Meules à céréales (nb)	Meules à condiments (nb)	Total
Piquetée	Entièrement piqueté	8	-	8
	Piqueté avec des zones lustrées	15	-	15
Lustrée	Entièrement lustré	-	20	20
	Lustré avec des zones piquetées	-	28	28
Total		23	48	71

Tableau 13. Interpénétration fonctionnelle des meules archéologiques de Djaba-Hosséré.

#### Les percutants

En tenant compte de la morphologie et de l'état de la surface de travail, j'ai identifié à Ex-Djaba 18 broyeurs à céréales dont la surface est plane et piquetée et 10 broyeurs à condiments dont la surface est convexe et lustrée (tableau 14). En utilisant les mêmes critères, on distingue à Djaba-Hosséré 7 broyeurs à céréales et 12 à condiments (tableau 15).

E	Etat de surface	Broyeurs à céréales	Broyeurs à condiments	
Piquetée	Entièrement piquetée	18	-	
Lustrée	Entièrement lustrée	-	10	

Tableau 14. Interprétation fonctionnelle des broyeurs archéologiques d'Ex-Djaba

Etat de surface		Broyeurs à céréales	Broyeurs à condiments
Piquetée	Entièrement piquetée	7	-
Lustrée	Entièrement lustrée	-	12

Tableau 15. Interprétation fonctionnelle des broyeurs archéologiques de Djaba-Hosséré.

#### Evolution de la répartition des classes fonctionnelles

- A partir de ces déterminations fonctionnelles, il est possible de comparer l'évolution diachronique des outils dans les trois villages occupés successivement par la communauté de Djaba. Je n'ai pas pu analyser l'évolution de l'éventail fonctionnel des broyeurs dans la mesure où aucun ramassage systématique de ces outils n'a été réalisé sur les sites archéologiques d'Ex-Djaba et Djaba-Hosséré, et que l'échantillon étudié s'avérait peu représentatif. Pour les répercutants, on constate que les meules à condiments apparaissent en proportion de plus en plus faible dans l'éventail des outils (figure 8).
- Si l'on considère la fonction initiale des meules, l'évolution observée est très différente (tableaux 16 et 17), on constate une diminution du nombre de meules à céréales très nette entre les sites de Djaba-Hosséré et Ex-Djaba, puis une augmentation dans le village actuel (figure 9).

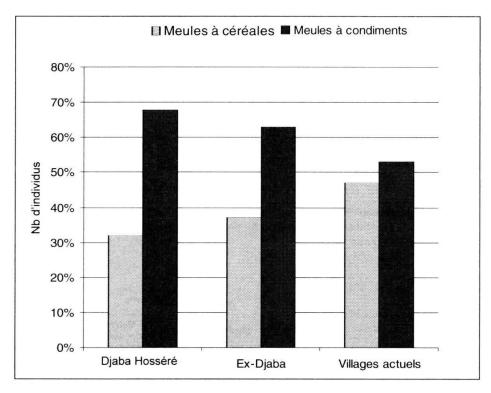


Figure 8. Comparaison de la proportion des deux catégories fonctionnelles de meules.

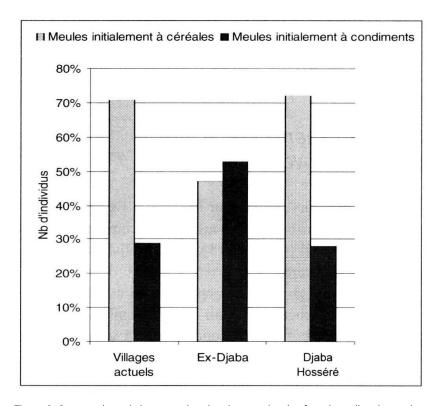


Figure 9. Comparaison de la proportion des deux catégories fonctionnelles de meules en tenant compte de la fonction initiale.

		Fonction originel		
Etat de la si	urface de travail		Total	
Piquetée	Entièrement piqueté	14	8	14
	Piqueté avec des zones lustrées	4		4
Lustrée	Entièrement lustré	-	26	26
	Lustré avec des zones piquetées	5		5
Total		23	26	49

Tableau 16. Interprétation de la fonction originelle des meules archéologiques d'Ex-Djaba.

		Fonction originelle su		
Etat de la s	urface de travail	Meules à céréales Meules à condiments  8 - 15 - 20	Total	
Piquetée	Entièrement piqueté	8		8
	Piqueté avec des zones lustrées	15	-	15
Lustrée	Entièrement lustré		20	20
	Lustré avec des zones piquetées	28		28
Total		51	20	71

Tableau 17. Interprétation de la fonction originelle des meules archéologiques de Djaba-Hosséré.

#### Evolution des dimensions des meules et broyeurs

Les meules et les broyeurs trouvés sur les sites d'Ex-Djaba et de Djaba-Hosséré ont une surface de travail réduite, comparée à celle des outils de Djaba actuel (tableaux 18 et 19). A Djaba actuel, les meules et broyeurs à céréales ont des surfaces de travail de 1 251,9 cm² et 276,8 cm² en moyenne, contre 950,3 cm² et 168 cm² à Djaba-Hosséré et seulement 470,4 cm² et 148,2 cm² à Ex-Djaba. Pour les meules et les broyeurs à condiments, la différence est moins nette : les outils de Djaba actuel et de Djaba-Hosséré sont de dimensions équivalentes (712,3 cm² et 112,6 cm² d'un côté ; 718,5 cm² et 110 cm² de l'autre) et ceux de Ex-Djaba sont légèrement plus petits (563,1 cm² et 103,2 cm² de superficie moyenne).

Type de meules		Superficie de la surface active				
		Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum	
	Meules de Djaba (24)	1 251,9 cm <sup>2</sup>	511,4	480 cm <sup>2</sup>	2680 cm <sup>2</sup>	
Meules à céréales	Meules d'Ex-Djaba (11)	470,4 cm <sup>2</sup>	176	247 cm <sup>2</sup>	780 cm <sup>2</sup>	
	Meules de Djaba- Hosséré (18)	950,3 cm <sup>2</sup>	352,8	323 cm <sup>2</sup>	1872 cm <sup>2</sup>	
Meules à condiments	Meules de Djaba (28)	712,3 cm <sup>2</sup>	253,9	260 cm <sup>2</sup>	1300 cm <sup>2</sup>	
	Meules d'Ex-Djaba (16)	563,1 cm <sup>2</sup>	261,2	286 cm <sup>2</sup>	1200 cm <sup>2</sup>	
	Meules de Djaba- Hosséré (30)	718,5 cm <sup>2</sup>	195,7	322 cm <sup>2</sup>	1221 cm <sup>2</sup>	

Tableau 18. Comparaison de la superficie de la surface actives des meules de Djaba, Ex-Djaba et Djaba-Hosséré.

Type de broyeurs		Superficie de la surface active				
		Moyenne	Ecart-type	Minimum	Maximum	
	Broyeurs de Djaba (29)	276,8 cm <sup>2</sup>	56,3	102 cm <sup>2</sup>	391 cm²	
Broyeurs à céréales	Broyeurs d'Ex-Djaba (13)	148,2 cm <sup>2</sup>	19,9	110 cm <sup>2</sup>	180 cm <sup>2</sup>	
	Broyeurs de Djaba- Hosséré (3)	168,0 cm <sup>2</sup>	14,0	154 cm <sup>2</sup>	182 cm <sup>2</sup>	
Broyeurs à condiments	Broyeurs de Djaba (29)	112,6 cm <sup>2</sup>	24,7	51 cm <sup>2</sup>	155 cm <sup>2</sup>	
	Broyeurs d'Ex-Djaba (5)	103,2 cm <sup>2</sup>	31,3	49 cm <sup>2</sup>	126 cm <sup>2</sup>	
	Broyeurs de Djaba- Hosséré (8)	110,0 cm <sup>2</sup>	26,7	88 cm <sup>2</sup>	156 cm <sup>2</sup>	

Tableau 19. Comparaison de la superficie des broyeurs de Djaba, Ex-Djaba et Djaba-Hosséré.

#### Discussion

- L'analyse du matériel de broyage des trois sites de la communauté de Djaba révèle une grande homogénéité des types fonctionnels, toujours limités à deux catégories : les meules et broyeurs à céréales et les meules et broyeurs à condiments. Les changements observés concernent à la fois la proportion des deux types de meules et les dimensions des différents outils.
- On constate une augmentation du nombre de meules à céréales dans les villages depuis Djaba-Hosséré. Sur le site le plus ancien, on a retrouvé environ deux fois plus de meules à condiments que de meules à céréales alors que dans les villages actuels la représentation de ces deux catégories fonctionnelles est sensiblement la même. Cette observation est en contradiction avec les témoignages recueillis dans les villages puisque toutes les femmes interrogées affirment que leurs mères et grand-mères possédaient trois meules dont deux

meules à céréales et une meule à condiments. Ce « trousseau » traditionnel leur était attribué au moment de leur mariage et était renouvelé au cours de leur vie. Plusieurs ensembles de trois meules juxtaposées ont d'ailleurs été repérés à Djaba-Hosséré et à Ex-Djaba. Notons que la proportion de deux tiers de meules à céréales se justifie à la fois par la grande quantité de céréales broyées et par la durée de vie limitée de ces outils. L'augmentation du nombre de meules à céréales dans les villages actuels est aussi paradoxale dans la mesure où le moulin motorisé a fait son apparition il y a de cela une décennie, entraînant un abandon progressif de l'utilisation des meules.

- Plusieurs hypothèses peuvent être avancées pour expliquer les résultats obtenus. Tout d'abord, précisons que dans le corpus ethnographique de Djaba quelques meules ont été abandonnées depuis l'introduction du moulin (1 meule à condiments et 7 meules à céréales), tandis que d'autres sont très rarement utilisées : actuellement, les meules à céréales ne sont plus guère utilisées que pour écraser le grain germé, opération nécessaire à la préparation de la bière de mil. L'apparition du moulin a donc eu plus d'impact sur l'intensité de l'utilisation que sur le nombre de meules, celui-ci restant pratiquement inchangé. En effet, pour des raisons financières essentiellement, les femmes conservent leurs meules traditionnelles et les utilisent lorsqu'elles n'ont pas suffisamment d'argent pour se rendre au moulin. Pour mesurer l'impact de l'introduction du moulin, il faudrait donc intégrer un indice d'intensité d'utilisation.
- Deuxièmement, les sites archéologiques offrent une vision biaisée de la culture matérielle puisqu'on y trouve exclusivement des outils abandonnés, généralement en fin de cycle d'utilisation. Les meules à condiments sont donc certainement sur-représentées puisque, quelle que soit la fonction originelle d'un répercutant, il termine le plus souvent sa vie en tant que meule à condiment. Si on considère la fonction initiale des meules, on constate d'ailleurs qu'à Djaba-Hosséré et dans les villages actuels on retrouve à peu près la proportion de deux meules à céréales pour une meule à condiments.
- A Ex-Djaba, un troisième type d'explication explique la présence d'une faible majorité de meules à condiments. Certaines meules à céréales ont, semble-t-il, été emportées, suite à l'abandon du village. Ainsi, nombreuses sont les vieilles femmes de Djaba qui ont déménagé leurs meules depuis l'ancien village, à 4 km. Les meules à céréales, plus précieuses que les meules à condiments, semblent avoir été transportées en plus grand nombre que ces dernières. Elles sont donc logiquement sous-représentées sur le site d'Ex-Djaba. Les enquêtes ethnographiques ont souligné que, contrairement à de nombreux *a priori*, les meules étaient des outils très mobiles que les gens emportaient souvent avec eux en cas de changement d'habitat. Cela semble avoir été le cas, même lorsque aucun axe carrossable ne reliait les deux implantations. Ce phénomène a dû toutefois être moins marqué lors de l'abandon du site de Djaba-Hosséré, le départ des populations, dans un contexte de conflit armé, ayant dû être précipité. Cette hypothèse est renforcée par l'état d'usure des meules d'Ex-Djaba dont 18 sur 49 sont cassées contre seulement 3 meules sur 72 à Djaba-Hosséré. Une des meules d'Ex-Djaba, exploitée au maximum, est même perforée au centre<sup>14</sup>.

#### Conclusion

49 En l'état actuel des connaissances, il semble difficile d'interpréter cette analyse diachronique du matériel de broyage en termes d'évolution des pratiques alimentaires. La représentation des deux catégories d'outils sur les sites archéologiques ne reflète que très

indirectement l'intensité des activités qui leur sont associées. Plusieurs arguments laissent penser que la diminution du nombre de meules à céréales s'explique davantage par des biais, dus en particulier des phénomènes de recyclage et de déplacement des outils, que par une évolution des pratiques culinaires. Etant donnée l'homogénéité qualitative du matériel de broyage sur les trois implantations de la communauté de Djaba étudiées, on peut envisager une relative pérennité des pratiques alimentaires depuis deux siècles. Cette hypothèse est confortée par les vestiges carpologiques identifiés à Djaba-Hosséré, dans des niveaux précédant de peu l'abandon du site. Ceux-ci rendent compte d'une alimentation à base de céréales cultivées (éleusine, mil pénicillaire et sorghos), de viandes de chasse et de poissons (cf. Lesur et Langlois, dans cet ouvrage). Comme aujourd'hui, les céréales furent consommées accompagnées de plantes condimentaires, dont *Hibiscus sabdariffa*, et vraisemblablement sous forme de bière.

Cette étude de cas a donc surtout permis de souligner l'ambiguïté de certains critères dimensionnels souvent utilisés pour déceler la fonction des outils archéologiques. Elle a révélé également que le critère le plus pertinent était l'état de surface, piqueté ou lisse. Dans la mesure où cet aspect de la surface active semble lié à des contraintes fonctionnelles, cette caractéristique pourrait être généralisable. Outre les implications locales, ce travail participe donc à la construction d'un référentiel ethnoarchéologique indispensable à l'interprétation fonctionnelle des meules et broyeurs quelle que soit la période et la zone géographique concernées.

#### Remerciements

Je remercie très sincèrement: Olivier Langlois qui a été l'initiateur de ce travail ainsi qu'Eric de Garine et Christine Raimond qui m'ont intégrée ponctuellement dans leur programme; l'équipe de fouille de Djaba-Hosséré, les professeurs et les étudiants de l'université de Ngaoundéré, Joseph le cuisinier et Henri le garde chasse pour leur aide et leur compagnie sur le terrain; Saadou qui m'a aidée à relever le site d'Ex-Djaba; Kinta, mon interprète lors des enquêtes ethnoarchéologiques et tous les habitants des villages de Djaba, Sakdjé, Dogba et Bouk pour leur collaboration.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

## Bibliographie

BAUDAIS D., LUNDSTRÖM-BAUDAIS K., 2002 — « Enquête ethnoarchéologique sur les instruments de mouture et de broyage dans un village du nord-ouest du Népal ». *In* H. Procopiou et R. Treuil, éd. : *Moudre et broyer*, Paris, Ed. du CTHS : 155-180.

DAVID N, 1998 — The Ethnoarchaeology and Field Archaeology of Grinding at Sukur, Adamaoua State, Nigeria. *African Archaeological Review* 15 (1): 13-63.

LEROI-GOURHAN A., 1971 [1943] — *Evolution et techniques*, vol. 1. L'homme et la matière. Paris, Albin Michel.

MCCARTHY F.D., 1976 - Australian aboriginal stone implements. Sydney, The Australian Museum Trust [1967].

монаммарои Е., 1979 — Ray ou Rey Bouba – Traditions historiques des Foulbé de l'Adamaoua. Paris, CNRS.

PÉTREQUIN A.-M., PÉTREQUIN P., RICHARD A. et ROSSY M., 1997 — « Meules et broyons ». In P. Pétrequin éd. : Les sites littoraux néolithiques de Clairvaux-les-Lacs et de Chalain (Jura), III,. Chalain

station 3, vol. 2, : 443-446. Paris, Maison des Sciences de l'Homme.

Roux V. 1985 — Le matériel de broyage. Etude ethnoarchéologique à Tichitt, Mauritanie. Paris, Editions Recherche sur les Civilisations.

SCHOUMACKER A., 1993- « Apports de la technologie et de la pétrographie pour la caractérisation des meules ». In Traces et fonction : les gestes retrouvés. Colloque international de Liège. Editions Eraul, vol. 50.

#### **NOTES**

- 1. J'ai choisi d'employer le terme de broyeur, et non celui de molette, pour désigner l'ensemble des outils utilisés en percussion posée.
- 2. Projet interdisciplinaire franco-camerounais dirigé par Eric Garine (Paris X-UMR 7535), Olivier Langlois (CNRS-UMR 7041) et Christine Raimond (CNRS-UMR 8586).
- **3.** Pour compléter le corpus ethnographique, j'ai intégré dans l'étude les outils utilisés dans les villages diì proches de Djaba.
- **4.** Ces mesures ne peuvent être prises que dans le cas de pièces entières, les calculs ont donc été réalisés sur des corpus réduits.
- 5. Pour préparer la bière de mil, les grains sont plongés dans une grande calebasse d'eau durant une demi-journée. On les laisse ensuite germer durant une nuit avant de les mettre à sécher au soleil. Les grains germés sont broyés et la farine obtenue est mélangée à de l'eau. Cette bouillie est portée à ébullition, puis placée dans des pots fermés pour la fermentation qui dure au moins vingt-quatre heures.
- **6.** Les termes diì sont proposés en transcriptions phonétiques à partir de l'alphabet phonétique international.
- 7. Vigna unguiculata, l'arachide est aujourd'hui probablement plus courante.
- **8.** Le grand nombre d'indéterminés s'explique par l'absence de certains échantillons et par les limites de la détermination à l'oeil nu.
- **9.** Notons également que la moyenne du volume des meules à céréales est nettement accrue par la présence d'une meule de dimension nettement supérieure aux autres.
- **10.** Cette fonction secondaire n'a pas été révélée lors de nos enquêtes, mais on peut penser que la personne interrogée a oublié ou n'a pas jugé utile de m'en informer.
- **11.** La posture debout permet sans doute de déployer une plus grande force avec une moindre fatigue en utilisant tout le poids du corps, mais il ne s'agit pas d'une contrainte radicale puisqu'il existe des exemples ethnographiques de mouture de céréale en position à genoux.
- 12. Le matériel de broyage étudié à Djaba-Hosséré fut observé, à l'affleurement, sur le pied sudest du massif, dans un secteur localisé à la périphérie de l'espace habité durant la dernière phase d'occupation. Le matériel de broyage étudié ici fut ainsi probablement utilisé par les Djaba à la fin

du XVIII<sup>e</sup> ou au début du XIX<sup>e</sup> siècles Remarquons que ce matériel ne semble pas très différent de celui associé aux occupations antérieures.

- **13.** A Djaba-Hosséré, j'ai éliminé du corpus une meule dont la surface active était entièrement enterrée, réduisant à 71 pièces le corpus analysé.
- **14.** Des meules ainsi perforées ont été trouvées au Néolithique (Pétrequin *et al.*, 1997, p. 446) et observées ethnographiquement chez les aborigènes australiens (McCarthy, 1976, p. 76).

#### RÉSUMÉS

Les enquêtes ethnoarchéologiques réalisées à Djaba (Bassin de la Bénoué) ont permis d'analyser l'ensemble des outils de broyage et de meulerie traditionnels utilisés dans le village. Deux ensembles fonctionnels ont été distingués : les meules et molettes à mil et les meules et molettes à condiments. L'étude de la morphologie générale et des caractéristiques de la partie active (traces macroscopiques d'usure) de ces outils a permis de proposer des critères intrinsèques de classification fonctionnelle du matériel de broyage utilisé dans cette communauté. Cette typologie a servi de base pour identifier les fonctions du matériel de broyage de deux occupations anciennes de la communauté de Djaba : le site d'ex-Djaba, abandonné dans les années soixante et le site de Djaba Hosséré, abandonné au début du XIX<sup>e</sup> siècle. À terme, ce travail a permis de proposer une reconstitution historique soulignant les permanences et les évolutions récentes du matériel de broyage, témoin des innovations techniques récentes (introduction du moulin mécanique) et de l'évolution des pratiques alimentaires.

The ethnoarchaeological studies carried out in Djaba (Benoue Basin) allowed the analysis of traditional grinding and millstoning tools used in the village. Two functional types have been determined: the condiment millstone and the cereal millstone. The general morphological study and the characteristics of the active part (macroscopic traces of wear) of these tools allowed the functional classification of intrinsic criteria. This typology was used as a basis for the identification of the grinding material of two old occupation of the Djaba community: the site of ex-Djaba, abandoned in the 1960's and the site of Djaba Hossere, abandoned in the early 19th century. This study succeeded in a historic reconstruction underlining the elements that remained and those that evolved recently in grinding tools, giving evidence of recent technical innovations (the introduction of mechanical mill) and the evolution of eating habits.

#### **INDEX**

Mots-clés: Dìì, ethno-archéologie, évolution technique, matériel de broyage, Nord-Cameroun

**Keywords**: ethno-archaeology, food technology, grinding tools

#### **AUTFUR**

#### **AGNÈS GELBERT**

Agnès **Gelbert**, archéologue, HEAA Arc Haute école d'arts appliqués Arc, Conservation-restauration, 60 rue de la Paix CH-2301 La Chaux-de-Fonds agnes.gelbert@he-arc.ch

# Aliments solides, aliments liquides

Un regard ethno-archéologique sur la poterie ancienne du Diamaré (Nord-Cameroun)

Solid foods and liquid foods. An ethnoar-chaeological eye on ancien pottery of Diamaré (Northern Cameroon)

#### **Olivier Langlois**

#### Introduction

- Si la nature des produits alimentaires consommés nous est plutôt connue par l'identification des restes biologiques (graines carbonisées et os) rejetés sur les dépotoirs domestiques<sup>1</sup>, c'est surtout en étudiant les contenants que nous pouvons espérer définir (même peu précisément) les principaux modes de transformation de ces aliments et observer leurs évolutions dans le temps. Le sorgho, base alimentaire des populations du Nord-Cameroun est, en effet, surtout consommé sous forme de pâte ou de bière, ces différentes préparations nécessitant l'utilisation de poteries morphologiquement distinctes. L'identification des modes anciens de préparation des céréales paraît d'autant plus intéressante que certaines populations de la région, tels les Duupa (Garine, 1995), consomment aujourd'hui encore une partie très importante du sorgho et du mil sous forme de bière. Remarquons que nous nous situons dans la catégorie des « vraies nourritures » qui regroupe, souvent, outre les préparations à base de céréales (« boule »<sup>2</sup> et bière), la sauce accompagnant la « boule » (Garine, 1995, p. 210). Pour les Duupa et bien d'autres populations du Nord-Cameroun, la « bière, une boisson selon les Européens, est, elle aussi considérée dans la catégorie des principaux aliments » (Garine, 1995, p. 217). L'importance des deux principaux types de préparation des céréales étant relevée, il nous reste à savoir dans quelle mesure la céramique extraite des sites du Diamaré peut nous permettre de définir leur part respective dans l'alimentation des anciennes populations régionales?
- 2 La poterie archéologique du Nord-Cameroun ne nous est malheureusement connue que sous la forme d'assemblages de tessons cen-timétriques. Les poteries dont nous pouvons

dresser le profil sont en effet trop peu nombreuses pour apporter davantage qu'un éclairage ponctuel³. Un tel matériel ne peut que limiter la définition des corpus morphofonctionnels anciens. Les « formes complètes » qui apportent des informations morphologiques précises sont également bien trop rares pour définir des variations. En revanche, les tessons, matériau pléthorique, fournissent des indications imprécises mais suffisamment nombreuses pour percevoir d'infimes évolutions des corpus morphofonctionnels. Or, il ne fait guère de doute que les principales préparations alimentaires actuelles (à savoir la « boule » et la bière de céréales) présentent une réelle ancienneté dans la région. Considérant cela, la présence, il y a quelques siècles, de rares exemplaires d'une forme céramique répondant aux caractéristiques actuelles des « marmites à boule » ou des « jarres de service et/ou de stockage de la bière » ne présente que peu d'intérêt. Il paraît plus pertinent d'envisager la proportion respective des deux principales préparations alimentaires et son évolution à travers le temps.

Accéder à ce type d'information suppose d'adopter une « approche ethnoarchéologique », démarche consistant à utiliser les productions matérielles ethnographiques comme aide à la compréhension des productions matérielles archéologiques. Ce type d'approche est devenu classique, cela malgré les critiques théoriques qu'il suscite et les difficultés pratiques qu'il suppose. Il faut en effet convenir que l'intégration de données matérielles actuelles et passées est souvent difficile, même lorsque les unes et les autres relèvent de contextes *a priori* relativement proches. Tel est le cas de nos données puisqu'elles proviennent d'une même zone géographique – le nord du Cameroun – et d'une séquence temporelle relativement courte – les deux derniers millénaires – période durant laquelle les populations archéologiques étudiées s'adonnaient aux mêmes types d'activités de production qu'aujourd'hui<sup>4</sup>. Dans un tel contexte, il semble légitime de tenter d'interpréter les données archéologiques à la lumière des sources ethnographiques.

## Une méthode adaptée à la nature de l'information

4 Avant de développer notre approche ethno-archéologique, il convient de présenter brièvement les données archéologiques et ethnographiques qui y seront intégrées, dans la mesure où leur nature contrastée est directement à l'origine de la méthodologie élaborée.

#### Les données

#### Les données archéologiques

Elles sont issues des sondages stratigraphiques conduits sur neuf gisements, dans le cadre de programmes engagés par l'Orstom<sup>5</sup> (figure 1). A de rares exceptions près, le matériel céramique archéo-logique fut extrait de niveaux d'habitats intensément piétinés. Il en résulte un état de fragmentation extrême : il n'est pas rare que les tessons de superficies inférieures à 4 cm² représentent 80 % de l'effectif. Le matériel céramique intéressé par cette étude est donc à la fois pléthorique (plus de 20 000 tessons étudiés individuellement) et impropre à une définition précise des corpus morphofonctionnels.

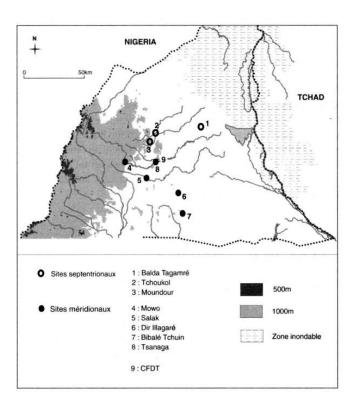


Figure 1. Carte de localisation des sites archéologiques cités dans le texte.

Dans la présente étude nous parlerons d'assemblages céramiques : il s'agit de lots de tessons contenus dans des niveaux stratigraphiques jointifs qui se distinguent du matériel renfermé dans les niveaux sus- et sous-jacents. La plupart des sondages ont ainsi livré plusieurs « assemblages » ordonnés chronologiquement<sup>6</sup>.

#### Les données ethnographiques

Nous avons étudié un corpus d'environ 450 poteries neuves, mises en vente, sur des marchés ou à leur domicile, par des potières appartenant à une quinzaine de groupes ethniques différents, répartis sur les provinces de l'Extrême Nord et du Nord (figures 2, 3, 4, 5). Ce corpus comprend les principaux types morphofonctionnels recensés dans les nombreuses études traitant de la céramique régionale actuelle mais ne prétend aucunement à l'exhaustivité. Concernant la majeure partie du matériel, nous ne disposons que de rares informations<sup>7</sup>: du dessin de la poterie, de la fonction annoncée par la potière, de son lieu de vente, de l'appartenance ethnique de l'artisan, parfois de sa dénomination dans la langue vernaculaire de la potière. Ces données sommaires suffisent presque à notre propos puisque nous disposons des dessins, donc des principales mensurations, et que nous connaissons l'usage le plus classique de chacun des récipients étudiés<sup>8</sup>. Nous regrettons toutefois que l'épaisseur des poteries au niveau de l'épaulement n'ait pu être mesurée<sup>9</sup>. Pour pallier à cela, nous avons ajouté à ce corpus une série de 180 poteries utilisées par des ménagères de Mowo (Mofou-Goudour) et de Tchoukol (Guiziga-Nord) pour lesquelles nous disposons de cette information.

#### Principe méthodologique

La nature « fragmentaire » du matériel céramique ancien nous amène à adopter une approche minimaliste, centrée sur les rares caractères pouvant être observés sur de simples tessons. Encore fallait-il que ces caractères rendent compte de la nature des préparations alimentaires les plus courantes : d'une part la bière, d'autre part la pâte de céréales et les sauces d'accompagnement. Pour cela nous avons cherché à identifier, à partir du corpus de poteries actuelles dont nous disposions, les caractères à la fois observables sur des tessons et susceptibles de permettre le repérage des récipients les plus classiquement utilisés dans le cadre des principales préparations alimentaires.

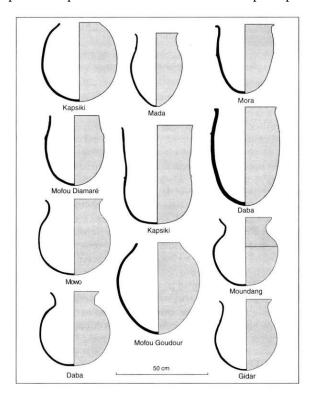


Figure 2. Silhouettes de poteries utilisées pour la préparation de la bière (décors non figurés).

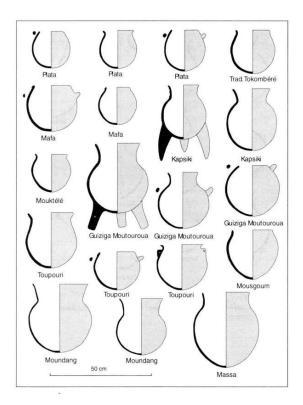


Figure 3. Silhouettes de poteries utilisées pour la cuisson de la « boule » (décors non figurés).

A partir du corpus des poteries actuelles, nous avons donc cherché à établir les liens entre les différents caractères « morphologiques » perçus sur le matériel archéologique (épaisseur, diamètre interne à l'ouverture, forme des bords) et les principaux types morphofonctionnels utilisés dans le cadre de la préparation, du stockage ou de la consommation de la bière d'une part, de la pâte de céréales et des sauces d'accompagnement d'autre part.

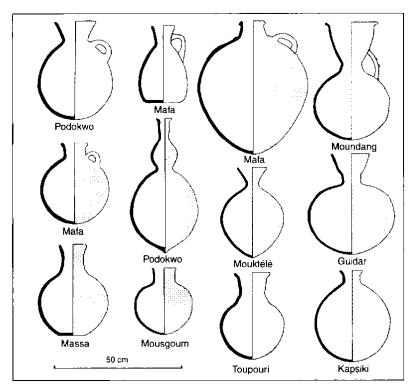


Figure 4. Silhouettes de poteries utilisées pour le service de la bière (décors non figurés).

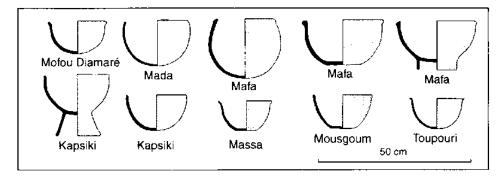


Figure 5. Silhouettes de poteries utilisées pour le service de la sauce (décors non figurés).

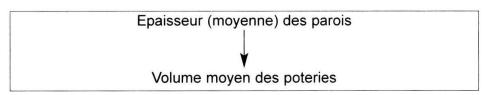
# Les indices morphologiques et leur interprétation

#### **L'épaisseur**

Il n'est pas besoin d'engager une étude approfondie pour observer que la paroi d'une grande jarre est plus épaisse que celle d'un petit bol de service. Intuitivement, il est évident que le caractère épaisseur véhicule des informations d'ordre morphologique. Il nous renseigne, en particulier, sur la dimension générale des récipients, caractère luimême généralement lié à la fonction et à la forme des poteries<sup>10</sup>. Toutefois, des facteurs autres que morphologiques peuvent également influer sur le caractère épaisseur. Les plus évidents sont d'ordre technologique: le type de montage, les caractéristiques mécaniques de l'argile utilisée, une maîtrise technique plus ou moins grande de l'artisan sont autant de variables susceptibles de modifier l'épaisseur des productions céramiques. On ne peut

pas non plus exclure la présence de facteurs « culturels »: un groupe donné peut apprécier des poteries plus ou moins épaisses. Parmi ces facteurs, le plus important nous semble être le type de montage. Les enquêtes effectuées au Tchad en 1997 (Langlois et al., 1998) montrent en effet clairement que les différents modes de montages produisent des poteries aux épaisseurs variables. Il faut toutefois remarquer que ces différences intéressent surtout la partie inférieure des poteries, la partie supérieure étant presque toujours montée selon la technique des « colombins » (Langlois, 2001 b). Or l'essentiel du matériel archéologique étudié provient de la partie supérieure des poteries : nous avons sélectionné les tessons de bords et les tessons décorés et l'on sait que l'ornementation intéresse le plus souvent la partie supérieure de la panse, l'épaulement et/ou le col. La sélection opérée minore ainsi le facteur « montage ». Pour ce qui est de la maîtrise technique des artisans, nous pouvons penser que les assemblages céramiques regroupent les productions de nombreux artisans, les variations individuelles se trouvant ainsi « diluées ».

Les données « actualistes » collectées auprès de ménagères des villages de Mowo et de Tchoukol montrent que le caractère « épaisseur » est fortement corrélé au caractère « diamètre maximal » : coef. de corrélation = 0,74. Ce dernier caractère est lui-même clairement lié au volume général de la panse, donc à la contenance de la poterie. On peut ainsi penser que, pour une production donnée, l'épaisseur moyenne rend compte relativement précisément de la contenance des poteries.



Il est évident que le dernier caractère (« volume de la poterie ») est lui-même étroitement lié à la fonction des pots : une jarre de cuisson de la bière est naturellement plus grande qu'une marmite à sauce. Cela nous intéresse en particulier en raison de la contenance différente des poteries destinées à la préparation et au service des aliments solides d'une part et des aliments liquides d'autre part. La figure 6 indique clairement que les poteries servant à la préparation, et au stockage/service de la bière sont globalement plus volumineuses que celles destinées aux aliments solides (pâte de céréales et sauces).

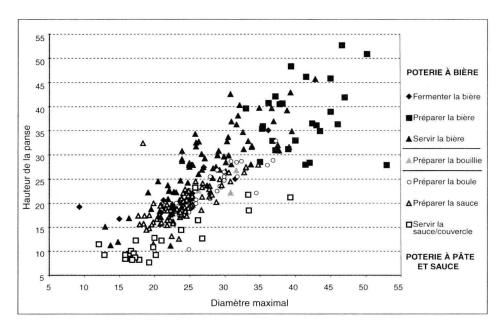
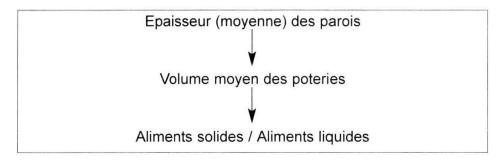


Figure 6. Dimensions générales de la panse des poteries à bière et à « nourritures solides » (en cm).

Considérant cela, nous pouvons penser qu'il existe un lien entre l'épaisseur et la nature du contenu.



- 14 La figure 6 montre également que les panses des poteries à solides ont des formes et des volumes plus standardisés que les panses des poteries à bières. Le calcul des moyennes et des écarts-types des volumes estimés (figure 7) rend compte du même phénomène.
- Puisque les écarts-types montrent que les poteries utilisées pour préparer et servir la bière ont des volumes nettement plus hétérogènes que les poteries destinées à préparer les nourritures « solides », considérant le lien déjà évoqué entre l'épaisseur de la paroi et le volume du récipient, nous pouvons en outre proposer un second lien entre l'écart-type des épaisseurs et l'état (solide/liquide) des aliments.

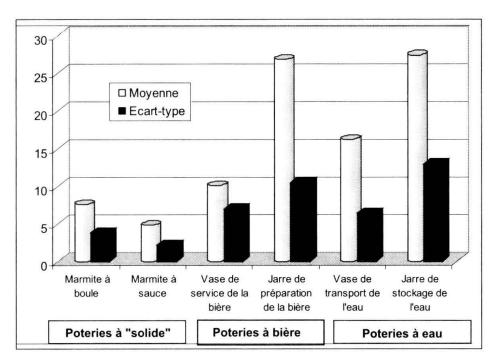
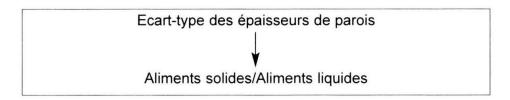
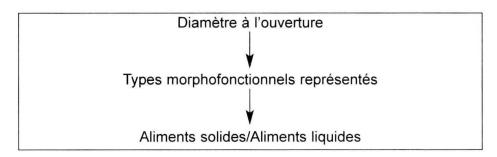


Figure 7. Moyennes (en litres) et écarts-types des volumes estimés.



#### Le diamètre à l'ouverture

Le caractère « diamètre à l'ouverture » est naturellement relié à la morphologie de la poterie. Toutefois, il est plus directement lié à la fonction du récipient et moins à sa dimension générale que le caractère « épaisseur ». Ainsi, il existe de grandes poteries à ouvertures étroites (généralement des vases contenant des liquides : bouteilles, amphores) et des petites formes à larges ouvertures (des bassines).



Par ailleurs, la figure 8 montre qu'il existe une gamme de diamètres à l'ouverture relativement étendue pour chacun des types morphofonctionnels, si bien que ce caractère ne permet guère, à lui seul, de préciser la fonction d'une poterie.

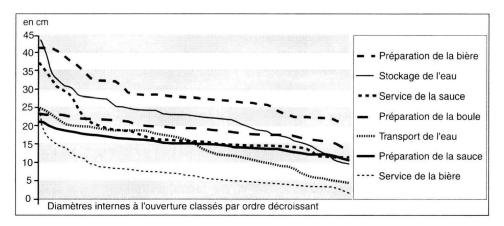


Figure 8. Distribution des diamètres à l'ouverture par type morphofonctionnel (corpus de poteries actuelles).

- Sur cette figure on constate malgré tout que certaines classes de diamètres sont globalement spécifiques d'une ou deux catégories morphofonctionnelles, tandis que d'autres sont associées à la plupart des catégories :
- 19 Les classes extrêmes sont logiquement les plus « spécifiques »:
  - la classe [25-30] est surtout représentée par les jarres de préparation de la bière.
  - la classe [5-10] est surtout représentée par les poteries de service de la bière.
- 20 A l'inverse, les classes médianes sont peu « spécifiques » :
  - la classe [15-20] est couramment associée aux marmites à sauce, aux marmites à boule, aux poteries de transport de l'eau, et aux poteries de service de la sauce.
  - la classe [20-25] est surtout associée aux marmites à boule, aux jarres de stockage de l'eau et aux poteries de service de la sauce.
- On constate ainsi que les poteries à bière (de préparation et de service) sont surtout représentées au sein des classes extrêmes, [5-10] et [25-30], alors que les poteries à nourriture « solide » (boule et sauce) sont plutôt associées aux classes médianes [15-20] et [20-25].

#### La forme des bords

- 22 Sur le matériel archéologique, nous avons distingué 3 types de bords :
  - les bords B1 ou « convexes », dont la courbure du segment terminal est semblable à celle de la panse ;
  - les bords B2 ou « droits », à segment terminal rectiligne;
  - les bords B3 ou « concaves », dont la courbure du segment terminal est inverse à celle de la panse.
- Il est classique de considérer que les bords « convexes » (B1) surmontent des formes globalement hémisphériques, c'est-à-dire des bols, tandis que les bords « concaves » (B3) surmontent des formes pourvues d'une encolure. Il faut pourtant remarquer que des exemples archéologiques et ethnographiques montrent que la courbure du segment proximal ne rend pas toujours compte de la forme générale de la poterie : même si les exemples sont rares, il existe en effet des bords B1 qui présentent, au niveau de la partie proximale, un changement d'inflexion marquant une encolure. Le segment terminal « convexe » de ce type de bord étant souvent long, rien ne permet d'assurer qu'un tesson

de bord B1 trouvé en fouille provient bien d'un « bol », même si cela reste très vraisemblable.

- Les bords à segment terminal droit (B2) sont encore plus ambigus que les précédents : ils présentent si souvent des ruptures qu'il serait conjectural de les rattacher *a priori* à la catégorie des « bols » ou à celle des « poteries à encolure ». En contexte archéologique, les risques de confusion étant excessivement élevés, nous avons décidé de négliger ce type de bord. Nous considérons donc les seuls bords de types B1 et B3. Les données ethnographiques (figure 9) montrent en effet que ces derniers types de bords surmontent des types morphofonctionnels souvent distincts :
  - les bords Bl surmontent surtout des bassines de toilette, des réceptacles à saumure, des pots pour griller les arachides et des bols de service de la sauce et de la boule, également utilisés comme couvercles. On remarquera que ce dernier type morphofonctionnel est particulièrement courant ;
  - les bords B3 surmontent plutôt des poteries contenant des liquides : des jarres de stockage ou de transport de l'eau, mais aussi des jarres utilisées pour fermenter la bière, pour la préparer, pour la servir, ainsi que des récipients utilisés pour préparer la bouillie.

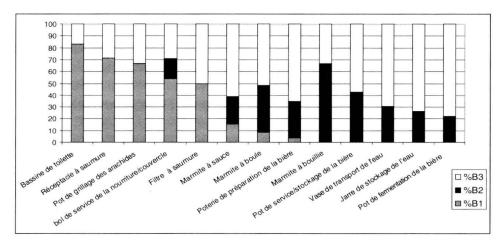


Figure 9. Proportions de bords B1, B2 et B3 pour différents types morphofonctionnels.

- La forme des bords semble ainsi globalement différente selon la nature du contenu : solide pour les bords Bl et liquide pour les bords B3.
- Parmi les formes ouvertes (bords B1) on distinguera :
  - les petites formes (bols), souvent utilisées pour le service des aliments (sauce, moins souvent boule), qui font également office de couvercles. Parmi ces petites formes, on remarquera aussi la présence de filtres et de réceptacles à saumures et celle de marmites à boules et à sauces :
  - les grandes formes, souvent utilisées pour contenir l'eau de toilette (bassines) ou pour griller les arachides.

# Alimentation solide, alimentation liquide : résumé des indices matériels

27 Considérant les relations mises en évidences, nous pouvons penser :

qu'une alimentation à base de pâte de céréales, accompagnée de sauces sera définie par un assemblage céramique caractérisé par (1) une épaisseur moyenne modérée, (2) un écart-type des épaisseurs modéré, (3) des diamètres à l'ouverture médians, tant au niveau des écarts-types que des moyennes, (4) une proportion relativement importante de bords B1.

#### 28 Inversement:

qu'une alimentation à base de bière, sera définie par un assemblage céramique caractérisé par : (1) une épaisseur moyenne forte, (2) un écart-type des épaisseurs relativement élevé (3) des diamètres à l'ouverture plutôt extrêmes, donc aux écarts-types élevés, (4) une faible proportion de bords B1.

- 29 Remarquons que, dans ces conditions, il n'est pas étonnant que le matériel archéologique étudié ici révèle :
  - une corrélation négative entre la proportion de bords Bl et l'épaisseur moyenne : -0,05 ;
  - une corrélation positive entre la proportion de bords B3 et l'épaisseur moyenne : + 0,18.

# Variations des caractères discriminants observés sur le matériel archéologique

#### Les épaisseurs

La figure 10 montre qu'il existe une corrélation positive entre les épaisseurs moyennes et les écarts-types de ces mêmes épaisseurs. Cette corrélation est logique, au moins pour les poteries de faibles épaisseurs (inférieures à 8 mm), dans la mesure où une poterie ne peut guère avoir une épaisseur inférieure à 4 ou 5 mm. Toutefois, la force de cette corrélation est telle (coefficient de 0,72) que la relation associant l'écart-type des épaisseurs et la représentation respective des poteries à « aliments solides » et à « aliments liquides » semble largement masquée. Le caractère « écart-type des épaisseurs » paraît donc difficilement utilisable.

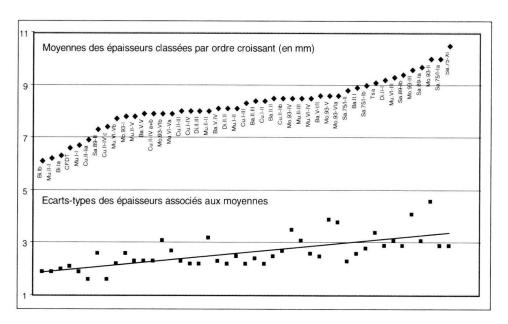


Figure 10. Moyennes des épaisseurs (en mm) et écarts-types associés, par « assemblage ».

31 Il n'en est pas de même du caractère « moyenne des épaisseurs » qui diffère considérablement selon la période considérée (figure 11).

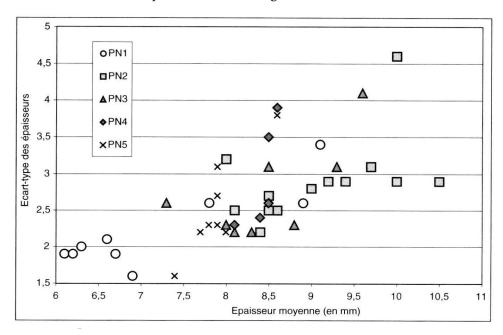


Figure 11. Caractéristiques d'épaisseurs des « assemblages » aux différentes périodes (du PN1 au PN5), moyenne en mm.

#### 32 On remarque ainsi que:

- les assemblages du PN1 (0-500 apr. J.-C.) sont constitués le plus souvent de tessons peu épais :
- les assemblages du PN2 (500-1200 apr. J.-C.) et du PN3 (1200-1500 apr. J.-C.) regroupent des tessons globalement épais, même si l'épaisseur varie considérablement d'un site à l'autre ;

• les assemblages du PN4 (1500-1800 apr. J.-C.) et du PN5 (1800 apr. J.-C, période actuelle) sont composés de tessons modérément épais. On notera en outre une diminution de l'épaisseur moyenne, du PN4 au PN5.

#### Les diamètres à l'ouverture

Quel que soit le type de bord considéré, on constate que la moyenne des diamètres à l'ouverture diffère selon la localisation géographique des assemblages (figure 12). Les poteries issues des sites méridionaux semblent ainsi avoir des ouvertures plus étroites que les poteries issues des sites septentrionaux.

Bord	s B1	Bord	s B2	Bords	Bords B3	
Assemblages	Moy. diam.	Assemblages	Moy. diam.	Assemblages	Moy. diam.	
Di.II-II	12,0	Cu.II-II	8,2	Mo.93-IV	9,7	
Sa.89-I-II	13,2	Di.II-II	9,0	Mo.93-V	11,6	
Mo.93-III	13,2	Sa.89-I-I	12,6	Mo.93-VI	12,3	
Sa.89-I-I	13,4	Mo.93-V	13,1	Di.II-II	13,3	
Mo.93-IV	13,6	Mo.93-III	13,6	Mo.93-III	13,6	
Mo.93-VI	14,2	Mo.93-VI	14,0	Sa.75.XI	13,8	
Mo.93-V	14,7	Sa.75-I-II	14,3	Sa.75-I-I	14,2	
Sa.75.XI	15,3	Mo.93-IV	15,0	Cu.II-II	14,3	
Cu.I-II	15,8	Sa.75-I-I	15,3	Mu.II-II	14,6	
Sa.75-I-I	16,3	Mu.II-III	15,8	Sa.89-I-II	15,0	
Cu.II-IV	16,3	CFDT	17,9	Sa.89-I-I	15,1	
Mu.VI-Vb	16,5	Cu.II-IV	18,8	Sa.75-I-II	15,3	
Sa.75-I-II	16,6	Mu.VI-Vb	19,7	Mu.II-I	16,0	
Mu.II-III	17,3	Mu.II-I	21,6	CIFDT	16.2	
CFDT	19,5	Mu.II-II	23,3	Mu.II-III	16,4	
Cu.II-II	19,5	Cu.I-II	27,0	Cu.I-II	16,8	
Mu.II-I	19,8			Mu.VI-Vb	17,8	
Mu.II-II	22,0					
<b></b>	Sites septentric	onaux Site	s méridionaux	CFDT		

Figure 12. Diamètres à l'ouverture moyens classés par ordre croissant (bords B1, B2 et B3).

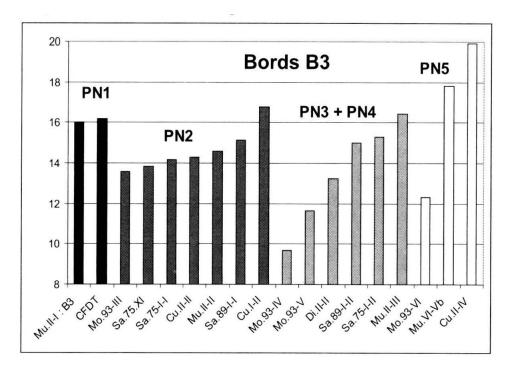


Figure 13. Diamètres à l'ouverture moyens (en cm) par période chronologique.

- En revanche, on ne constate pas véritablement de variation diachronique des diamètres à l'ouverture moyens (figure 13).
- Quoiqu'il en soit, il ne s'agit là que de moyennes. Or nous savons que le caractère « diamètre à l'ouverture » ne discrimine les poteries « à aliments solides » des poteries « à aliments liquides » qu'à condition de considérer les valeurs extrêmes (figure 8). Il convient donc d'observer la distribution des différentes classes de diamètres à l'ouverture.
- La distribution de la moyenne des diamètres à l'ouverture (figure 12) semblait montrer que les poteries méridionales possédaient des ouvertures plus étroites que les poteries septentrionales. Les figures 14 et 15 précisent que la différence porte surtout sur les classes inférieures, globalement mieux représentées au sud qu'au nord du Diamaré.
- La distribution des classes de « diamètres à l'ouverture » diffère également selon la période considérée (figure 16): les classes inférieures paraissent ainsi nettement plus importantes au PN3 et au PN4 qu'aux périodes antérieures et postérieure.

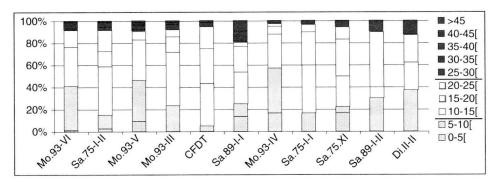


Figure 14. Distribution des classes de « diamètres à l'ouverture : des poteries de bords B3, sites méridionaux

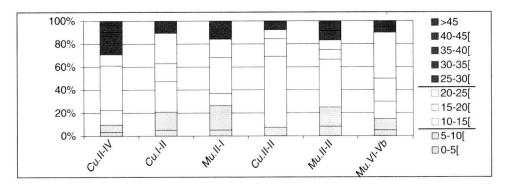


Figure 15. Distribution des classes de « diamètres à l'ouverture » des poteries de bords B3, sites septentrionaux.

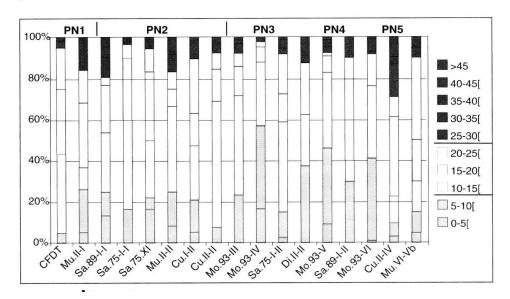


Figure 16. Distribution des classes de « diamètres à l'ouverture » des poteries de bords B3, évolution diachronique du PN1 au PN5.

#### Les types de bords

Aucune évolution de la représentation des différents types de bords ne peut être mise en évidence à partir de la figure 17 (17a à 17e). La seule variation perceptible est géographique: les bords B1 semblent en effet mieux représentés au sein des assemblages issus des sites méridionaux que dans ceux provenant des sites septentrionaux (figures 18 et 19). La représentation des bords B2 est inverse: ces bords paraissent proportionnellement plus nombreux au nord qu'au sud. La représentation des bords B3, quant-à-elle, semble identique sur l'ensemble de la région d'étude.

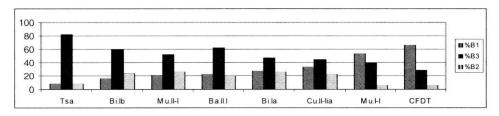


Figure 17a. Proportions respectives des bords B1, B2 et B3 dans les assemblages du PN1.

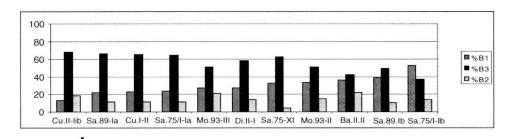


Figure 17b. Proportions respectives des bords B1, B2 et B3 dans les assemblages du PN2.

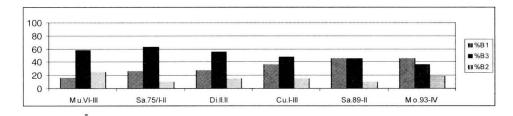


Figure 17c. Proportions respectives des bords B1, B2 et B3 dans les assemblages du PN3

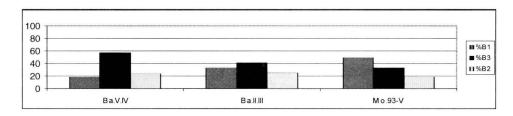


Figure 17d. Proportions respectives des bords B1, B2 et B3 dans les assemblages du PN4.

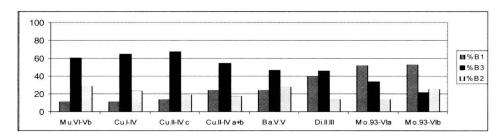


Figure 17e. Proportions respectives des bords B1, B2 et B3 dans les assemblages du PN5

Dans ces conditions, il y a lieu de se demander si les bords B2, type dont nous avons signalé l'ambiguïté, ne surmontaient pas majoritairement des formes ouvertes. Les formes ouvertes étant généralement moins épaisses que les formes fermées, c'est en tout cas ce que pourrait laisser penser la forte corrélation négative entre la proportion de bords B2 et l'épaisseur moyenne (-0,15).

Coef. de corrélation entre la proportion de bord B1 et épaisseur moyenne	-0,047
Coef. de corrélation entre la proportion de bord B2 et épaisseur moyenne	-0,149
Coef. de corrélation entre la proportion de bord B3 et épaisseur moyenne	0,182

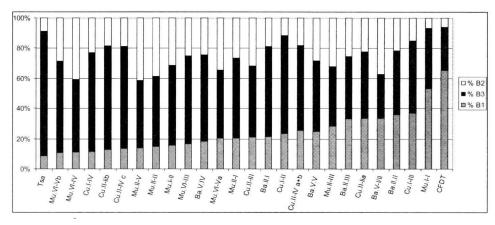


Figure 18. Proportions respectives des bords B1, B2 et B3 dans les assemblages septentrionaux.

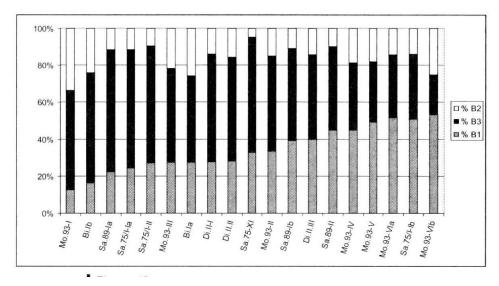


Figure 19. Proportions respectives des bords B1, B2 et B3 dans les assemblages méridionaux.

La proportion des bords B1 et B3 semble ainsi n'offrir qu'une image déformée et biaisée de la représentation respective des formes ouvertes et fermées. Les bords B2 ne pouvant

- intégrer l'analyse, l'utilisation de la morphologie des extrémités de lèvres en tant que marqueurs des catégories fonctionnelles, même génériques, semble délicate.
- En outre, les disparités constatées sur des assemblages globalement contemporains, et issus de différents sondages traversant un même site<sup>11</sup>, nous amènent à nous interroger sur la signification du rapport entre les représentations de bords B1 et B3. Nous pouvons en particulier nous demander si nous n'avons pas davantage affaire à des variations micro-locales, dues à la proximité de zones fonctionnelles différentes (artisanales, domestiques, etc.), qu'à des variations d'ensemble des corpus morphofonctionnels.

# Evolutions et variations des modes de consommation des céréales

#### Au PN1: une alimentation probablement « solide »

42 La plupart des niveaux du PN1 ont livré un matériel céramique particulièrement peu épais : épaisseur moyenne inférieure à 7 mm. Une épaisseur aussi réduite ne permet pas d'obtenir de formes de grandes dimensions et tout indique que nous sommes en présence de productions centrées autour de poteries globulaires ou hémisphériques (bols) de tailles modestes, aux profils relativement standardisés. Les caractéristiques des poteries du PN1 correspondent donc plutôt à un corpus morphofonctionnel centré sur des poteries à cuire les aliments solides.

#### Au PN2 et au PN3 : le développement des préparations « liquides »

- Les assemblages rattachés au PN2 rendent compte d'un épaississement généralisé des poteries à partir du V-VI<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Curieusement, on ne note pas d'augmentation des diamètres à l'ouverture, mais plutôt une légère diminution de cet indice. Cela pourrait donc signifier que le volume général des poteries augmente mais que les diamètres à l'ouverture restent modérés. On peut ainsi penser que les assemblages du PN2 et du PN3 comprennent davantage de jarres à ouvertures étroites que les assemblages antérieurs. Or, de nos jours, ces formes sont souvent utilisées pour contenir des liquides, en particulier de la bière.
- Du PN2 au PN3, on constate une nouvelle augmentation des classes inférieures de diamètre à l'ouverture. Cela pourrait confirmer la multiplication des jarres de service des liquides, donc l'acroissement de la consommation des aliments liquides.

#### Au PN4: une alimentation toujours largement « liquide »

A partir du PN4, nous assistons à une réduction sensible de l'épaisseur des poteries, tant sur le site méridional de Mowo que sur les gisements septentrionaux (Balda Tagamré, Tchoukol et Moundour). A Mowo, cette réduction pourrait-être partiellement liée à un accroissement de la proportion des formes ouvertes qui marque peut-être, localement, un regain de « l'alimentation solide ». Sur les sites septentrionaux, rien de semblable : la diminution des épaisseurs moyennes serait plutôt à mettre sur le compte d'un changement de la technique de façonnage (facteur technique) et/ou d'une diminution des volumes moyens (facteur morphologique). C'est en effet à cette période que la composition des pâtes céramiques change, la chamotte<sup>12</sup> apparaissant sur tous les sites

septentrionaux (Langlois, 1995). La réalité du facteur morphologique paraît confirmée par le fait que les classes inférieures de diamètre à l'ouverture sont particulièrement bien représentées dans les assemblages du PN4. Cela semble montrer que la consommation d'aliments liquides ne faiblit pas.

#### Au PN5: un biais technologique?

La diminution des épaisseurs moyennes déjà constatée au PN4 se poursuit graduellement durant le PN5. Les deux sondages qui ont fourni plus d'un assemblage subactuel montrent en effet une diminution des épaisseurs moyennes au sein même du PN5 : de 7,9 à 7,4 mm à Tchoukol ; de 7,9 à 7,7 mm à Moundour. Doit-on en déduire une réduction progressive du volume des poteries ou plutôt une maîtrise technique croissante des artisans confrontés à une concurrence accrue par l'apparition des marchés ? L'assemblage subactuel « Cu.II-IV » se définit tout à la fois par un caractère « épaisseur moyenne » modéré (inférieur à 8 mm) et des classes supérieures de diamètres à l'ouverture particulièrement bien remplies : on peut donc penser que l'hypothèse technique est la plus vraisemblable.

#### Variations géographiques : une opposition Nord-Sud pérenne

47 Au sein des assemblages méridionaux, la représentation des classes inférieures de diamètre à l'ouverture nous est apparue meilleure que dans les assemblages septentrionaux. Cela pourrait laisser penser que les aliments étaient davantage consommés sous forme liquide dans la partie méridionale du Diamaré que dans la partie septentrionale, cela durant l'ensemble de la séquence chronologique.

#### Conclusion

La manipulation des « indices morphologiques » véhiculés par les tessons s'est avérée fort délicate car chacun des caractères étudiés est lié à plusieurs facteurs d'ordres souvent différents: morphologiques, fonctionnels, mais aussi techniques et culturels. Même éclairés par les données ethnographiques, les conclusions issues de l'interprétation de ces indices resteront largement hypothétiques. Néanmoins, nous pouvons penser que la principale variation observée - celle qui intervient à la fin du PN1 - est réelle et qu'elle marque un changement alimentaire important : le développement, si ce n'est l'apparition de la bière de céréales qui, dès lors, constituera une préparation alimentaire de première importance pour la majorité des populations installées au Diamaré. L'assemblage le plus ancien présentant les indices d'une consommation « d'aliments liquides » est daté du IIIe siècle apr. J.-C. et provient de l'atelier de taille de Tsanaga (Maroua). Cet assemblage du PN1 présente déjà l'essentiel des caractéristiques de la « tradition décorative » (TD2) qui se répandra sur la plaine méridionale du Diamaré à partir du ve siècle apr. J.-C. et s'y poursuivra durant huit-cents ans, durée du PN2. Dans la région d'étude, la bière de céréales semble ainsi être une longue histoire et il n'est donc pas étonnant qu'elle se trouve au cœur des activités cultuelles (sacrifices), économiques (travaux collectifs) et sociales (fêtes) conduites par la plupart des populations régionales.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

## Bibliographie

GARINE E. de, 1995 — Le mil et la bière, le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun), Thèse de l'université de Paris 10.

LANGLOIS O., 1995 — Histoire du peuplement postnéolithique du Diamaré (Cameroun septentrional). Thèse de l'université de Paris 1.

LANGLOIS O., BONNABEL L., CHAMBON P., 1998 — La mission de reconnaissance des techniques céramiques actuellement représentées au sud-ouest du Tchad : résultats préliminaires. *Nyame Akuma* (49) : 27-34.

LANGLOIS O., 2001 a — Interprétation et pertinences des variations décoratives observées sur la céramique archéologique du Diamaré (Nord-Cameroun). *Afrique : Archéologie & Arts* (1) : 40-58.

LANGLOIS O., 2001 b — Distribution des techniques actuelles de façonnage céramique au sud du bassin tchadien : un outil pour la recherche historique régionale. *Journal des Africanistes* 71 (1) : 225-256.

#### **NOTES**

- 1. Encore convient-il de remarquer que certains produits (tel le lait) ne laissent pas de traces directes, leur présence pouvant en revanche être décelée à travers les ustensiles nécessaires à leur extraction ou leur transformation.
- 2. Terme en « français local » désignant, de manière générique, une pâte solide, généralement obtenue à partir de farines de différentes céréales (sorgho, mil pénicillaire, riz, maïs, etc.), plus rarement de tubercules (manioc).
- **3.** Les rares poteries dont nous pouvons définir les profils proviennent souvent de contextes particuliers, notamment funéraires.
- **4.** Les activités productrices la céréaliculture et l'élevage étaient déjà couramment pratiquées dans la région au premier millénaire BC.
- 5. CFDT: fouilles G. Quéchon; Tsanaga: fouilles A. Marliac; Salak: fouilles A. Marliac (sond. Sa.75) et T. Otto (sond. Sa.89). Balda-Tagamré, Bibalé-Tchuin, Mowo, Tchoukol, Moundour, Dir-Illagaré: fouilles O. Langlois. Le matériel céramique extrait de ces différents gisements fut étudié (ou réétudié) par l'auteur dans le cadre d'une thèse de doctorat (Langlois, 1995).
- **6.** Sur la base de l'ornementation du matériel, ces assemblages furent regroupés en différentes « traditions décoratives » (Langlois, 1995, 2001 a).
- 7. Ces données ont été collectées, à notre demande, par M. Martin Tchindibé, durant les années 1994 et 1995.
- **8.** Si une poterie est le plus souvent fabriquée pour un usage spécifique (cuire la boule, stocker l'eau...), dans la pratique elles servent à bien d'autres usages que celui-ci.
- $\textbf{9.} \ \text{Le} \ \text{$\tt w$ compas d'épaisseur $\tt w$ outil nécessaire pour prendre cette mesure {\tt \'etait} alors indisponible$

10. Ce lien entre l'épaisseur et la morphologie d'une poterie est d'ailleurs mis en évidence sur le matériel archéologique par les valeurs des coefficients de corrélation reliant la variable « épaisseur moyenne », et les variables « % bord B1 » et « % bord B3 », ces dernières caractérisant respectivement les proportions de formes assurément ouvertes et assurément fermées. L'épaisseur tend en effet à décroître avec l'augmentation de la représentation des formes ouvertes (coef. de corrélation de – 0,05) et à croître avec l'augmentation de la représentation des formes fermées (coef. de corrélation de 0,18)

**11.** Au sein des assemblages Mu.I-I et Mu.II-I, les formes ouvertes représentent respectivement : 53 % et 21 % de l'effectif.

12. Tessons écrasés ajoutés à l'argile pour la « dégraisser ».

#### **RÉSUMÉS**

Le matériel céramique extrait des sites archéologiques du Diamaré (Nord-Cameroun) est extrêmement fragmenté. De ce fait, il ne permet que rarement de préciser, par simple observation, les formes et, *a fortiori*, les fonctions des récipients céramiques originels. Dans la région d'étude, aborder l'histoire des préparations alimentaires à partir de la céramique archéologique supposait donc d'engager une étude ethnoarchéologique adaptée à un matériel de cette nature. Nous avons donc considéré un assemblage de céramiques actuelles dont les fonctions nous étaient connues en nous intéressant spécifiquement aux caractères « morphologiques » observables sur de simples tessons : épaisseur, diamètre à l'ouverture et forme des bords. Sur cette base, nous avons construit une grille d'analyse que nous avons utilisé sur notre matériel archéologique. Il en ressort, notamment, une multiplication des formes classiquement utilisées pour préparer et pour servir la bière de céréales à partir du milieu du premier millénaire apr. J.-C. Dès cette période, nous pouvons ainsi envisager une augmentation de la consommation de céréales sous forme de bière.

Ceramics from archaeological sites of Diamaré (Northern Cameroon) are very fragmented. Consequently, they rarely allow to specify their shapes by simple observation and, a fortiori, their uses. In the study area, to take up the story of cooking from archaeological ceramics we need to do an ethno-archaeological study adapted to remains of this kind. We studied present potteries, for which we know major utilizations, measuring a few morphological characteristics on potsherds: the thickness, the diameter of the mouth and the shape of the rim. On this basis, we built an analytical framework that we used to study our archaeological artefacts. Our main results indicate that since the middle of the first millennium AD a significant increase of shapes usually associated with cooking and serving cereal beers. We can then propose an increase of beer consumption since this time.

#### INDEX

**Mots-clés**: poterie, bière de céréales, ethno-archéologie, pâte de céréales, Diamaré, préparations alimentaires

**Keywords**: pottery, cereal beer, cereal paste, cooking, archaeology, ethno-archaeology, Northern Cameroon

# AUTEUR

### **OLIVIER LANGLOIS**

Olivier **Langlois**, archéologue, CNRS UMR 7041 ArScAn, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Olivier.langlois@mae.u-paris10.fr

# Pudeur et nourriture, les manières de table des Toubou

Shame and food: foodways among the Tubu

#### **Catherine Baroin**

- Dans L'origine des manières de table, Lévi-Strauss considère ces dernières à travers la façon dont elles sont mises en scène dans les mythes, dont il poursuit la longue analyse dans ce troisième volume des *Mythologiques*. Il écrit en conclusion: « Régimes alimentaires, bonnes manières, ustensiles de table ou d'hygiène, tous ces moyens de la médiation ... modèrent nos échanges avec le monde » (1968, p. 421). Ces règles ont un rôle essentiel, celui de séparer le pur de l'impur, afin de se prémunir des dangers de l'impureté. Mais les manières de table peuvent aussi s'envisager d'un autre point de vue, que Lévi-Strauss n'aborde pas, et que pourrait condenser un vieil adage ainsi reformulé: « Dis-moi avec qui tu manges et je te dirai qui tu es ».
- En effet, les bonnes manières comportent deux volets. Elles ne dictent pas seulement comment il convient de consommer la nourriture ou la boisson, elles stipulent aussi avec qui, et en présence de qui, chacun peut se permettre de le faire. Ce second ordre de règles est peu élaboré dans notre société, mais il l'est beaucoup plus dans d'autres, en Afrique notamment. Néanmoins il ne fait l'objet, dans les ethnographies, que d'indications éparses.
- Nous nous intéresserons à ces règles, à propos des Toubou, pour plusieurs raisons. Tout d'abord elles occupent, chez ces pasteurs du Sahara central, une grande place dans la vie quotidienne, où elles induisent de multiples contraintes. Ensuite, elles forment un ensemble cohérent. Enfin, et surtout, ce code de politesse n'est pas une pure formalité. Il renvoie à un ordre social dont il est l'expression; il traduit un certain mode de sociabilité qui est caractéristique des Toubou et qui s'observe non seulement dans le domaine alimentaire, mais dans bien d'autres champs de la vie sociale. De cette « manière d'être ensemble » qui leur est propre, elles sont le moyen d'aborder l'analyse.
- 4 Nous décrirons d'abord à grands traits l'alimentation de ces pasteurs, et l'attitude de retenue qu'ils inculquent très tôt à leurs enfants à son égard, puis montrerons comment

les règles de com-mensalité forment un ensemble complexe et nuancé, où la notion de pudeur (nungo)¹ est déterminante. Le concept français de pudeur ou le terme voisin de « honte », qui s'emploie beaucoup plus fréquemment en Afrique, traduisent mal une notion très répandue sur ce continent mais qui n'a pas d'équivalent exact dans notre langue. Il s'agit d'une inhibition qui s'exprime par la réserve dans le comportement et marque le respect envers autrui. Comme l'écrivent M.-C. et E. Ortigues à propos du Sénégal, « avoir la honte, c'est savoir se mettre à sa place » (1953, p. 53). Respecter les règles de commensalité, c'est donc manifester cette pudeur, preuve que l'on sait rester à la place que la société vous assigne. La « honte » n'est donc pas seulement un sentiment individuel très intériorisé, elle est aussi et avant tout un phénomène social, et c'est en ce sens qu'elle nous intéresse ici.

L'importance du sentiment de pudeur qui se traduit dans les « manières de table »² des Toubou s'étend aussi à de multiples autres domaines. Ces règles, nous le montrerons, s'inscrivent dans un code comportemental plus général, où le sentiment de pudeur est omniprésent et induit de très fortes contraintes. Ce code ne s'applique pas seulement aux actes de boire et de manger, il dicte à chacun son comportement quotidien dans le moindre détail. Chacun sait à tout instant en présence et avec qui il peut se permettre le moindre geste, qu'il s'agisse d'aller au puits, d'entrer sous une tente, de prendre la parole, etc. La question du lien entre les manières de table, le sentiment de pudeur et d'autres aspects de la société nous renvoie pour finir à la discussion pionnière lancée par Norbert Elias sur ce thème, au sujet de l'Occident (1939). Nous testerons la portée générale des conclusions de cet auteur, dont l'étude porte sur mille ans d'histoire européenne, à la lumière des faits toubou.

# La vie au désert et l'apprentissage de la frugalité

- Les Toubou ou Teda-Daza, qui se répartissent *grosso modo* en Teda au nord et Daza au sud, occupent au nord du lac Tchad un quart du Sahara. Ils pratiquent un élevage extensif de dromadaires et de petit bétail, ainsi que de bovins sur les marges sahéliennes du désert. Leur attitude face à la nourriture est commune à l'ensemble des sociétés sahariennes. Elle se caractérise par l'hospitalité et la frugalité (I. de Garine, 1990, p. 1537). Les Toubou par ailleurs sont musulmans, comme les autres éleveurs saharo-sahéliens qui les entourent, et les remarques d'Igor de Garine sur l'attitude générale de l'islam envers l'alimentation se confirment chez eux. Non seulement il convient, dans le monde musulman, de prendre la nourriture de la main droite et de « manger modestement » (I. de Garine 1990, p. 1549), mais en outre « Judaïsme, christianisme et islam ... continuent à perpétuer une attitude de respect, de frugalité et de culpabilité vis à vis de la satisfaction des besoins alimentaires » (1990, p. 1553).
- Telle est bien la situation chez les Toubou, où la « modestie » envers la nourriture est particulièrement frappante. Sans doute cette attitude n'est-elle pas étrangère à la sévérité de leur milieu naturel. Pour y faire face, les jeunes Toubou reçoivent dès l'âge le plus tendre une éducation très stricte. On leur apprend, très tôt, que la gloutonnerie est une attitude particulièrement déshonorante et l'on en réprime systématiquement la moindre manifestation. Comme l'écrit Jean Chapelle:
- « On apprend aux enfants à supporter les privations. Pour éviter qu'ils ne deviennent de gros mangeurs, on leur refuse toute nourriture consistante entre les repas; s'ils réclament à manger, on leur donne seulement du lait. Il n'est, d'ailleurs, guère besoin

d'artifices pour leur apprendre la frugalité. Il n'arrive que trop souvent que la tente soit vide de provisions, et les petits Toubous font connaissance de bonne heure avec la faim. ... [elle] leur apprend à « tenir le coup » au-delà de toute limite imaginable » (1957, p. 267).

- Jean-Charles Clanet, lui aussi, note la rudesse de l'apprentissage des petits chameliers du bassin tchadien, et les lourdes tâches qui leur incombent. Le jeune garçon, indique-t-il, passe de longues journées souvent seul au pâturage à garder les animaux, sans nourriture ou presque, et le soir « à son retour il est de bon ton, surtout chez les Toubous, qu'il ne se jette pas sur la nourriture et qu'il ne demande pas à boire avant que sa mère le lui propose » (2002, p. 156).
- Cette retenue acquise dès la jeunesse se maintient par la suite, et suscita l'admiration de l'explorateur allemand Gustav Nachtigal. Il remarqua combien cette attitude tranchait avec celle de ses compagnons arabes : « Mon voisin daza montra par sa retenue combien tout signe d'avidité pour manger ou boire est strictement prohibée chez son peuple » (1974, p. 382).

## Les nourritures sauvages

- Pour pallier le manque de nourriture dans la journée, « les enfants se rattrapent comme ils le peuvent nous indique Chapelle –, ... et le dénichage, le piégeage des oiseaux, la cueillette des baies qui sont le privilège de leur âge ne sont pas de simples jeux » (1957, p. 267-268). Clanet, dans le même sens, cite le cas d'un jeune berger toubou de 13 ans qu'il rencontra en brousse au Niger en 1997. Cet enfant s'estimait content de son sort, car « il piégeait beaucoup d'oiseaux, qu'il grillait et mangeait des tubercules sauvages fort nombreux dans le secteur ... Il se moquait de son frère (9 ans) qui, faute d'aimer ces tubercules, se gavait à longueur de journée de gomme arabique récoltée sur les acacias » (2002, p. 157).
- Les produits de cueillette constituent donc, avec les petits animaux ou les oiseaux qu'ils piègent eux-mêmes, une nourriture d'appoint précieuse pour les jeunes bergers et les enfants en général. Les femmes aussi consomment, avec leurs enfants, les fruits de la brousse, tels que ceux du jujubier (*Zizyphus mauritania*) ou les petites baies noires et sucrées de l'oyu (*Salvadora persica*). Ces aliments sont mangés sur place, ou rapportés au campement pour être additionnés, selon le cas, de lait ou d'un peu de beurre. Les fruits de l'olow (*Balanites aegyptiaca*), lorsqu'on les récolte, sont généralement cuits pour en diminuer l'amertume. Quant aux céréales sauvages, telles que le digeri (*Brachiaria distichophylla*) et l'ontul (*Dactyloctenium aegyptium*), elles sont aujourd'hui largement délaissées (Baroin, 1985, p. 67-68).
- Ces divers aliments (à l'exception sans doute des céréales sauvages, quand elles étaient récoltées en quantité importante) ne sont consommés que par les femmes et les enfants. Il serait honteux pour un homme de s'en nourrir. Au registre des nourritures sauvages, seule la gomme des acacias est mastiquée sans honte par tous. Mais peut-on, dans son cas, parler d'un véritable aliment? Elle n'en a pas le statut, aux yeux des Toubou, pas plus d'ailleurs que la plupart des produits de la brousse qui viennent d'être évoqués, qui se consomment le plus souvent individuellement, en dehors des repas proprement dits. Ces produits échappent au code habituel de commensalité.

#### Les aliments de base

- En dehors de ces aliments de brousse, l'essentiel de la nourriture se consomme au campement. Des règles précises établissent comment et avec qui on partage le repas, mais aussi en présence de qui les aliments peuvent être absorbés. Ces règles varient selon la nature de la nourriture et sa consistance. Nous ferons donc une brève présentation des principaux aliments des Toubou, avant d'évoquer leur mode de consommation.
- La gamme de l'alimentation n'est pas d'une très grande variété, même si quelques différences s'observent d'une région à l'autre. Les aliments se répartissent en trois catégories principales : 1) les nourritures solides, le plus souvent à base de mil, agrémenté ou non de viande et de diverses sauces ; 2) le lait frais ou caillé, et quelques bouillies crues ou cuites à base de lait ; et 3) le thé, bu très sucré, que l'on peut considérer comme un aliment en raison de son apport énergétique. Mais le code de savoir-vivre, comme nous le verrons, le situe dans un registre à part.

#### Les nourritures solides

- En règle habituelle, le seul plat consistant de la journée est consommé le soir. C'est une pâte compacte de farine de mil cuite à l'eau (tii en langue daza), arrosée d'une sauce ou, plus souvent, simplement de lait. Les sauces à base de tomate séchée, d'oignon ou de piment, voire d'un peu de viande, varient parfois l'ordinaire. A la saison des pluies, elles s'enrichissent le cas échéant de plantes cueillies en brousse. Un peu de beurre fondu, quand on en dispose, est versé sur l'ensemble.
- 17 Le mil est acheté aux agriculteurs ou sur les marchés. On en consomme de façon à peu près régulière de septembre à janvier, mais il peut manquer ensuite pendant deux à trois mois, dès février ou mars et parfois jusqu'au mois de mai. Le simple éloignement des marchés peut être source de pénurie car lorsque le sac de mil est vide, la famille peut attendre plusieurs semaines qu'un parent en rapporte un nouveau sac.
- Le matin et à midi, on se contente en général d'une soupe claire, appellée « l'eau blanche » yi cow, ou par raccourci « l'eau » yi. C'est un mélange de farine de mil crue, de petit lait, d'eau et de sucre, voire de piment. Les Toubou se nourrissent également de bouillies, plus ou moins consistantes, à base de farine de mil cuite dans du lait ou du petit lait. Ils font parfois des beignets. Contrairement aux Peuls, ils ne fabriquent aucun fromage.
- Dans le nord du Tchad, les préparations à base de blé peuvent relayer le mil: on consomme aussi des crêpes et des pâtes fraîches que la maîtresse de maison fabrique ellemême, avec un petit appareil importé de Libye. Les dattes, de variétés sèches, y sont un autre élément important de l'alimentation. Elles sont croquées telles quelles, et provoquent de nombreuses caries dentaires. Elles entrent aussi dans diverses préparations, servies au campement ou consommées en voyage.
- La viande est un luxe souvent réservé aux cérémonies familiales ou religieuses, ou lorsqu'on honore un hôte de marque. Plus que toute autre nourriture, elle doit être partagée. Cette nécessité de partage s'exprime dans un conte toubou, « le chef et la viande » (Baroin, 1988), où un chef de guerre commet le sacrilège de consommer seul, à l'insu de ses compagnons, la viande qu'ils avaient trouvée ensemble. La suite du conte

narre les vicissitudes fantastiques qui s'abattent sur ce chef après ce grave manquement aux règles de la vie sociale.

#### Le lait

- Le lait de chamelle et le lait de vache, frais ou caillé, sont une composante essentielle de la nourriture des Toubou. Si le lait de vache est assez abondant, une partie en est barattée pour faire du beurre. Il sert à la cuisine, mais aussi comme cosmétique, et la coquetterie féminine a souvent la priorité sur le souci alimentaire. Les Daza qui ont dû abandonner l'élevage des vaches à cause de la sécheresse expriment leur nostalgie du beurre, car on ne peut en faire avec le lait de chamelle. Le beurre est synonyme de richesse et de saison d'abondance, car il n'y a guère qu'à la saison des pluies, si l'on a beaucoup de vaches en lactation, que l'on peut en avoir suffisamment.
- A certains moments de l'année, le lait est la seule nourriture. C'est le cas pour les bergers qui mènent paître les chamelles dans le désert pendant plusieurs mois, loin de leurs familles. Le lait de chamelle et celui de vache ont un goût et des propriétés nutritives différentes, mais surtout, les cycles de lactation sont décalés dans le temps. La combinaison des deux élevages, pour les familles qui la pratiquent, peut donc permettre d'éviter des mois de pénurie. Le lait de vache est abondant en saison des pluies, quand l'herbe est verte et que naissent de nombreux veaux. Il reste une composante essentielle de l'alimentation en automne et en hiver, puis il se raréfie peu à peu. Il n'y en a quasiment plus à la saison chaude (avril-mai) où les vaches souffrent à la fois de la chaleur et de la maigreur du pâturage. Bien souvent, le mil manque alors également. Mais le lait des chamelles, qui ont mis bas en hiver, permet alors d'échapper à la disette jusqu'à la saison des pluies suivante.

#### Le thé

- Comme les autres populations du désert, les Toubou apprécient énormément cette boisson. Stimulant et énergétique, le thé fait oublier la fatigue et délie les langues. On le prépare plusieurs fois par jour si possible, et il est placé en priorité dans la liste des achats au marché. Il n'est pas rare qu'un Toubou ait encore du thé et du sucre en réserve, alors que sa provision de mil est terminée depuis longtemps.
- Il faut deux volumes de sucre en poudre pour un de thé, et deux petites théières en émail pour sa préparation. Thé et sucre sont mis à bouillir ensemble longuement dans une première théière posée sur le brasero, dont le contenu sera ensuite versé dans la seconde, puis dans la première à nouveau, d'un geste ample qui aère et fait mousser le thé. Cela prend du temps, car le thé doit cuire par trois fois successives, mais le plaisir est aussi dans cette attente et dans ce cérémonial, moments d'échanges et de conversations animées. L'idéal est d'avoir suffisamment de thé pour commencer une nouvelle tournée dès que la première a pris fin. Contrairement à la nourriture qu'il convient de consommer sans trop parler, le thé est la boisson sociale par excellence. C'est d'abord en lui servant le thé qu'on honore un hôte. C'est au moment du thé que l'on bavarde, que l'on se détend. La consommation régulière de thé est aujourd'hui générale en pays toubou, mais sa diffusion est relativement récente. Les Teda ignoraient encore cette boisson vers 1920³ et chez les Toubou du Niger, au début des années 1940, il n'était pas encore admis qu'une femme mariée puisse en boire (Ch. et M. Le Cœur, 1955, p. 154).

#### Les modes de consommation alimentaire

Au contraire du thé, le repas se prend dans le silence et la discrétion. Mais la nourriture n'en est pas moins elle aussi objet d'échange, sous d'autres formes. Lorsqu'un animal est égorgé, il est de règle que la viande soit partagée avec les habitants des tentes proches. De même, un homme ou une femme qui a fait appel à ses voisins pour un travail collectif se doit de leur offrir un repas pris en commun. En dehors de ces circonstances occasionnelles, la nourriture préparée chaque jour par l'épouse est rarement consommée par les seuls membres de sa famille, car d'une tente à l'autre les visites sont fréquentes et la politesse exige que les voisins présents, apparentés ou non, soient conviés au repas tout autant que les fréquents hôtes de passage. L'hospitalité est une règle de base chez les Toubou.

La façon de manger est marquée par une grande pudeur. Hommes et femmes ne mangent pas ensemble. Si quelqu'un arrive à l'improviste quand un plat vient d'être servi, il est invité à le partager mais s'il refuse, il convient qu'il reparte pour ne pas gêner les convives par sa présence. Une femme qui entre par erreur dans une tente où des hommes sont en train de manger en repart aussitôt, de même qu'un homme s'en retourne immédiatement s'il est entré dans une tente où des femmes prennent leur repas. Les convives se cachent des personnes qui ne mangent pas, s'il en reste dans la pièce : ils leur tournent le dos. Le soir, on évite de placer la nourriture dans un lieu trop éclairé : on dispose par exemple un van ou un couvercle verticalement entre le feu et le plat, pour que ce dernier soit dans l'obscurité.

C'est en silence que l'on s'assied en cercle autour du plat commun. Sans empressement, chacun dégage une bouchée de pâte avec trois doigts de la main droite (pouce, index et majeur), qu'il absorbe avant de recommencer. S'il s'agit d'une bouillie chacun mange à son tour, seul, avec une louche. Il serait malvenu qu'un convive rompe le silence par une remarque sans rapport avec le repas. Un tel impair, appelé senti, couvre son auteur de ridicule. Et quand on arrive à la fin du plat, chacun se lèche les doigts, laissant à une seule personne le soin de terminer les dernières bouchées. On se rince ensuite les mains et la bouche, comme pour éliminer toute trace de la nourriture qui vient d'être consommée. L'impression qui se dégage de telles scènes est que manger, pour les Toubou, est un acte quasi honteux, effectué presque en cachette. Il serait inconvenant de manger trop vite, car il ne faut pas avoir l'air de se jeter sur la nourriture, mais il serait malséant tout autant de s'attarder autour d'un plat. C'est au moment du thé qu'ont lieu les conversations, les échanges, les plaisanteries éventuellement.

Ces multiples marques de retenue, comme nous l'avons noté plus haut, ne sont pas propres aux Toubou. Elles caractérisent l'ensemble du monde musulman, et tout particulièrement les sociétés de nomades du Sahara et du Sahel. Le rite malékite, dont relèvent les Toubou, est consigné dans un ouvrage, *La Risâla*, qui consacre tout un chapitre à la prise de nourriture (1975, p. 309-311). Le tableau qui précède est fidèle aux consignes qu'il édicte, notamment sur l'usage de la main droite, l'absence de précipitation et le rinçage de la bouche après le repas.

Par contre la notion de **senti** paraît étrangère à l'islam. Elle est bien attestée chez les Touaregs (Gast, 1968 p. 110 et 423 ; Bernus, 1972, p. 89 ; Casajus, 2000, p. 31-32). Elle existe aussi chez les Haoussa<sup>4</sup>, mais semble peu connue des Arabes et des Peuls<sup>5</sup>. Cette notion

déborde donc largement l'espace toubou, mais son aire d'extension et son origine restent à élucider.

# Les règles de commensalité

- Le savoir vivre ne dicte pas seulement de quelle manière il convient de manger. Il existe en outre tout un ensemble de règles qui définissent *en présence* de qui et *avec* quelles personnes chacun peut se permettre de prendre son repas, ou de boire le thé, car ces règles sont différentes pour l'un et l'autre. Ces contraintes se modulent selon les divers paramètres qui caractérisent les relations entre deux individus : leurs âges et leurs sexes respectifs, leurs liens de parenté ou d'alliance<sup>6</sup>, leur statut social. Elles sont aussi fonction de la consistance de la nourriture.
- Le cas des relations entre époux en est une bonne illustration. Ils boivent le thé ensemble, le plus souvent en compagnie d'hôtes ou de voisins, mais comme ils sont de sexes opposés, ils ne mangent jamais ensemble. Le mari peut manger en présence de sa femme, mais pas l'inverse. Au début du mariage, l'épouse ne se permettra pas même de boire en présence de son mari. Cependant le temps aplanit ces contraintes, et après de longues années de vie commune, une vieille femme ne se gênera plus pour manger et boire en présence de son époux.
- De façon générale hommes et femmes, jeunes et vieux, mangent séparément. Ainsi le père de famille ne mange-t-il ni avec sa femme, ni avec ses filles. 11 ne peut partager son repas qu'avec des hommes adultes, et son fils ne mangera avec lui que lorsqu'il sera lui-même adulte. Mère et fille, par contre, mangent ensemble, et à la rigueur un fils encore jeune peut manger avec sa mère, sa sœur, une tante ou une cousine. Frères et sœurs ne mangent ensemble que s'ils sont petits, avant la puberté. Seuls les tout jeunes enfants échappent à ces règles et l'on peut voir, parfois, une très vieille femme partager son repas avec un petit garçon.
- Mais en l'absence de lien de parenté proche, une forte disparité d'âge ou de statut social instaure une distance et une obligation de respect qui sont source de multiples contraintes, que renforce encore la différence des sexes. Ces contraintes sont maximales s'il s'y ajoute une relation d'alliance, c'est-à-dire dans le cas des rapports entre le gendre ou la bru et leurs beaux-parents respectifs. Par définition, ils sont au départ étrangers les uns aux autres puisque le mariage entre proches parents est exclu chez les Toubou. Il est interdit dès lors qu'une trisaïeule ou un trisaïeul est commun, c'est-à-dire jusqu'au 8<sup>e</sup> degré selon le mode civil de comput (Baroin, 1985, p. 183). Les restrictions envers ces personnes ne portent pas seulement sur le simple fait de boire ou de manger, elles affectent de nombreux autres gestes de la vie quotidienne, comme nous le verrons plus bas. Mais décrivons d'abord le code relatif au thé.
- Si les hommes et les femmes mangent séparément, il est fréquent par contre qu'ils boivent le thé ensemble, dans le respect de règles précises. Tout d'abord, le thé n'est pas une boisson pour enfants. Les jeunes filles, avant leur mariage, ne sont pas non plus admises à le boire, et les garçons ne commencent à en prendre qu'à l'adolescence. Mais dès lors, le fils peut boire le thé avec son père, alors même qu'il est trop jeune encore pour partager le repas paternel. D'ailleurs, c'est en général le fils qui fait le service : c'est lui qui prépare le thé si son père reçoit des hôtes. A défaut, la mère remplace le fils dans ce rôle.

- Le jeune homme peut boire le thé avec tous ses parents, ses camarades et avec les jeunes femmes mariées ou divorcées. Boire le thé, en jouant aux cartes et en écoutant un joueur de luth, est d'ailleurs, aujourd'hui comme hier, une des distractions favorites de la jeunesse (Baroin, 2001, p. 166-168). Toutefois il s'abstiendra de boire le thé en compagnie d'hommes et surtout de femmes beaucoup plus âgés que lui, si ce ne sont pas des parents. Ceci n'est pas lié à une prohibition particulière, mais plutôt au fait qu'il ne convient pas, de manière générale, que jeunes et vieux passent leur temps ensemble, lorsqu'ils ne sont pas parents.
- Quant aux jeunes femmes, qui commencent à boire le thé bien après les garçons, elles ne peuvent le faire qu'avec un nombre plus restreint de personnes : elles boivent le thé avec leurs camarades de même âge, ou bien avec leurs parentes d'âge égal ou plus. Mais pour ce qui concerne leurs parents masculins d'âge supérieur (père, oncles et autres), elles ne pourront boire le thé avec eux que lorsqu'elles seront elles-mêmes devenues des femmes d'âge mûr. Quant aux hommes et aux femmes nettement plus âgés qu'elles, si ce ne sont pas des parents, il ne convient pas non plus qu'elles passent du temps en leur compagnie ni qu'elles partagent le thé avec eux.

# Les relations avec les beaux-parents

- Envers leurs beaux-parents, le gendre et la bru ont des conduites très particulières. La bienséance ne détermine pas seulement dans quelles circonstances ils peuvent ou non boire le thé, mais elle dicte tous les autres détails de la vie quotidienne. C'est dans ces relations que les contraintes sont les plus fortes, d'autant que le mariage ne se pratique jamais dans la proche parenté. Le mariage associe deux parentèles distinctes et les parents du conjoint, par définition, sont donc de prime abord des étrangers.
- La pudeur est maximale au début du mariage. Le gendre et la bru « ont peur » aoshintigi<sup>7</sup>, et la bru « cache sa tête » daho soma d'akengi. Concrètement, cela signifie que le gendre manifeste une extrême retenue devant son beau-père et qu'il fuit sa belle-mère, tandis que la bru prend le plus grand soin d'éviter tous ses beaux-parents. Ces attitudes sont interprétées par tous comme des marques de savoir-vivre et de respect.
- Il est vrai que le gendre, moralement et matériellement, demeure l'obligé de l'ensemble de ses parents par alliance, dont il reçoit la majeure partie de son cheptel familial de départ (Baroin, 1985, p. 229-259). De toutes ces personnes, c'est son beau-père surtout qui lui donne, ou est susceptible de lui donner, le plus d'animaux, et il conserve après le mariage une forte influence sur sa fille. Le respect s'impose envers lui. Avant, et surtout juste après le mariage, le gendre se comporte devant les parents de sa femme, et surtout son beau-père, avec la plus grande réserve. Ces contraintes sont d'autant plus fortes que, pendant les deux ans qui font suite au mariage, le gendre doit rendre divers services à son beau-père et résider dans le même campement. Il ne se présente jamais tête nue devant ses parents par alliance, mais porte un turban dont il se couvre la bouche et le nez. Il serait très inconvenant qu'il prenne la parole sans y être sollicité. Il ne parle avec son beau-père que sur un ton mesuré. Au début, le gendre ne se permet pas davantage de boire ou de manger en présence de son beau-père. Mais au bout de quelques mois, sur l'invitation du beau-père, les deux hommes boiront régulièrement le thé ensemble, tels un père et son fils, et, plus tard, ils partageront leurs repas. Par la suite, après deux ans environ, le beau-père autorisera son gendre à s'établir ailleurs, et ils cesseront désormais, dans le cas général, d'être voisins.

- Avec sa belle-mère, l'attitude du gendre est marquée par la distance qui sépare automatiquement des personnes d'âge et de sexe différents, si elles n'ont aucun lien de parenté. A une femme d'âge mûr, un jeune homme ne doit jamais avoir affaire, et chacun d'eux veille à ne pas se trouver avec l'autre de façon durable au même endroit. Un jeune homme n'entre pas dans une tente s'il s'y trouve une femme d'âge mûr qui n'est pas sa parente, et vice-versa. S'il a la trentaine, il se permettra d'y entrer mais ne restera que brièvement, le temps d'échanger des nouvelles. Les contacts sont limités au strict minimum. Par exemple, si des hommes voyagent avec une vieille femme qui leur est étrangère, au moment de l'arrêt de midi ils se reposeront sous des arbres différents, à dix ou vingt mètres d'elle. C'est d'ailleurs assez malcommode car chacun devra préparer à part son thé et sa nourriture!
- Cette séparation sociale rigoureuse est encore accrue par l'alliance. Entre le gendre et sa belle-mère, comme entre la bru et son beau-père, la retenue la plus forte s'impose : c'est par un comportement ostensible d'évitement qu'un jeune homme signifie à une femme son désir d'épouser sa fille. Il s'enfuira brusquement s'il la voit venir au puits alors qu'il abreuve ses animaux, ou détournera son chemin si elle vient dans sa direction. Dès qu'elle aura remarqué ce manège, la femme évitera elle aussi le face à face avec ce gendre éventuel. Ce comportement continue après la demande en mariage et jusqu'au moment où, deux ans environ après la cérémonie, le jeune couple quitte le campement des beauxparents. Dès lors, la nouvelle résidence est choisie par le mari. Il installe sa tente où bon lui plaît, souvent au voisinage de proches parents agnatiques.
- C'est alors au tour de l'épouse de subir des contraintes, puisque la tente du couple se situe désormais, le plus souvent, à proximité de celle de ses beaux-parents. Qui plus est, la femme n'a pas un seul mais de multiples beaux-pères, car au contraire de son conjoint elle englobe dans le même vocable (bigize) tous les parents cognatiques de son mari nés avant lui : grands-pères, oncles et autres cousins plus âgés que l'époux, y compris ses frères aînés. Et si elle n'éprouve aucune gêne envers les cadets, c'est tout l'inverse avec les aînés. Elle doit être sans cesse sur le qui-vive pour ne pas risquer de se trouver nez à nez avec plusieurs de ces hommes qui occupent les tentes voisines. La bru « cache sa tête », ce qui signifie qu'elle la recouvre d'un voile, mais aussi qu'elle se cache littéralement, qu'elle « ferme » son visage, se détourne, ne parle pas. A cette marque de respect, le beau-père se garde de faire obstacle. Pour ne pas gêner sa bru, il évitera par exemple d'entrer dans une tente s'il sait qu'elle s'y trouve. La bru fait en sorte de ne jamais être vue de son beau-père, ou du moins qu'il ne voie jamais son visage. Si elle le voit venir dans sa direction, elle change de chemin. Elle s'assure avant d'aller au puits qu'il ne s'y trouve pas. A plus forte raison, ne doivent-ils jamais se trouver ensemble sous une même tente. La tente est symbole du mariage, et celle de la femme est interdite à tous ses beaux-pères. Mais la bru peut entrer dans la tente d'une belle-mère, si le beau-père est absent. De même le gendre n'entre pas dans la tente de sa belle-mère, alors que, s'il est en voyage, la belle-mère n'aura pas de gêne à entrer dans la tente de sa fille.
- Pour l'épouse, de la même façon, toutes les parentes aînées du mari sont des belles-mères. Elle les évite. Mais plusieurs de ces femmes deviennent ses voisines quand le couple s'est installé dans le campement choisi par le mari... et comme elles sont tenues de s'entraider, l'évitement devient extrêmement malcommode. Il faut y mettre un terme. La mère du mari en prend l'initiative. Elle demande à sa bru de « découvrir sa tête » et lui fait, à cette fin, cadeau d'une vache par exemple, ou d'un bijou de valeur. Les autres belles-mères font la même demande, au moment de leur choix, et l'accompagnent chacune d'un

- cadeau moins important. Après avoir reçu ce cadeau, la bru adopte avec chaque donatrice le comportement qu'elle aurait si elles étaient parentes. Elles mangent et boivent le thé ensemble, sans gêne. Mais une certaine distance demeure entre l'épouse et la mère du mari qui, notamment, n'assiste jamais à l'accouchement de sa bru.
- Ces comportements d'évitement sont source de beaucoup d'incon-fort pour les femmes, mais ils peuvent aussi donner lieu à plaisanterie. Rien de tel, par exemple, pour faire fuir une jeune fille nouvellement promise, que de lui dire : « Attention, ton beau-père arrive! ». Elle partira sans même prendre le temps de regarder derrière elle.

# Convenances, hiérarchie sociale, violence

- Les « manières de table » des Toubou témoignent donc d'une « manière d'être en société » plus générale, d'une forme de sociabilité qui touche l'ensemble des comportements, et dans laquelle la pudeur joue un rôle essentiel. Ce code de conduite impose des contraintes plus fortes aux femmes qu'aux hommes, et aux cadets qu'aux aînés. Ces règles multiples et précises composent un système structuré qui définit, dans la plupart des situations, comment il convient de « se tenir à sa place », c'est-à-dire de faire preuve de respect envers son entourage. Elles sont donc l'expression d'une hiérarchie sociale, par ailleurs fort peu marquée dans la société toubou, où chacun se considère comme son propre chef. On peut même se demander si ces manifestations extrêmes de pudeur ne sont pas la contrepartie, précisément, de l'absence d'autres signes suffisamment visibles de hiérarchie sociale.
- Tel est le lien établi par Norbert Elias en 1939 dans son étude des mœurs européennes, et particulièrement des manières de table. Il met en évidence l'élèvement progressif du seuil de la pudeur, du xvi<sup>e</sup> siècle à nos jours, et suggère qu'il résulte de l'interdépendance croissante des hommes et de l'égalitarisation progressive de la société<sup>8</sup> (1975, p. 275). Or s'il se trouve que la société toubou juxtapose, comme l'Occident moderne selon Elias, un certain égalitarisme et un haut niveau de pudeur, cette corrélation s'observe-t-elle dans d'autres sociétés ?
- 47 Les Peuls en constituent un autre exemple. En effet l'égalitarisme peul se marque au fait que « les possibilités de contrainte réelle (des chefs) sont très réduites », comme l'écrit Paul Riesman à propos des Peuls Djelgôbé du Burkina Faso (1974, p. 55), tandis qu'ils sont par ailleurs, dans leur ensemble, réputés pour leur code très strict de conduite, appelé **pulaaku**. La pudeur joue dans ce code un rôle primordial, auquel Riesman consacre de très belles pages (1974, chap. 7), mais il n'accorde que cinq ou six lignes aux interdits de commensalité dont il souligne pourtant l'étendue (1974, p. 128). Ses brèves indications témoignent de règles plus draconiennes encore que celles des Toubou, sans permettre une comparaison très poussée.
- Faute de descriptions suffisantes sur ce sujet précis, la comparaison ne peut davantage s'effectuer avec d'autres sociétés. Cette lacune des ethnographies, de manière générale, est d'autant plus regrettable qu'il est raisonnable de postuler que toutes les sociétés humaines codifient, avec plus ou moins de raffinement, cet aspect révélateur de leur sociabilité.
- Les facteurs qui entrent en jeu et que nous avons mis en évidence dans le cas des Toubou (l'âge et le sexe, les liens de parenté ou d'alliance, l'égalitarisme ou la hiérarchie, le respect ou la proximité sociale) ne sont pas nécessairement les seuls en cause dans ces

codes de conduite. D'autres peuvent s'y adjoindre ou s'y substituer. Tel est le cas, par exemple, de la crainte de l'empoisonnement qui, chez les Masa et les Muzey du Nord-Cameroun et du Tchad, explique que l'étranger de passage ne peut manger qu'avec un petit enfant<sup>9</sup>.

- Norbert Elias pour sa part, dans le cas du monde occidental, avance un autre facteur externe pour expliquer l'évolution des manières de table et l'accroissement de la pudeur en général. C'est la pacification. « A mesure que s'atténue la peur de l'agression extérieure, écrit-il, on voit s'intensifier les craintes « intérieures », c'est-à-dire ... la pudeur ou ... la gêne des autres » (1975, p. 277).
- Les faits toubou cependant viennent à l'encontre de la validité générale d'une telle interprétation, car pudeur et violence dans leur société se conjuguent étroitement. La même crainte du déshonneur pousse la femme toubou à fuir son beau-père, et l'homme toubou à dégainer son poignard et à se précipiter sur son adversaire à la moindre insulte. Comme l'exprime un proverbe daza, « le cœur tout d'abord est de feu, ensuite il est de cendre », owor gaddè wuni, sagaddè wunishi. D'abord on se bat, ensuite on réfléchit. Cette crainte du déshonneur, extrêmement forte, s'applique dans tous les domaines et conduit à une vigilance de chaque instant. Il importe de savoir réagir dans la seconde à l'insulte, certes, mais il importe tout autant de savoir se contrôler quand d'autres circonstances l'exigent. Le Toubou se surveille en permanence. Il se garde de tout comportement qui l'exposerait au mépris ou à la risée, tel que faire preuve de goinfrerie, ou manquer de respect envers ses beaux-parents. Son impulsivité, quand il se rue sur son adversaire, est donc une attitude apprise, tout autant que son extrême retenue dans d'autres circonstances. Il intériorise ces règles dès son plus jeune âge, tel un « anneau incandescent d'angoisses intérieures », selon la formule imagée d'Elias, qui souligne le rôle déterminant que peut avoir la peur de perdre son prestige dans le façonnement des comportements (1975, p. 320).
- La retenue qui s'exprime dans les manières de table, chez les Toubou, traduit donc une forme de sociabilité qui déborde largement le cadre alimentaire. La pudeur joue, dans ce domaine comme ailleurs, un rôle essentiel. Si les manières de manger de ces pasteurs du Sahara central sont conformes aux préceptes de l'islam, par contre leurs règles de commensalité (avec qui je mange et en présence de qui) leur sont spécifiques. Elles se modulent, nous l'avons vu, selon des principes généraux de vie en société qui leur sont propres, notamment pour ce qui concerne l'extension de la parenté, le vécu quotidien de l'alliance, les rapports de genre ou les facteurs de hiérarchie. Ces règles de sociabilité alimentaire, du fait qu'elles traduisent et contribuent à décrypter ces principes, sont donc loin d'être triviales. Elles méritent, dans d'autres sociétés tout autant, l'intérêt.

# Bibliographie

BAROIN C, 1985 — Anarchie et cohésion sociale chez les Toubou : les Daza Kécherda (Niger). Cambridge, Cambridge University Press/Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, coll. Production pastorale et société.

BAROIN C, 1988 — « Une histoire honteuse : " le chef et la viande " ». In Baroin C. éd : Gens du roc et du sable – Les Toubou, hommage à Charles et Marguerite Le Cœur. Paris, Editions du CNRS : 111-137.

BAROIN C, 2001 — La contestation chez les Toubou du Sahara central, *Etudes rurales* (157-158): 159-172.

BERNUS E., 1972 — Incongruités et mauvaises paroles touarègues (Touaregs lullemmeden Kel Dinnik), Journal de la Société des africanistes, 42 (1) : 89-94.

CASAJUS D., 2000 — Gens de parole. Langage, poésie et politique en pays touareg. Paris, La Découverte.

CHAPELLE J., 1957 — Nomades noirs du Sahara. Paris, Plon, rééd. 1982, Paris, L'Harmattan.

CLANET J.-Ch., 2002 - La dure école des petits chameliers du bassin tchadien, *Journal des africanistes*, 72 (1): 149-164.

ELIAS N., 1939. *Uber den Prozess der Zivilisation* (Du processus de civilisation), 2 vol., traduit en français sous deux titres distincts: vol. 1, *La civilisation des mœurs*. Paris, Calmann-Lévy, 1973; vol. 2, *La dynamique de l'Occident*. Paris, Calmann-Lévy, 1975.

GARINE I. de, 1990 -« Les modes alimentaires ; histoire de l'alimentation et des manières de table ». In Poirier J. éd. : Histoire des mœurs. I. Paris, La Pléiade : 1447-1627.

GAST M., 1968 — Alimentation des populations de l'Ahaggar. Etude ethnographique. Paris, CRAPE, mémoire n° 8.

LE CŒUR Ch., 1950 — Dictionnaire ethnographique téda. Paris, Larose, mémoire de l'Institut français d'Afrique noire n° 9.

LE CŒUR Ch. et M., 1955 — *Grammaire et textes teda-daza*. Dakar, Ifan, mémoire de l'Institut français frique noire n° 46.

LEVI-STRAUSS C., 1968 — Mythologiques. 3. L'origine des manières de tables. Paris, Plon.

NACHTIGAL G., 1879-1881 — Sahara und Sudan, Ergebnisse sechsjahriger Reisen in Afrika. 3 vol., Berlin, Weidmann. Traduction anglaise avec introduction et notes par Allan G.B. Fisher ey Humphrey J. Fisher. London, C. Hurst &  $C^{\circ}$ , 3 vol., 1971, 1974 et 1987.

ORTIGUES M.-C. et E., 1973 — Œdipe africain. Paris, Plon.

RIESMAN P., 1974. Société et liberté chez les Peuls Djelgôbé de Haute-Volta. Essai d'anthropologie introspective. Paris, Mouton, Cahiers de l'Homme.

IBN ABÎ ZAYD AL-QAYRAWÂNÎ, 1975 ( $6^{\rm e}$  éd.) — LA RISÂLA. Epître sur les éléments du dogme et de la loi de l'Islâm selon le rite mâlikite. Traduction française par Léon Berger. Alger, Editions populaires de l'armée.

#### **NOTES**

- 1. Note sur la transcription : la langue des Toubou, qu'il s'agisse du *tedaga* au nord ou du *daza-ga* au sud, est une langue à tons. Cependant seule une transcription phonétique approchée est donnée ici, sans indication de tons. Le groupe *ng* se prononce comme le phonème final de l'anglais « morning », le groupe *sh* correspond au groupe ch de « chien », c'est une consonne mouillée, le *h* est aspiré, *u* se prononce comme le « ou » français, e correspond au e muet, les autres lettres ont la même valeur qu'en français.
- **2.** Expression fortement entachée d'ethnocentrisme, et impropre *stricto sensu* dans le cas des Toubou, car ils n'ont pas de table.
- **3.** Les Teda du Djado rapportaient à Charles Le Coeur en 1942 que leurs grands-pères et même leurs pères ignoraient cette boisson: ils jetaient le thé lorsqu'au cours d'une razzia chez les Touareg, il leur arrivait d'en découvrir (Le Cœur, 1950, p. 165).
- 4. Information orale de Dymitr Ibriszimow.
- 5. Comme le remarque Edmond Bernus (1972, p. 89). Par ailleurs la racine semt- qui chez les Peul désigne la honte en général (Riesman, 1974, p. 132) n'a aucune parenté linguistique avec le mot senti.
- **6.** La parenté, chez les Toubou, se compte aussi bien par les hommes que par les femmes. Les termes de parenté ne s'appliquent qu'aux parents les plus proches, jusqu'au 6 ou 7º degré selon le mode civil de comput, tandis que le savoir généalogique s'étend jusqu'au 10º degré et le sentiment de parenté peut aller jusqu'au 14º degré (Baroin, 1985, p. 93-97).
- 7. Une expression similaire est utilisée chez les Peuls (Riesman 1974, p. 137).
- 8. Qu'il appelle « l'effacement des grands contrastes entre les couches sociales ».
- 9. Information orale d'Igor de Garine.

## RÉSUMÉS

Chez les Toubou, pasteurs musulmans du Sahara central, les manières de table constituent un code strict et structuré, fortement marqué par la notion de pudeur. Cette dernière, au delà du simple champ de l'alimentation, est une valeur morale primordiale et influe sur tous les domaines de la vie sociale. Si la manière de manger respecte les préceptes de l'islam, le code de commensalité (qui mange avec qui et en présence de qui) est spécifique de cette société dont il traduit les grands principes d'organisation. Il constitue donc une clé de l'analyse sociologique qui mérite tout notre intérêt.

The Tubu, muslim pastoralists of the central Sahara, have a very strict code of behaviour as regards taking food. The moral sense of shame is pervading not only in this respect, but throughout all of social life as well. The way to eat abides by muslim rules, but who eats with whom and in the presence of whom is yet another matter. Another set of rules applies there which is specific to the Tubu, and lies in accordance with the main principles of their social organisation. Far from trivial details, these rules deserve our attention as they may be used as a key to sociological analysis.

## **INDEX**

Mots-clés: pudeur, nourriture, organisation sociale, Toubou, Tchad

Keywords: Tubu, Chad, shame, food, social organization

# **AUTEUR**

#### **CATHERINE BAROIN**

Catherine **Baroin**, ethnologue, CNRS UMR 7041 ArScAn, MAE, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex catherine.baroin@mae.u-paris10.fr

# Le lait et la bière thème 4

# Laits touaregs

Usages et symboles

Tuaregs milk. Uses and symbols

#### **Edmond Bernus**

Le lait, dans une société pastorale, joue un rôle essentiel: il nourrit, désaltère, guérit. Chez les Touaregs, le lait, **akh**, est un mot qui se définit au singulier et qui possède un pluriel, **ikkhawan**, régulier, mais peu usité, contrairement à l'eau, **aman**, pluriel sans singulier. On connaît l'adage partout répété, **aman**, **iman**, « l'eau c'est la vie », où ces deux termes qui ne connaissent pas de singulier (Bernus, 2003) constituent une allitération qui frappe et qu'on retient; il est souvent suivi de **akh isudar**, « le lait, la nourriture », c'est-à-dire, « c'est le lait qui nous nourrit ». **Akh** « se dit du lait des femmes et des animaux, quel que soit son état, frais et doux, aigre, caillé, tourné, cuit, condensé, etc. » (Foucauld, 1951-1952, II, p. 947). On précise cependant l'origine du lait – de chamelle, de vache, de brebis, de chèvre ou d'ânesse – **akh-n-tast**, lait de vache par exemple. **Akh**, terme générique, est cependant souvent suivi d'un adjectif qui précise s'il s'agit d'un lait caillé, aigri ou coupé d'eau.

# Le lait et ses symboles

« À la création du monde, il n'existait qu'une seule chamelle, appelée Fakaru, et le monde entier vivait de son lait. On dit aussi qu'elle a été tuée par les hommes » (Solimane et al., 1996, p. 86). Cette tradition montre l'importance du lait de chamelle dans l'imaginaire touareg : il est lié à l'origine du monde comme source de toute vie. Pour les éleveurs touaregs, le lait représente un aliment essentiel, tant par sa qualité nutritionnelle que par sa valeur symbolique (photo 1). L'homme doit cependant partager le lait avec le petit animal : il s'agit de réaliser un équilibre entre ses propres besoins et ceux des jeunes animaux avant sevrage. Ce partage s'effectue à la traite : le petit chamelon ou le petit veau amorce la montée du lait par une première tétée, puis l'homme remplit l'akabar, le bol de traite, avant d'abandonner au jeune animal le pis maternel. En période d'abondance, lorsque les pluies et les pâturages ont bien donné, les parts de l'homme et

de l'animal sont équilibrées. En période de disette, l'homme a tendance à prélever une quantité de lait qui rompt cet équilibre et met en péril les petits animaux : leurs taux de mortalité augmentent alors et c'est ce qui a été constaté au Sahel au cours des récentes sécheresses (1968-1974 et 1983-1985).



Photo 1. Femme touarègue buvant le lait après la traite ; vallée du Gorwol, rive droite du Niger.

- « La mousse précède le jet du lait » dit un proverbe touareg. Chez les Touaregs, le lait et sa mousse ont une valeur symbolique. On désigne certains biens fondamentaux, parmi lesquels on compte des animaux domestiques ou des arbres fruitiers du nom de « lait vivant » (akh iddaran). La mousse de lait (tekoffe), en revanche, représente ce que les biens produisent, comme le fruit du dattier ou le lait de chamelle. C'est « la mousse du lait » que l'on consomme, tandis que « le lait vivant » est le capital que l'on tente de préserver » (Solimane et al., 1996, 56, p. 52). Ce sont des biens inaliénables, le plus souvent en animaux, qui appartiennent aux femmes et échappent à l'héritage musulman.
- Lorsque la traite du soir a été accomplie, après que l'étoile **Tazzeg willi**, « la traite des chèvres », Vénus¹ dans notre tradition, soit apparue, le lait du bol de traite remplit de grandes jattes en bois. C'est alors que la famille réunie près de la tente se passe la coupe et chacun emplit sa bouche du liquide avant de la donner à son voisin. Mettre dans sa bouche une gorgée de liquide, ici de lait, s'exprime par le verbe **ghobba**: ce rituel où chacun successivement apaise sa faim et sa soif, se présente comme une communion autour de ce précieux aliment contenu dans une coupe qui passe de mains en mains. Mais attention aux goulus! Un proverbe met en garde les convives : « Avec celui dont les joues ne sont pas égales aux tiennes, ne prends pas **ghobba**. »
- La traite reste un geste qui représente la maîtrise de l'homme sur l'animal. Le berger qui conduit seul son troupeau sur des pâturages éloignés de sa famille éprouve souvent dans la journée le désir de boire du lait. Il arrive alors qu'il tète directement le lait de ses animaux, mais il prend soin de n'être vu de personne car c'est un acte honteux qui serait

l'objet de quolibets et de railleries dans tous les campements. Un verbe, **elded**, signifie téter un animal, le sujet étant une personne. Même pour se nourrir lui-même, en solitaire, à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit, sans la communion de la jatte partagée près de la tente, le berger doit boire dans un récipient et il convient qu'il emporte avec son bâton, un bol de traite ; à défaut, il doit trouver un réceptacle quelconque, ne seraitce qu'une feuille, pour recueillir le lait qu'il veut boire. Téter directement, c'est se conduire comme un animal.

Le lait, en principe ne se vend pas, mais il est courant de prêter des laitières à des parents ou à des amis dans le besoin. Ce prêt, sans obligation de réciprocité, peut se renouveler pour plusieurs lactations: il s'appelle **shiyt** ou **tiyt**, et est couramment pratiqué, même hors des périodes de famine. Il permet à de grands chefs de se créer des réseaux d'obligés et aux plus riches de morceler leurs troupeaux et, par ce moyen, de faire garder leurs animaux par d'autres.

### Comment préserver le lait pour les hommes

#### Avant sevrage

- Avant le sevrage, on s'efforce de contrôler les tétées et d'empêcher l'approche des petits animaux de leur mère hors du moment prévu pour la traite, afin de préserver la part de lait réservée aux hommes. En saison sèche, les chamelons restent aux abords des tentes, alors que les chamelles sont éloignées du campement. Le soir les chamelons sont ramenés un à un près des tentes pour être attachés par la patte antérieure à un piquet enfoncé dans le sol : c'est la poursuite des chamelons par les jeunes garçons dans un jeu de feintes et de bonds surprises sur le petit animal après une approche lente, comme indifférente. C'est un jeu entre jeunes gens et jeunes animaux qui finit par la saisie du chamelon par la queue que l'on traîne à sa bitte d'amarrage. Les chamelles peuvent alors arriver et, après l'amorce par le chamelon, elles sont traites avant la libre tétée. Les chamelons d'un an sont sevrés et attachés par le cou au tronc d'un arbre. Les veaux sont attachés en batterie par une cordelette en boucle à une corde centrale reliée à deux piquets : c'est ce système d'attache qui est représenté sur les peintures rupestres du Tassili.
- Cette maîtrise des tétées est plus difficile à réaliser lorsque le campement se déplace. Le matin, avant le départ, on sépare chamelons et chamelles, veaux et vaches, gardés par des bergers qui doivent veiller à ce que les petits ne rejoignent pas leurs mères: en cas d'inattention, les hommes seront privés de nourriture à une saison où le lait est l'aliment majeur. Pour parer à ces retrouvailles toujours possibles, on munit le chamelon d'une cordelette passée sous le palais et attachée derrière l'oreille ce qui l'empêche de téter, à moins qu'on munisse la chamelle d'un protège-pis, filet fait de fibres végétales sur la mamelle (photo 2). Le veau est muni d'une sorte de muselière (ekenbeb), également végétale, qui est attachée à son museau: fermée vers le haut, ouverte vers le bas, le veau peut boire, mais ne peut téter.

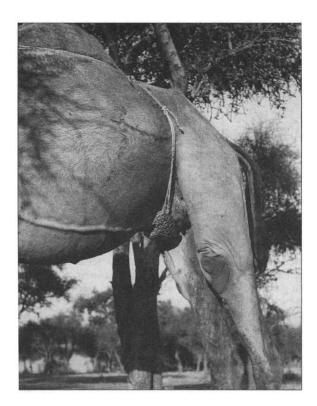


Photo 2. Protège-pis fais en fibres de Leptadenia pyrotechnica.

## Après sevrage

- Lorsque chamelons et veaux ont grandi, on s'efforce de les sevrer et de nombreuses techniques sont mises en œuvre pour chaque type d'animal: chamelon, veau, cabri, agneau. Il s'agit d'empêcher l'approche des pis de la laitière en munissant le museau du petit animal d'une fourche ou d'une petite branchette pointue qui blesse la mamelle de la femelle qui repousse son petit. On fait aussi de petites entailles sur le museau du chamelon et on fixe la peau détachée avec une épine: l'excroissance rend douloureux tout contact avec la mamelle.
- Pour les cabris et les agneaux, on a coutume de mettre de petits anneaux végétaux sur le pis des chèvres ou des brebis pour empêcher les tétées. On peut aussi couvrir les mamelles de la fiente liquide (idifi) des animaux, ce qui a le même effet dissuasif.

#### Après la mort du petit animal

- La production du lait est souvent menacée lorsqu'une femelle perd son petit. De nouvelles techniques sont alors mises en œuvre pour que la lactation ne soit pas interrompue. Ces techniques sont souvent communes aux chamelles et aux autres animaux, les vaches en particulier, mais celles concernant les chamelles sont plus sophistiquées: nous les décrirons ici, car nous les avons observées.
- Lorsque le chamelon est mort à la naissance, on caresse le pis de la chamelle dans le but de lui faire venir le lait. En cas d'échec, on fabrique un mannequin de paille (photo 3) recouvert de la peau et du placenta du chamelon disparu afin que la chamelle abusée se

laisse traire et approcher par un chamelon de substitution. La même technique est utilisée pour la vache.

Ce subterfuge est parfois éventé, et on a recours à d'autres procédés tel celui qui consiste à obstruer l'anus de la chamelle par de petits bâtonnets du *Maerua crassifolia* (photo 4) avec un lacis d'écorce souple. La queue est relevée et attachée par un lien au pelage pour qu'elle n'arrache pas les bâtonnets et les yeux sont bandés. Cette opération, effectuée en fin d'après-midi, vise à provoquer, en libérant l'anus le lendemain matin, une abondante défécation, différente du crotte à crotte habituel, et à donner l'illusion à la chamelle de mettre bas. Le chamelon de substitution est amené avant le retrait du bandeau et, dans le cas où la mort a eu lieu avant la naissance, la chamelle accepte comme le sien le jeune animal.

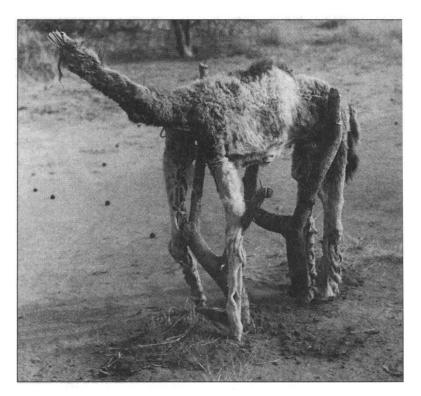


Photo 3. Mannequin recouvert de la peau du chameau décédé.

- Si le chamelon est mort à la naissance, et qu'on a pu retirer son cadavre immédiatement, avant que la chamelle ait pu s'imprégner de son odeur, on peut, après lui avoir bandé les yeux, apporter un chamelon de substitution, recouvert de placenta et les pattes attachées pour qu'il reste couché comme un nouveau-né.
- On cherche parfois à effrayer la chamelle et son chamelon d'adoption par une brusque et bruyante attaque d'hommes, d'enfants et de chiens, en vue de provoquer une réaction de défense: un homme met des sandales sur ses oreilles pour simuler l'apparence d'un chacal et on balance les chiens au bout de leur laisse sur la chamelle en poussant des cris. La chamelle tente alors de protéger le chamelon et de ce fait, l'adopte. Mais pour que cette adoption ne soit pas remise en cause, il faut que la chamelle ne sente pas l'odeur du chamelon, avant que celui-ci puisse lui restituer l'odeur de son propre lait. Plusieurs techniques sont utilisées pour empêcher la chamelle de détecter la substitution par son odorat. On procède à des scarifications dans les narines pour que le sang ou le gonflement des muqueuses détruise provisoirement son sens olfactif. Pour les chamelles qui ont déjà

mis bas plusieurs fois, on relève les lèvres supérieures sur le naseau avec une attache en fibres d'écorce pour l'obliger à respirer par la bouche ; parfois on procède à la couture des narines (Bernus, 1980, p. 109-114 ; 1993, p. 181-184).

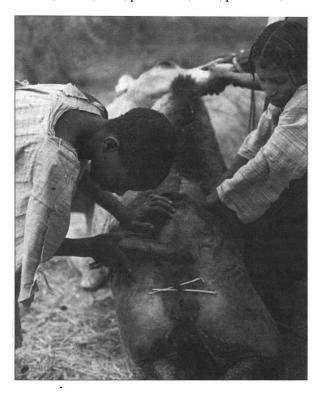


Photo 4. Pose de bâtonnets de l'arbre Maerua crassifolia pour obstruer l'anus de la chamelle.

- Toutes ces techniques témoignent d'une profonde connaissance de la psychologie animale. Elles montrent que ces éleveurs cherchent par tous les moyens à contrôler une production laitière au-delà des vicissitudes de la naissance et de la mort.
- 17 Ces techniques, observées chez les Touaregs du Niger, sont pratiquées également par d'autres éleveurs de camelins : Daza (Toubou) de l'Est nigérien (Baroin, 1975, p. 493-495) et par les Bédouins d'Arabie (Thesiger, 1978, p. 287-288) et sans doute par bien d'autres encore. Des civilisations pastorales différentes, sans contact (au moins pour Touaregs et Bédouins), ont élaboré de mêmes techniques pour préserver une production laitière indispensable à leur survie.

#### Les différents laits

#### Du lait de chamelle au lait d'ânesse

#### Le lait de chamelle

Un homme, avant de partir en voyage, avait creusé quatre trous dans le sol: il avait rempli le premier de lait de chèvre, le second de lait de brebis, le troisième de lait de vache et le dernier de lait de chamelle. Un an plus tard, à son retour, il trouva le lait de chèvre transformé en poils, le lait de brebis en pus, celui de vache en vers ; seul le lait de chamelle était resté intact. Cette histoire montre que le lait de chamelle est le plus apprécié : léger, mousseux, légèrement salé, il ne communique aucune maladie. Supérieur

à tous les autres, il possède toutes les vertus. Bien entendu, le goût du lait varie selon les pâturages : « On retrouve le goût salé de l'aramas (Atriplex halimus), ou l'odeur de choux de l'alouât (Schouwia purpurea) »² (Gast, 1968, p. 14).

Si le lait de la chamelle est plus apprécié que tous les autres laits, il est également celui qui donne la plus importante production. Une chamelle fournit en moyenne de 4 à 5 litres par jour (non compris la quantité de lait absorbée par le chamelon); une très bonne laitière peut donner jusqu'à 10 litres. Après trois mois, la production baisse constamment jusqu'à 2 litres ou moins (Gast, Maubois, Adda, 1969, p. 21). « Les pics de lactation se situent entre 30 et 60 jours et ont été entre 3,5 et 5,6 litres/jour [...]. L'estimation des productions totales de 4 lactation observées varie de 800 à 1 300 litres sur des périodes de 11 à 12 mois (Richard, 1984, p. 80). Dans un livre récent, B. Faye (1997, p. 71-77) estime « qu'en Afrique les références varient selon les études, les races considérées et les systèmes d'élevage entre 1 000 et 2 700 litres par lactation. »

Le lait de chamelle ne caille pas, comme celui de la vache, de la brebis ou de la chèvre : ne pouvant le transformer en beurre ou en fromage, il est surtout consommé frais³. Les Touaregs expliquent cette particularité par le fait que le chameau ne possède pas l'enveloppe graisseuse (afadaghan) qui entoure la caillette : le chameau l'a vendue aux épines des arbres pour que celles-ci ne déchirent pas son museau ou sa langue lorsqu'il consomme les petites feuilles des arbres épineux tels que Acacia ehrenbergiana, A.raddiana, A. flava, A. nilotica, Balanites aegyptiaca, Ziziphus mauritiana, etc.

Il faut rappeler la sobriété des chameaux qui consomment des pâturages tant arborés qu'herbacés dont ils broutent aussi bien les vivaces sahariennes que les prairies d'annuelles sahéliennes. II n'ont pas besoin de s'abreuver quotidiennement comme presque tous les autres animaux, mais tous les 4 ou 5 jours, même pour les chamelles en période de lactation; enfin, ils peuvent se passer d'abreuvement en saison sèche sur les pâturages présahariens d'alwat (Schouwia thebaica).

#### Le lait de vache

Si la production laitière d'une chamelle en Afrique atteint en moyenne de 1 000 à 1 500 litres par lactation, celle de la vache est nettement inférieure avec une fourchette de 484 à 670 litres pour une lactation de 300 jours de la vache Azawak du Niger (Pagot, 1985, p. 374): cependant, on observe de fortes variations entre les vaches qui vêlent en début de saison des pluies, avec des pâturages de bonne qualité ou en fin de saison des pluies; dans le premier cas leur lactation peut atteindre 600 à 1 000 kg, alors que dans le second elle ne dépasse pas 200 à 300 kg (Coulomb, Serres, Tacher, 1980, p. 40-47).

Les vaches ne possèdent pas la sobriété des chameaux et il faut les abreuver plus souvent. L'abreuvement quotidien est le plus fréquent, mais dans certains cas on se contente de les faire boire tous les deux jours pour éviter en saison sèche des déplacements répétés entre les pâturages de plus en plus éloignés et le point d'eau. Ces deux types d'abreuvement sont désignés chacun par un terme : tameshwit pour le quotidien, tagheruft pour celui qui ne l'est pas avec un jour, parfois deux jours, sans boire et qui exige alors plusieurs prises d'eau successives (Marty, 1972, p. 27-29).

#### Le lait de brebis et de chèvre

La production de lait des petits ruminants est plus faible et peut être estimée à 75 litres pour 145 jours, avec de grandes variations individuelles.

Le lait d'ânesse est donné aux enfants atteints par la coqueluche : il possède donc un rôle essentiellement médical.

#### Le lait dans tous ses états

- Après la naissance, on distingue le lait produit vingt-quatre heures après la mise bas, le colostrum, appelé par les Touaregs edeghes, de celui qui lui succède (aselamselam) et qui précède la production du lait ordinaire. «Le premier lait d'un animal (edeghas) revient toujours aux enfants. L'enfant à qui appartient l'animal distribue ce lait aux enfants du campement, afin de protéger cette femelle de tout malheur » (Alhassane ag Solimane, 1999, p. 23). Le berger de brebis qui conduit son troupeau en brousse se nourrit parfois d'une partie du colostrum (edeghas), qu'il décrit comme une sécrétion lactée, épaisse comme la gomme des arbres : il creuse un trou dans le sol, y fait du feu, et après avoir retiré les braises, y verse le colostrum qui coagule et qu'il mange comme du fromage. Il peut aussi remplir l'écorce d'une coloquinte qu'il met sur le feu, ou alors laisser le colostrum dans le bol de traite en y plaçant des pierres préalablement chauffées. Lorsqu'une brebis donne naissance à deux agneaux, le berger en égorge un ; il le vide, écarte la peau du cou, la décolle et verse le colostrum entre la chair et la peau ; après avoir recousu l'animal avec des épines d'arbres, il le grille dans une fosse préalablement chauffée. Tels sont pour le berger solitaire, dépourvu de tout matériel culinaire, les petits festins qui rompent la monotonie d'une alimentation presque exclusivement lactée, mis à part le grappillage, la cueillette des fruits des arbres et des courges sauvages (Bernus, 1993, p. 199).
- Une femelle qui n'a pas été traite depuis plusieurs jours donne un lait qui rend malade et il est conseillé de s'en débarrasser. On pense qu'il subit les effets d'un mauvais génie, un de ces **Kel esuf**, si redoutables et toujours prêts à nuire: on peut cependant bouillir ou cailler ce lait pour échapper à ses effets néfastes (Alhassane ag Solimane, 1999, p. 24).
- Le lait frais, akh kafayan, bu après la traite, est une part importante de l'alimentation, surtout en saison des pluies lorsque les animaux donnent un lait abondant. Le lait caillé, akh islayan, est conservé dans une petite outre et est servi au cours de la journée, souvent à l'hôte de passage. Le lait frais est consommé avec la bouillie de mil (eshink) que l'on sert dans un grand plat: chaque convive prend avec sa cuillère de bois un peu de bouillie à laquelle il ajoute du lait frais disposé autour du mil ou dans une petite coupe séparée. La nourriture composée de mouture de mil cru (aghajera) est accommodé de lait caillé, accompagné de fromages et de dattes. C'est la nourriture de la période chaude et aussi le plat du voyageur qu'il prépare sans cuisson. Une bouillie faite de mil cru réduit en farine est largement étendue d'eau ou de lait, et accompagnée de plantes médicinales pour les femmes qui viennent d'accoucher: elle est beaucoup plus liquide que la précédente.
- Chaque jour dans les tentes, le lait est baratté dans des outres suspendues ou portées par des petites filles qui les secouent devant elles, dans leurs dos, dans un ballet rythmé. Le beurre (widi) frais est beaucoup moins consommé que le beurre cuit, fondu pour être conservé dans une bouteille en cuir suspendue dans la tente.
- Le fromage (tikommart) est souvent consommé dans la bouillie de mil cru, mais aussi en prenant le thé; c'est un accompagnement privilégié de cette boisson. Pour fabriquer le fromage on prélève la présure dans la caillette d'un chevreau, on dispose la pâte fraîche

sur de petites nattes. Aujourd'hui, le fromage donne lieu à un commerce important et les femmes touarègues attendent les voitures sur la route d'In Gall ou de Tchin Tabaraden.

#### Conclusion

- « Le lait est produit à partir du sang » disent les Touaregs qui définissent les degrés de parenté dans la société à partir des images du lait et du sang. « Pour dire d'un enfant qu'il a quelque ressemblance avec tel parent, on dira qu'il a un peu de sang de lui [...]. Pour désigner quelqu'un qui ne donne pas d'importance à sa parenté, on déclare qu'il n'a pas de lait en lui » (Alhassane ag Solimane, 1999, p. 22). Le lait des trois premiers mois de la lactation doit être donné avec circonspection : on dit que donner ce lait à une femme qui a ses règles ou à un étranger médisant apporte malheur à la chamelle (*ibidem*, p. 25).
- Le lait ne doit pas être vendu, mais donné au voyageur et à l'hôte. C'est la nourriture par excellence et lorsqu'il coule en abondance on en boit à satiété avant de donner le reste aux chiens ou aux chevaux, animaux qui partagent avec l'homme cette nourriture divine. Les céréales ne sont qu'un complément qui ne le remplacent pas. Ainsi dit le poète :

```
« Trayez le lait de chamelle,
son lait vaut mieux que le mil pilé. »
Al-Qasum ag Himi (in Nicolas, 1944, p. 45).
```

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

BAROIN C, 1975 — « Techniques d'adoption en milieu animal (Daza du Niger) ». *In L'Homme et l'Animal*. Premier colloque d'Ethnozoologie, Institut Inter d'Ethnoscience, Paris : 493-495.

BERNUS E., 1980 — Vocabulaire relatif aux techniques d'adoption par les animaux en milieu touareg (Niger). *Journal des Africanistes* 50 (2): 109-114.

BERNUS E., 1993 — Touaregs nigériens. Unité culturelle et diversité régionale d'un peuple pasteur, Paris, L'Harmattan.

BERNUS E., 2003. « Acque del deserto. Simbolismo dell'acqua per i Tuareg ». *In* Teti V. (ed): *Storia dell'acqua*. *Mondi materiali e universi simbolici*. Roma, Donzelli editore: 373-380.

COULOMB J., SERRES H., TACHER G., 1980 - L' élevage en pays sahéliens. Paris, PUF, Techniques vivantes.

FAYE B., 1997 — Guide de l'élevage du dromadaire. Sanofi santé nutrition animale, La Ballastière, Libourne.

FOUCAULD Ch. de, 1951-1952 — Dictionnaire touareg-français. Dialecte de l'Ahaggar. Paris, Imprimerie nationale, 4 vol.

GAST M., 1968-Alimentation des populations de l'Ahaggar, étude ethnographique. Mémoire du Crape VIII, Paris, Arts et Métiers graphiques.

GAST M., MAUBOIS J.-L., ADDA J., 1969 - Le lait et les produits laitiers en Ahaggar. Mémoire du Crape XIV, Paris, Arts et Métiers graphiques.

MARTY A., 1972 — Les problèmes d'abreuvement et le fonctionnement des stations de pompage vus par les éleveurs de Tchin-Tabaraden. Niamey. Service de la promotion humaine, Commissariat général au développement, multigr.

NICOLAS F., 1944 — Folklore twareg. Poésies et chansons de l'Azawagh. *Bulletin de l'Ifan*, VI (1-4), 463 p.

PAGOT J., 1985 - L'élevage en pays tropicaux. Paris, Maisonneuve-ACTT.

SOLIMANE A. ag, WALENTOWITZ S., 1996 — Les gens de la parole disent. Proverbes touaregs de l'Azawagh. Préface d'H. Claudot-Hawad, Paris, Kephalonia.

RICHARD D., 1984 - Le dromadaire et son élevage. Études et synthèses de l'IEMVT t.12, Maisons-Alfort.

THESIGER W., 1978 — Le désert des déserts, Paris, Plon, Terre humaine.

#### NOTES

- 1. « Blanche, Vénus émerge, et c'est la nuit » Verlaine, L'heure du berger.
- 2. Appelé aujourd'hui par les botanistes Schouwia thebaica.
- **3.** Depuis quelques années, une ONG, « Orion », a demandé à un laboratoire de Nancy de fabriquer un produit qui permet au lait de chamelle de cailler et de le transformer en fromage.

#### RÉSUMÉS

Le lait chez les pasteurs touaregs joue un rôle essentiel : il nourrit, désaltère, guérit. À la création du monde, une seule chamelle nourrissait l'humanité entière ; elle fut tuée par les hommes. Le lait représente l'aliment majeur, tant par sa qualité nutritionnelle que par sa valeur symbolique. L'homme doit cependant partager le lait avec le petit animal et ce partage, qui s'effectue à la traite, pose problème aux périodes de sécheresse. Le soir, après la traite, la coupe de lait est passée de mains en mains et chacun prend une gorgée de ce précieux aliment. Akh est le terme générique de tous les laits, de quelque qualité qu'il soit ou de quelque animal qu'il provienne ; mais un adjectif précise s'il s'agit de lait frais, aigri, caillé ou coupé d'eau. Le lait de chamelle est le plus apprécié par son goût, qui varie cependant selon les pâturages, et par la force qu'il donne. Les pasteurs utilisent toute une série de techniques pour que l'homme conserve une quantité suffisante de lait pour son alimentation, avant le sevrage ou lors de la mort d'un petit animal. Certaines de ces techniques témoignent d'une profonde connaissance de la psychologie animale. Les laits des différents animaux, leur production respective, leurs usages, les sous-produits (caillé, beurre, fromage), montrent l'importance du lait dans une société pastorale. La part du lait dans l'alimentation varie au cours des saisons, avec un maximum après les pluies, un minimum pendant la saison sèche et chaude. Le lait est la nourriture de base et les céréales - mil ou blé - ne sont qu'un complément.

Among the Tuaregs herders milk plays an important role: it nourishes, relieves thirst and ills. When the world was created, according to the myth, one camel fed all humanity; she was killed by the people. Milk is the main food as much for its symbolic value as for its nutritional quality. However, man must share the milk with the young animal and this sharing, that happens during the milking, is difficult to achieve in times of drought. In the evening, after milking, the milk bowl is passed from hand to hand and everyone takes a sip of the precious food. Akh is the generic label for all kinds of milk, and an adjective denotes if it's fresh, sour, curdled or mixed with water. Camel milk is preferred for its taste, which depends on the quality of the pasture, and for the force it gives.

Before winning, or upon the death of the suckling animal, herders use a set of techniques to insure that a sufficient quantity of milk is available for human consumption. Some of these techniques attest to a profound understanding of animal psychology. The milk of different animals species, and the production uses, and sub-products (curd, butter, cheese of each) show the importance of milk in a pastoral society. The importance of milk in the diet varies seasonally, being higher after the rains and lower during the dry hot season.

#### **INDEX**

Mots-clés: lait, usages, symboles, Touareg, Sahara, Sahel

Keywords: milk, uses, symbols, Tuaregs

#### **AUTEUR**

#### **EDMOND BERNUS**

Edmond Bernus, géographe IRD (†)

# Lait et produits laitiers en Adamaoua

Peuls buveurs de lait, Peules vendeuses de lait

Milk and dairy products in the Adamaoua. Men Fulani milk drinkers and women Fulani milk sellers

#### Jean Boutrais

- Les relations au bétail ne sont pas les mêmes chez tous les Peuls de l'Adamaoua. Plutôt que de les présenter de façon exhaustive, évoquons deux matinées habituelles d'enfants foulbé et mbororo¹. Chez les Foulbé sédentaires, les enfants reprennent chaque matin les planchettes coraniques qu'ils ont posées, la veille, contre le mur de la case d'entrée. Ils récitent alors de mémoire et à haute voix, en s'y reprenant à plusieurs fois, les versets écrits le jour précédent. Après un long temps passé à ces répétitions, des garçons se rendent avec des calebasses au lieu de stationnement du troupeau familial. Le père de famille ou l'un des bergers remplit les récipients de lait. Les garçons rapportent alors ce lait aux femmes qui le répartissent pour le petit déjeûner. Les enfants n'ont fait qu'apercevoir les vaches.
- Chez les Mbororo, dès le matin les enfants se rendent auprès des vaches. Celles-ci, juste rentrées de la pâture de nuit, sont encore couchées. Les enfants circulent et jouent au milieu des animaux qu'ils touchent et auscultent. Ils discutent pour savoir quand une vache vêlera, si ce sera demain. « Non, ce sera seulement vendredi » déclare un tout jeune. La vache se lève et s'étire. Une petite fille entreprend alors de la traire en tirant fortement sur le pis : « Rien à faire, personne ne peut la traire, celle-là »²! Au moment de la traite, les enfants sont chargés de détacher chaque veau l'un après l'autre. Une fois que le veau a tété goulûment, une femme l'écarte puis les enfants le tiennent en respect. La calebasse à demi remplie est offerte aux enfants qui boivent le lait encore mousseux. Une fois la traite jugée suffisante, le veau est libéré et peut revenir au pis de la vache. Avant le départ du troupeau, les enfants reconduisent de force les veaux à la corde daangol pour éviter qu'ils ne partent avec les vaches. Une lutte épique s'engage alors entre les enfants et les veaux. Pendant une grande partie de la matinée, les enfants mbororo vivent ainsi dans la familiarité du bétail, en participant à une série de tâches pastorales. « Ils entrent dans nos manières de faire »³, disent les parents.

Cette présentation de la place du lait chez les Foulbé et les Mbororo de l'Adamaoua s'appuie sur des témoignages relevés au cours d'entretiens répétés durant plusieurs années dans les régions de Ngaoundéré et de Meiganga. Contrairement à la plupart des études sur le lait chez les populations pastorales, il s'agit d'une présentation qualitative. Des études quantitatives (Douffissa, 1993) ont déjà fourni des chiffres sur les productions, les ventes et les prix, en faisant ressortir les grandes variations de ces données. Au-delà de l'apparente rigueur des chiffres, il est important de restituer les représentations des éleveurs, en citant leurs paroles dans la langue peule.

# Deux systèmes d'élevage, deux économies du lait

Depuis les années 1950, les Mbororo (plus exactement leurs animaux) sont interdits dans la région de Ngaoundéré, par suite du refus des Foulbé de coexister avec eux. Par compensation, les pâturages de Meiganga furent attribués aux Mbororo par l'administration coloniale. Cependant, de nombreux Foulbé se sont installés dans la région de Meiganga à partir des années 1960. Dès lors, il est possible de comparer les systèmes d'élevage des deux groupes dans un même contexte écologique. En effet, Foulbé et Mbororo ne se différencient pas seulement par leur organisation politique et socio-culturelle mais également par leurs pratiques d'élevage. Celles-ci ont des incidences sur le lait, la place de ce produit dans l'alimentation et les économies familiales, comme dans sa valorisation culturelle.

#### Des gestions différentes du bétail, des disponibilités inégales en lait

- Depuis longtemps, les Foulbé pratiquent une sorte d'élevage indirect, en employant des bergers salariés. A l'époque précoloniale, deux personnes étaient associées à la garde de chaque troupeau: un berger peul et un aide-berger esclave. La traite des vaches laitières était du ressort du berger. Encore aujourd'hui, ce sont les bergers (waynaa'be) qui effectuent souvent la traite. Lorsqu'ils se trouvent éloignés des propriétaires de troupeaux, il n'est pas facile d'apporter du lait aux familles de ceux-ci. De plus, tout un code de pudeur entoure la remise du lait qui vient d'être trait. Il serait inconvenant que la femme de l'éleveur se rende elle-même auprès du troupeau pour recevoir le lait. Celui-ci est remis à des intermédiaires, enfants de la famille ou aides familiaux. Dès lors, la traite est souvent limitée aux besoins des bergers et de leurs enfants.
- Au contraire, l'élevage mbororo est familial, en ce sens que les membres de la famille s'occupent eux-mêmes du bétail et qu'ils vivent en permanence avec lui. Habituellement, ce sont les hommes qui effectuent la traite, puis ils remettent immédiatement le lait à la ou aux femmes<sup>4</sup>. A effectif égal de bovins, le nombre de vaches traites et la production laitière sont en moyenne supérieures à ceux d'un élevage foulbé, surtout en saison des pluies. Chaque matin, une personne trait au maximum une dizaine de vaches, mais les vaches allaitantes sont souvent plus nombreuses. De même, toutes les vaches ne sont pas traites si les femmes ne peuvent pas porter tout le lait aux lieux de vente. Inversement, en saison sèche, le nombre de vaches laitières diminue, de même que les lactations, si bien que tout le lait est consommé par la famille. Le campement mbororo connaît des périodes d'abondance de lait (kosam daama) et d'autres de relatives restrictions.
- Les Foulbé riches en bétail répartissent leurs animaux par troupeaux gérés de façons différentes, comme un allotement, pratique qu'ils appellent « diviser par troupeaux

différents »<sup>5</sup>. Le troupeau de brousse, **horeeji**, comportant surtout des bœufs et des vaches non allaitantes, évolue loin de la concession. Des Foulbé caractérisent ces animaux d'« inutiles » (**na'i meere**) parce qu'ils ne servent pas aux besoins familiaux : ils sont rarement vendus et ne produisent pas de lait, ils manifestent surtout la richesse du propriétaire. Au contraire, le troupeau de campement, **sureeji**, est constitué de vaches allaitantes et de leurs veaux. Ces vaches, souvent traites, sont également dites **'bireteedi**. Un troisième type de troupeau, celui des « intermédiaires » (**cakaaji**) compte des vaches allaitantes mais qui ne sont pas traites. Ainsi, pour les riches Foulbé, seul un troupeau sur trois est susceptible de produire du lait, celui des **sureeji** : « Ce sont elles les plus utiles, à cause du lait »<sup>6</sup>. Mais ce troupeau est le plus petit de ceux que détiennent les riches Foulbé. Il en est ainsi depuis le début du xx<sup>e</sup> siècle dans la région de Ngaoundéré : « Ici, ils n'avaient que peu de vaches pour faire la traite »<sup>7</sup>. Quant aux Mbororo, ils n'organisent pas leur cheptel en troupeaux à statuts différents. Tous leurs troupeaux sont gérés de la même façon et comportent des vaches laitières.

- En saison sèche, les disponibilités laitières des Foulbé sont encore plus limitées, car le troupeau sédentaire des **sureeji** ne comprend que quelques vaches, environ cinq par famille. « Nous ne gardons ici qu'un petit nombre de vaches »<sup>8</sup>. Comme la production laitière diminue nettement, le lait est alors destiné uniquement aux enfants. Par contre, en saison sèche, tous les membres des familles mbororo partent habituellement en transhumance avec les bovins. Dès lors, le nombre de vaches laitières susceptibles d'être traites est plus élevé que chez les Foulbé.
- De nombreux Foulbé vivent éloignés de leur bétail à longueur d'année. C'est le cas des citadins et de ceux qui habitent en secteurs agricoles où les dégâts des animaux sont redoutés. Dans ce contexte, la consommation de lait est rare : « Il est difficile d'avoir du lait »<sup>9</sup>. « Même les vaches laitières, je ne peux pas les amener (près de l'habitation) ; voilà, j'ai beaucoup d'enfants mais il n'y a pas de lait »<sup>10</sup>.
- Au début du xxe siècle, les Foulbé citadins de Ngaoundéré disposaient de quelques vaches laitières qui regagnaient chaque soir les concessions en ville. Mais, au fur et à mesure de l'extension de la ville et de l'essor de la circulation, cet élevage laitier a dû être repoussé sur des pâturages de plus en plus éloignés. Par suite d'appauvrissement en bétail ou d'éloignement forcé du troupeau, les Foulbé ont souvent manqué de lait, soynde kosam. Ce manque est habituel chez les citadins mais il affecte également des Foulbé ruraux qui s'en plaignent : « Ce qui nous fait le plus souffrir, nous autres Foulbé de brousse, c'est le manque de lait, pour les enfants et les vieilles femmes »<sup>11</sup>.
- En effet, chez les Foulbé de l'Adamaoua, les enfants et les personnes âgées sont les principaux buveurs de lait. Leur présence dans la famille explique souvent le maintien sur place de vaches **sureeji** pendant la saison sèche : « Ma mère, elle ne boit que du lait » <sup>12</sup>. Parfois, ces vaches ne manquent pas d'entraîner des gênes : elles commettent des dégâts aux cultures de patates douces, elles abîment les clôtures en paille des concessions. Elles sont malgré tout supportées parce qu'elles permettent de disposer de lait : « Je ne peux pas me séparer des vaches de campement si je veux boire du lait » <sup>13</sup>.
- 12 Ceci, jusqu'à ce que des voisins excédés exigent l'éloignement des vaches qui font trop de dégâts...
- Des familles foulbé connaissent des restrictions en lait de façon saisonnière ou pendant de longues périodes. Le manque de lait est également vécu de façon plus large. Pendant plusieurs décennies à la fin du  $xx^e$  siècle, l'invasion de l'Adamaoua par des mouches tsé-

tsé a ruiné des élevages foulbé. Cela s'est traduit par la disparition générale du lait dans l'alimentation. Au milieu des années 1990, des informateurs disent encore : « Il y a très longtemps que nous n'avons pas bu de lait » <sup>14</sup>. Les Foulbé expriment le plaisir de disposer de lait par le verbe **wela** : être bon, agréable.

#### Les produits d'élevage valorisés

- Des Foulbé propriétaires de bétail ne s'intéressent pas au lait. Ni le chef de famille, ni ses femmes ne se rendent régulièrement auprès du troupeau, même placé à faible distance en saison des pluies, pour traire des vaches. « C'est trop de souffrance que de traire chaque matin »<sup>15</sup>. Tel autre Foulbé, à la tête de deux troupeaux et ayant la charge d'une grande famille avec trois épouses, déclare que « lui-même ne trait pas les vaches, seuls les bergers le font pour leur consommation personnelle »<sup>16</sup>. Dès lors, ces Foulbé ne se séparent pas de vaches **bireteedi** en saison sèche, tous leurs animaux partant en transhumance avec les bergers et des jeunes. L'absence de traite pour ravitailler la famille du propriétaire s'inscrit dans un type d'élevage indirect, comportant seulement des visites épisodiques au bétail.
- De tout temps, les Foulbé de Ngaoundéré ont moins valorisé un objectif laitier qu'un élevage pour la viande. Des témoignages attestent la fréquence des abattages de bovins par les riches éleveurs au début du xx<sup>e</sup> siècle : « Les parents, ils mangeaient tout le temps de la viande ; c'était la viande qui était la plus prisée »<sup>17</sup>. Ces abattages répondaient à l'attente d'une nombreuse population servile qui entourait et assistait les grandes familles foulbé. L'accumulation d'esclaves par les Foulbé de l'Adamaoua à la période précoloniale a contribué à orienter l'élevage vers la production de viande.
- Les informateurs disent qu'autrefois, les Foulbé valorisaient moins les grands effectifs de cheptel que la corpulence des animaux : « autrefois, ils voulaient que les vaches soient grasses et belles »18. La cure natronée à la source de la Vina, près de Ngaoundéré, était pratiquée régulièrement car elle donnait de l'embonpoint aux animaux. Des descriptions exaltent les particularités corporelles des animaux les plus gras après cette cure : « dans ces temps-là, les vaches étaient grasses et belles, à tel point que leur bosse dorsale penchait jusqu'à presque toucher terre! »19. Des concours se tenant à la source natronée sélectionnaient chaque année le troupeau dont les animaux étaient les plus gros. Pour que des vaches gardent de l'embonpoint, les Foulbé abattaient des veaux dès l'âge de deux ou trois mois, une pratique inconcevable chez d'autres pasteurs. Ainsi, la lactation s'arrêtait-elle rapidement et la vache reprenait du poids. La valorisation de la grosse corpulence des animaux allait de pair avec un goût pour la viande grasse ('bellere), en particulier pour celle de la bosse dorsale. Chez les Foulbé, un cadeau de viande maigre n'est pas apprécié, encore aujourd'hui. Cette valorisation de l'élevage pour la viande était affirmée sans détour: « Autrefois, la vache, c'était seulement pour la boucherie » 20. Réciproquement, la production de lait se trouvait dépréciée : « Le lait, c'était une chose sans importance »21.
- 17 Chez les Foulbé de l'Adamaoua, les préférences alimentaires actuelles s'avèrent assez variées, souvent en rapport avec les modes d'existence. Cependant, les grands buveurs de lait suscitent souvent de l'étonnement. Ainsi, d'un tel qui vit, isolé en brousse avec son troupeau, les autres disent : « Il ne boit que du lait, il trait ses vaches même le soir ! »<sup>22</sup>. Par opposition, un Foulbé villageois soutient le paradoxe qu'après avoir bu du lait, il a

encore plus faim qu'avant. Manifester de la dérision à l'égard de cet aliment n'est pas rare chez les Foulbé et des auditeurs ne manquent pas d'y souscrire.

Au contraire des Foulbé, les Mbororo ont un objectif d'élevage laitier et naisseur. Pour eux, l'élevage idéal est caractérisé par la fréquence des vêlages : « des vaches qui sont saillies et qui vêlent tout le temps »<sup>23</sup>. Dès lors, il y a toujours du lait au campement. Par contre, les Mbororo ne valorisent pas l'embonpoint des animaux ; si des vaches sont grasses, cela veut dire qu'elles ne vêlent pas souvent. Les vaches les plus appréciées sont plutôt amaigries par les vêlages et les lactations successives. Des Mbororo recourent à des pratiques magiques pour favoriser les vêlages, par exemple en se lavant les mains avec de l'eau des écritures sur la planchette (ndiyam mbinndi) avant de commencer la traite, le matin.

Les Mbororo consomment du lait le matin mais aussi tout au long de la journée. Le repas de midi que les hommes prennent avec des hôtes consiste en une bouillie (**mbusiri**) préparée avec du lait. Quant aux enfants, ce sont de grands buveurs de lait, à tel point que les traites matinales ne suffisent pas toujours : « Les jeunes enfants sont embêtants avec le lait, il n'y a pas moyen de les satisfaire »<sup>24</sup>.

Les pâturages recherchés sont ceux qui donnent une lactation abondante. Dans la région de Meiganga où les Mbororo habitent depuis plus d'un demi-siècle, les pâturages ne procurent plus beaucoup de lait, ce qui inquiète les Mbororo : « Maintenant, il n'y a plus de lait, l'herbe a diminué »<sup>25</sup>. Les Mbororo appréhendent la pauvreté extrême qui entraîne le manque de lait. C'est une situation qu'ils connaissent dans leur vieillesse, lorsqu'ils ont transféré tout leur bétail aux héritiers. Tel est le cas d'un Mbororo âgé de 77 ans et de ses deux épouses à qui il ne reste plus que deux vaches : « Je n'ai plus de vaches, en saison sèche, nous buvons des infusions »<sup>26</sup>. Quand un Mbororo est ruiné en bétail, les informateurs disent que ses épouses s'enfuient : « La femme s'en va là où il y a des vaches, elle a peur d'avoir faim »<sup>27</sup>. La faim la plus redoutée des Mbororo, c'est celle provoquée par l'absence de lait<sup>28</sup>.

Le plus bel éloge du lait entendu dans la région de Ngaoundéré a été exprimé par un Mbororo: « On sent le lait qui descend dans le corps, qui le rafraîchit et qui le purifie. Le lait donne de la force, il est meilleur que la farine de mil et même que la viande »<sup>29</sup>. Il faut dire que ce Mbororo est employé dans un grand ranch où le troupeau qui lui est confié ne comprend que des bœufs. Sa nourriture habituelle n'est même pas à base de mil mais de manioc.

Si l'opposition entre les détracteurs et les laudateurs du lait suit souvent la distinction entre Foulbé et Mbororo, ce n'est tout de même pas une règle. Il arrive de rencontrer des Foulbé qui font l'éloge du lait, surtout parmi les anciens. Ainsi, un Foulbé a quitté Ngaoundéré où il était malade pour revenir vivre en brousse parmi les siens. L'un de ses frères lui a prêté des vaches pour qu'il dispose de lait : « Tout ce que je mange, je le vomis si je n'ai pas bu du lait »<sup>30</sup>. En fait, ces Foulbé grands buveurs de lait relèvent des lignages Mbewe'en et Isso'en, dénommés couramment Ma'Ine en Adamaoua. D'installation relativement récente mais devenus de riches éleveurs, ils se situent à l'articulation entre les Foulbé « anciens » et les Mbororo.

# Consommation et commerce de produits laitiers

Les prises de position vis-à-vis du lait ne relèvent pas seulement de simples préférences alimentaires. Elles s'inscrivent dans des choix de vie et d'économie familiale: vie en brousse et spécialisation pastorale ou vie villageoise et économie plus complexe à forte composante agricole. De ceux qui consomment beaucoup de lait, les autres disent: « Nous autres, nous ne pouvons pas habiter ainsi en pleine brousse »<sup>31</sup>. Au-delà de cette distinction, le lait et les produits laitiers peuvent jouer deux rôles différents dans l'économie familiale.

#### Deux circuits de produits laitiers

- Foulbé et Mbororo n'apprécient pas les mêmes formes de produits laitiers. Les premiers ont une préférence pour le lait frais ('biraa'dam) et les seconds pour le lait caillé ('danii'dam). Certes, les Foulbé citadins ou éloignés des troupeaux consomment du lait caillé qui leur est apporté, mais les Foulbé de brousse apprécient surtout le lait frais : « nous autres, Foulbé de brousse, c'est le lait frais que nous préférons »<sup>32</sup>.
- D'autre part, le lait est consommé par la famille chez les Foulbé, tandis que les produits laitiers donnent lieu à un petit commerce (sippal) chez les Mbororo. La consommation de lait chez les Foulbé est illustrée par la famille d'Abbo Hamadou à Margol. Eleveur relativement aisé, avec environ quatre-vingt têtes de bovins, il emploie un berger qui trait chaque matin onze vaches. Le berger ne doit prélever du lait que sur deux pis de la vache, en laissant les autres pour le veau. L'éleveur estime que la traite est d'environ un litre par vache. Les deux épouses d'Abbo reçoivent un peu plus de cinq litres chacune. La première répartit le lait entre le chef de famille, un fds aîné qui aide aux travaux agricoles et quatre jeunes enfants. La seconde distribue le lait entre sept enfants encore jeunes. Chaque membre de la famille dispose de 0,6 à 0,7 litre de lait par jour. C'est une évaluation en saison des pluies, supérieure aux quantités disponibles en saison sèche et également à la moyenne générale pour les Foulbé.
- Chez les familles mbororo, le circuit du lait est plus compliqué car il est réparti entre la consommation familiale et la vente. D'autre part, les femmes mbororo ne vendent pratiquement jamais de lait frais ni de lait caillé entier (kindirmu). Après barattage, elles écoulent les deux produits obtenus : du beurre (nebbam) présenté sous forme de petites mottes (lee'bol) et du lait caillé écrémé (penn-dii'dam). Une estimation du prix du litre de lait caillé entier montre qu'il équivaut pourtant à la somme des prix du beurre et du lait écrémé obtenus à partir de la même quantité de lait. Dès lors, on peut se demander pourquoi les femmes s'évertuent à baratter beaucoup de lait, surtout en saison des pluies. En fait, cela leur permet d'offrir à la vente deux produits laitiers et de jouer également sur ces deux produits dans la répartition du lait entre consommation et vente.
- Les femmes mbororo vendent les produits laitiers issus de la traite des deux jours précédents, c'est-à-dire en moyenne deux à trois fois par semaine. En saison des pluies, les quantités vendues sont limitées par les capacités des calebasses (les plus grandes contiennent vingt litres) ou par une faible demande. En saison sèche, le nombre de vaches traites diminue de moitié et les quantités obtenues par vache sont très faibles.
- La gestion du lait en saison des pluies dépend également de la taille de la famille. Voici des exemples de gestion différente de produits laitiers, établis à partir d'une production

moyenne d'un litre de lait par vache. En fait, il semble que la production des vaches mbororo soit supérieure en saison des pluies. Une femme a vendu au marché de Lokoti 4,5 litres de penndii'dam et quatre mottes de beurre, le tout à partir des traites des deux jours précédents. Or, elle dispose de dix vaches laitières. Comme elle a probablement obtenu vingt litres de lait, il en résulte que l'essentiel du penndii'dam (15,5 litres) et du beurre (36 mottes) a été destiné à la famille. De fait, les gens de Lokoti ne sont pas de grands consommateurs et acheteurs de produits laitiers.

Au contraire, Ngaoundal est un marché actif de produits laitiers expédiés par le train. Lors d'un marché du dimanche, la jeune femme de Tambaya a vendu 2,5 litres de penndii'dam mais quarante mottes de beurre. Elle dispose de vingt vaches laitières dont seulement la moitié est traite. D'après un minimum d'un litre par vache, cela donne vingt litres en deux jours. Il en résulte que cette femme a vendu tout le beurre produit mais gardé presque tout le lait penndii'dam pour la consommation familiale. Chaque personne a bu plus de deux litres de lait par jour!

Le même dimanche, la femme de Moussa a vendu à Ngaoundal trois litres de penndii'dam et douze mottes de beurre. Le mari met à sa disposition quinze vaches laitières mais chez elle également, la moitié de ces vaches sont effectivement traites. Cela donne une production minimale de quinze litres de lait, soit trente mottes de beurre après barattage. D'après les quantités vendues, elle a réservé l'essentiel du penndii'dam (douze litres) à l'alimentation familiale et réparti les mottes de beurre entre une grosse partie (dix-huit mottes) pour la cuisine et l'autre pour la vente. Après le barattage, ces deux femmes destinent donc le lait baratté à la consommation et une partie plus ou moins importante du beurre à la vente. Elles répondent ainsi à deux sollicitations qui peuvent s'avérer antagonistes.

#### Rôles et implications des ventes de lait

Dans le schéma traditionnel, les ventes de produits laitiers par les femmes mbororo leur permettent d'acquérir des produits agricoles, soit directement par troc, soit par l'intermédiaire de gains monétaires. Cette activité s'inscrit dans un système pastoral caractérisé par l'absence de production agricole par la famille. Grâce à la vente de produits laitiers, les pasteurs accèdent tout de même à des produits agricoles sans avoir à vendre du bétail. La plupart des chefs de famille apprécient ces contributions des femmes aux revenus familiaux : « C'est une grande aide »<sup>33</sup>. Cependant, les ventes de lait sont surtout actives en saison des pluies quand la production laitière est abondante. C'est ce que rappelle un Mbororo des environs de Meiganga : « Quant à moi, je n'ai pas eu à vendre de bœufs, jusqu'à l'arrivée de la saison sèche »<sup>34</sup>.

D'autre part, la vente de produits laitiers concerne les surplus laissés par la consommation familiale. Lorsque la famille s'agrandit, elle peut absorber une grande partie du lait. Voici l'exemple d'une famille mbororo avec deux épouses et huit enfants. Les femmes vendent des produits laitiers tous les trois ou quatre jours au village voisin mais en petites quantités. Le mari minimise leur activité en disant : « Elles en apportent mais très peu »<sup>35</sup>. Dès lors, il a dû ouvrir un champ de maïs pour limiter les achats de céréales. Un autre Mbororo est entouré de quatre épouses, avec de nombreux enfants et petits enfants. Lui aussi reconnaît : « La vente de lait ne suffit pas »<sup>36</sup>. Il cultive du maïs, puis abandonne mais doit bientôt recommencer. Si les ventes de lait confortent le système pastoral, c'est tout de même selon des marges assez étroites.

- En plus d'objectifs économiques, les ventes de lait jouent un rôle social important. Les vendeuses de lait se rendent régulièrement aux marchés ruraux où elles passent la journée entière, d'abord à écouler leurs produits laitiers puis à faire des achats. Une femme mbororo est venue avec ses voisines au marché de Lokoti sans apporter pourtant ni beurre ni penndii'dam car elle dispose seulement de cinq vaches laitières et les enfants ont bu tout le lait. Son mari lui a donné 1 000 F pour acheter de la farine de manioc ; luimême n'a pas ouvert de champ car « il ne peut pas cultiver »<sup>37</sup>. Les ventes de lait servent des processus de socialisation entre les pasteurs et les populations locales. Les Gbaya de Meiganga disent ainsi qu'ils « ont l'habitude » des Mbororo (min mboowindiri), contrairement aux Foulbé qui leur achètent pourtant beaucoup de maïs mais en une seule fois et non à longueur d'année.
- Par le biais des ventes de produits laitiers, les femmes mbororo tiennent un rôle important dans la société pastorale et dans les prises de décision au sein de la famille. Elles font souvent pression sur les hommes pour qu'ils s'installent aux environs de marchés où elles peuvent se rendre dans la journée et revenir. Au contraire, les hommes préfèrent s'éloigner en secteurs isolés et peu fréquentés où les pâturages sont plus abondants. La localisation des campements mbororo est l'aboutissement de négociations entre hommes et femmes dans lesquelles celles-ci font souvent prévaloir leur point de vue. Ainsi, des campements mbororo jalonnent les environs de Meiganga dans un rayon d'une dizaine de kilomètres. Des femmes mbororo viennent chaque matin vendre des produits laitiers en ville. Des hommes s'y rendent aussi très souvent pendant que les enfants assurent la garde des troupeaux.
- Les femmes mbororo sont également réputées hostiles à la polygamie. De fait, les familles de Peuls pasteurs sont, en grande majorité, monogames. Cette restriction des mariages s'inscrit, à long terme, dans une stratégie pastorale de limitation du nombre des héritiers du troupeau paternel. A court terme, elle tient également sa raison d'être dans un refus d'avoir à partager le lot des vaches laitières avec des co-épouses. À moyen terme, l'augmentation du nombre des enfants dans la famille restreint d'autant les quantités de produits laitiers disponibles pour la vente. Toute une série de raisons concourent donc pour que les femmes mbororo privilégient des familles monogames et de petite taille.

# Changements de gestion du lait : la foulbéisation des Mbororo

Chez beaucoup de Mbororo de Meiganga, les femmes ne vendent plus de produits laitiers. Ils reconnaissent qu'elles le faisaient autrefois, surtout leurs mères. Des Mbororo ont ainsi abandonné toute une activité autour du lait, arrêt exprimé par le verbe acca qui marque une rupture. Pourtant, ces femmes disposent d'autant de lait qu'autrefois. C'est toute une gestion féminine du lait qui se trouve modifiée, mais également celle de budgets familiaux.

#### La vente de produits laitiers, une activité difficile

Les Mbororo de la région de Meiganga se plaignent de difficultés à vendre du lait. Les femmes sont les premières à exprimer des doléances : « C'est de la souffrance » ; tout commerce est difficile mais nous devons aider les hommes<sup>38</sup>. Elles font allusion aux

heures de marche, calebasse pleine de lait posée sur la tête, aux averses qui les trempent en saison des pluies avant qu'elles arrivent aux marchés.

A ces difficultés d'acheminement des produits laitiers s'ajoutent celles des transactions. Les femmes se plaignent de la rareté des acheteurs, en particulier chez les Gbaya de Meiganga. Cultivateurs de manioc et de maïs, amateurs de chasse, les Gbaya ne sont pas de grands buveurs de lait et ils sont trop pauvres pour s'en acheter régulièrement<sup>39</sup>. Dans certains secteurs isolés, ils n'achètent même jamais de produits laitiers ; là, « les femmes ne peuvent pas vendre (de lait) »<sup>40</sup>. Pour des Mbororo ayant migré du Nigeria, c'est le principal inconvénient de la vie pastorale en Adamaoua. « Elles sont obligées de jeter du lait »<sup>41</sup>, un gaspillage insupportable pour les Mbororo. Devant l'impossibilité d'écouler du lait auprès des villageois, des Mbororo ont dû repartir au Nigeria, sous la pression des femmes. Chez les Mboum de Tignère, les acheteurs de lait sont également très peu nombreux. Dès lors, les femmes mbororo se livrent une vive compétition ; elles partent de nuit du campement afin d'arriver les premières chez les cultivateurs. « Celle qui arrive la première peut vendre ; celle qui arrive la dernière ne le peut pas »<sup>42</sup>.

Finalement, c'est auprès des Foulbé villageois que des femmes mbororo trouvent le plus d'acheteurs. Les Foulbé se procurent du penndii'dam avec lequel ils confectionnent de la bouillie, en particulier pour les enfants. Il arrive souvent que les femmes mbororo vendent ainsi des produits laitiers à des Foulbé eux-mêmes propriétaires de bétail mais qui ne traient pas leurs vaches.

Une autre difficulté de vente des produits laitiers provient de distorsions avec les prix des céréales et du manioc. À l'échelle saisonnière, les meilleures productions laitières en début de saison des pluies permettent pourtant de faire face à la hausse des prix agricoles en cette période de soudure. Mais des hausses plus longues des prix du maïs et du manioc surviennent souvent en Adamaoua, par suite de maladies des cultures (la rosette du manioc, une maladie cryptogamique) ou d'achats massifs opérés par des commerçants qui expédient vers les villes. Dans ce cas, les ventes de lait ne suffisent plus à assurer le ravitaillement de la famille en produits agricoles. Les Mbororo disent souvent que la valeur relative des produits laitiers baisse par rapport à celle des produits agricoles : « Aujourd'hui, le lait n'a plus de force (de valeur) »<sup>43</sup>. L'informateur ajoute que « le lait est aussi moins abondant »<sup>44</sup>. C'est donc une conjonction de facteurs pastoraux et économiques qui réduit, pour les éleveurs, l'intérêt de l'échange des produits laitiers contre des produits agricoles.

#### L'arrêt des ventes de lait, un changement culturel

Aux critères matériels précédents s'ajoutent des arguments socioculturels qui s'inscrivent dans une évolution profonde de la société mbororo. La vente de lait est d'abord contestée parce qu'elle exige beaucoup d'efforts et qu'elle entraîne de la fatigue, voire de la « souffrance », traduction habituelle en français de plusieurs termes peuls. Ce constat vaut globalement pour la vie pastorale impliquant mobilité, isolement en brousse et restrictions alimentaires mais *a fortiori* pour les femmes de pasteurs. Les Foulbé expriment sans détour un jugement critique à leur égard : « Les Mbororo endurent des souffrances mais leurs femmes en endurent encore plus »<sup>45</sup>. Les femmes elles-mêmes incriminent **mbidu**, synonyme de **bone**, la souffrance entraînée par la vente de lait. En fait, les Foulbé contestent à la fois les marches incessantes des femmes pour apporter du lait et leur quête d'acheteurs sur les marchés ou dans les villages en faisant du porte-à-

- porte. Pour eux, toute activité commerciale, en particulier la recherche de clients, est entachée de honte : semteende.
- 42 Au contraire, les femmes mbororo apprécient les jours de marché pour l'animation et la vie sociale qu'elles y rencontrent. Elles sont réputées se rendre plus souvent aux marchés et y rester plus longtemps que les hommes. « Quand elles ne vont pas au marché, c'est qu'elles sont malades »<sup>46</sup>. Cette habitude est tellement ancrée qu'« elles ne cessent de vendre du lait qu'une fois très vieilles, quand elles ne peuvent plus marcher »<sup>47</sup>.
- De fait, le commerce de lait s'accompagne, pour les femmes mbororo, d'une grande liberté de déplacement et de contacts sociaux. Elles apprécient d'obtenir des revenus personnels grâce aux produits laitiers : « c'est leur gain, elles en sont contentes »<sup>48</sup>. Quand elles ont réussi à vendre tout le lait apporté au marché, elles en sont satisfaites : « Aujourd'hui, c'était un bon marché »<sup>49</sup>.
- Au contraire, dans l'idéal de vie familiale des Foulbé, la femme ne participe pas aux activités économiques ni aux revenus principaux du ménage. Le chef de famille « accompli » (Mahmoudou, 2000) assure tous les besoins de la ou des épouses, comme des jeunes enfants, ce que les Mbororo résument par le terme donngal : la charge. En laissant leurs épouses aller vendre des produits laitiers, des Mbororo influencés par la pensée des Foulbé finissent par éprouver de la honte et ce, à un double titre. Honte d'un chef de famille qui ne remplit pas toutes ses responsabilités puisqu'il a besoin de revenus procurés par sa femme ; honte d'un mari dont l'épouse circule librement au lieu de rester à la maison. De ses femmes qui ne vont plus vendre du lait, un chef mbororo dit : « se promener ainsi dans le village, c'était honteux, (alors) elles n'y vont plus »50.
- Le fait d'envoyer la femme vendre du lait est surtout considéré par les Foulbé comme contraire à la religion islamique. C'est d'abord interprété comme faire souffrir sa femme alors que l'islam recommande de la protéger : « Faire souffrir l'épouse, la religion ne le permet pas »<sup>51</sup>. D'autre part, la libre circulation de l'épouse est posée comme immorale et interdite par l'islam : « Dieu a créé la femme pour qu'elle reste à la maison »<sup>52</sup>. Un Mbororo qui a suivi des études coraniques affirme que ses femmes n'ont jamais effectué de petit commerce (sippal), pratique qu'il condamne de façon catégorique : « Tu épuises ta femme pour qu'elle te rapporte de la nourriture, c'est mauvais. J'ai lu dans les Livres Saints que faire ainsi, c'est mauvais »<sup>53</sup>.
- Dès lors, le souhait de nombreux Mbororo de mieux se conformer aux normes islamiques les conduit à interdire aux femmes de pratiquer la vente ambulante de lait. Cet abandon d'une activité féminine liée au lait participe d'une foulbéisation des Mbororo, en particulier de ceux de Meiganga (Burham, 1996, p. 105)<sup>54</sup>.
- 47 En même temps, la cessation de la vente de produits laitiers accompagne souvent la sédentarisation des Mbororo. Ainsi, des Wo'daa'be changeaient souvent de lieu avant de se fixer au même endroit depuis plus de dix ans. Actuellement, leurs femmes ne vendent plus de lait alors qu'« elles en vendaient quand nous étions nomades »<sup>55</sup>. Lorsque les familles mbororo se sédentarisent, les troupeaux continuent à transhumer avec des jeunes, mais des vaches sont maintenues sur place, de la même façon que les sureeji des Foulbé. L'effectif de ces vaches sédentaires est plus important que chez les Foulbé (des chiffres de vingt à vingt-cinq vaches sont indiqués) mais les femmes abandonnent quand même la vente de lait.
- P. Burnham (1996, p. 106) a déjà noté que la cessation des ventes féminines de lait concerne le groupe Jafun des Mbororo mais non les Aku, d'arrivée plus récente en

Adamaoua. Parmi les Jafun, les notables et les chefs (ardo'en) sont particulièrement soucieux de se conformer au modèle foulbé. Pourtant, cette foulbéisation n'est pas facilement vécue, à la fois par les hommes et les femmes.

Un chef mbororo, installé depuis quelques années dans la petite ville de Ngaoundal, se plaint des charges occasionnées par une famille avec trois épouses: « Autrefois, elles avaient des gains; aujourd'hui, tout est à ma charge » 56. Des notables mbororo tentent de combiner le modèle foulbé de vie idéale avec le maintien de revenus par les produits laitiers: les femmes font la traite (« Je leur donne le lait » dit un **ar'do**) mais elles envoient des enfants assurer les ventes à Ngaoundal. A l'inverse, un Mbororo du groupe des Aku, lui-même **ar'do**, admet que ses deux épouses vendent du lait: « Elles n'ont pas abandonné la vente de lait et de beurre; c'est une chose que nous avons trouvée chez nos pères » 57. Cependant, l'informateur donne l'impression de vouloir se disculper par rapport à une norme qui s'impose à lui de façon implicite.

Quant aux femmes mbororo qui ne partent plus vendre du lait, les maris expliquent pourquoi cela leur convient tout à fait : « À présent, si elles sortent, c'est seulement pour aller rendre visite aux parents ou aux malades. Elles ne font plus que la cuisine, elles restent tranquilles. Elles disent : Ah! autrefois, nous avons souffert pour rien! »<sup>58</sup>. En fait, ce discours modelé par des conventions socio-religieuses masque de grandes difficultés d'adaptation des femmes mbororo à une vie confinée et dépendante. L. Holtedahl (1993, p. 288) a décrit les contradictions d'un ménage mbororo installé en ville et qui se trouve écartelé entre ses attaches culturelles et le modèle islamique prégnant dans les villes musulmanes.

Contrairement au retrait assez général des Mbororo Jafun du commerce du lait, les Aku qui stationnent dans la région de Meiganga continuent cette activité, du moins en saison des pluies. Les femmes des Aku répondent aux demandes de deux catégories de nouveaux consommateurs de produits laitiers: les citadins et les jeunes scolarisés. Actuellement, des campements de Mbororo Aku se dispersent ainsi aux environs des villes (Meiganga, Ngaoundal) et en arrière des villages alignés le long des grandes routes, pour permettre aux femmes de continuer à vendre du lait.

# Conclusion : le lait, un produit marginal dans le développement de l'élevage en Adamaoua

Entre l'élevage laitier des Mbororo et celui pour la viande des Foulbé, les actions de développement ont accordé une nette préférence pour le second objectif. Dès l'époque coloniale, le Service d'Elevage était hostile au développement d'une production laitière en Adamaoua, les lactations étant estimées trop faibles et des prélèvements de lait risquant de compromettre la croissance, voire la survie des veaux. Ainsi, les vétérinaires coloniaux se sont toujours opposés à la beurrerie de Meiganga, en ajoutant d'autres arguments : des risques sanitaires et des problèmes de dégradation des pâturages dans les secteurs de collecte du lait.

Ce faisant, le Service d'Elevage partageait les mêmes vues que les Européens ayant investi dans l'élevage à l'époque coloniale. De grands élevages, originalité de la région de Ngaoundéré, étaient destinés avant tout à la production de viande. Leur cheptel consistait surtout en bœufs achetés aux éleveurs locaux puis finis sur les pâturages des ranchs et enfin expédiés vers le sud aux abattoirs. Les bergers salariés ayant la charge de troupeaux

de vaches dans ces élevages européens n'avaient pas le droit de traire, contrairement aux bergers dans les élevages foulbé.

- Ce statut de bergers « sans lait » était particulièrement sévère à la Compagnie Pastorale, le plus grand élevage européen de l'époque<sup>59</sup>.
- L'achat par des Camerounais des élevages européens n'a pas modifié la situation des bergers qui n'ont toujours pas le droit de boire du lait des vaches qu'ils gardent. De grandes entreprises d'élevage créées au cours des dernières décennies ont adopté une position moins intransigeante à l'égard de leur personnel. Les bergers peuvent y traire des vaches pour la consommation familiale, mais il leur est interdit de vendre du lait. Ces clauses prolongent le système traditionnel des Foulbé mais contredisent celui des Mbororo. Même dans ce contexte, les prélèvements de lait par les bergers à famille nombreuse font l'objet de contentieux fréquents avec les « chefs de bergers » et autres « chefs de compagnie ». De plus, les grands élevages ont adopté des techniques de La Pastorale qui ne facilitent pas l'accès des bergers au lait : la constitution de troupeaux homogènes par catégories d'animaux, le sevrage précoce des veaux et, parfois, la noncontention des jeunes veaux.
- Dans cette longue priorité accordée à l'élevage pour la viande en Adamaoua, le « Projet laitier » de Ngaoundéré fait figure d'exception. En sollicitant des ventes régulières de la part d'éleveurs foulbé, ce projet allait à contre-courant de leur système d'élevage. Les nombreuses difficultés techniques du projet tiennent en grande partie à cette discordance. Cependant, au-delà de ces difficultés, le Projet laitier a revalorisé la production de lait et favorisé l'émergence de nouveaux éleveurs laitiers aux environs de la ville de Ngaoundéré<sup>60</sup>.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

BLANCHARD Y., Noss P.A., 1988 — Dictionnaire gbaya-français; dialecte yaayuwee. Meiganga.

BOUTRAIS J., 1993 — Cameroun, 1940-1950 : les beaux jours de « La Pastorale ». Solagral, Courrier de la planète (16) : 27-30.

BOUTRAIS J., 1999 — « Les savoirs pastoraux des Mbororo de l'Adamaoua ; évolution et rapports au développement ». In Holtedahl et al. éd.. Le pouvoir du savoir, de l'Arctique aux Tropiques. Paris, Karthala : 147-166.

BUHL S., HOMEWOOD K., 2000. « Milk selling among Fulani women in Northern Burkina Faso ». In Hodgson (ed): Rethinking pastoralism in Africa; gender, culture and the myth of the patriarchal pastoralist. Oxford, James Currey: 207-226.

Burham P., 1996 — The politics of cultural difference in Northern Cameroon. Edinburgh Univ. Press - International African Library.

DOUFFISSA A., 1993 — L'élevage bovin dans le Mbéré (Adamaoua camerounais). Paris, Orstom, Etudes et thèses.

DUTEURTRE G., MEYER C. (eds) : 2001— Marchés urbains et développement laitier en Afrique subsaharienne. Montpellier, Cirad.

HOLTEDAHL L., 1993 — « Education, economics and the "good life" : women in Ngaoundéré, Northern Cameroon ». *In* Geschiere, Konings (eds) : *Itinéraires d'accumulation au Cameroun*. Paris, ASC-Karthala : 273-300.

KUHN B., 1994 — « Kossam waala, ceede waala » : « Keine Milch, kein Geld » ; zur Beteutung der Milch für Fulbe Frauen. *Sociologus*, 44 (1) : 53-64.

LACROIX P.F., 1965 — Poésie peule de l'Adamaoua. Paris, A. Colin, 2 vol.

MAHMOUDOU D., 2000 - Le pouvoir, le savoir et la richesse ; les FulBe de Ngaoundéré face au processus de modernisation. Univ. de Tromsø, PhD, 2 vol.

MAREK M., 1980 - La production de lait frais au Cameroun. Paris, Agence de coop. cult, et techn.

NOYE D., 1989 — Dictionnaire foulfouldé-français ; dialecte peul du Diamaré, Nord-Cameroun. Paris, Geuthner.

Sow S., 2005 — « Le lait, patrimoine alimentaire des Peuls du Niger ; pratiques alimentaires, représentations et usages non alimentaires chez les Gaawoo'be du Gourma ». In Cormier-Salem et al. éd : Patrimoines naturels au Sud ; territoires, identités et stratégies locales. Paris IRD : 419-442.

VEREECKE C, 1989 — From pasture to purdah: the transformation of women's roles and identity among the Adamaoua Fulbe *Ethnology*, XXVIII (1): 53-73.

WATERS-BAYER A., 1985 — Dairying by settled Fulani women in Central Nigeria and some implications for a dairy development. Londres, ODI, Pastoral development network paper.

WATERS-BAYER A., 1988 — Dairying by Settled Fulani Agropastoralists in Central Nigeria; the role of women and implications for dairy development. Kiel, Wissenschaftsverlag Vauk, Farming Systems and resource economics in the Tropics, vol. 4, 328 p.

WATERS-BAYER A., 1993 — Le savoir féminin au service du développement : les laitières Fulani au Nigeria. Bulletin du réseau transformation des produits agricoles et alimentaires (8) : 12-15.

#### **NOTES**

- 1. Foulbé et Mbororo relèvent du vaste ensemble humain des Peuls mais ils constituent deux entités socio-ethniques différenciées en Adamaoua. Cependant, le clivage n'est pas étanche entre les deux groupes, comme la fin de ce texte le montre.
- 2. Waane, 'bi adama bira nge (chez Alahaji Ahmadou Daneeri, Ngurore Marma, le 20-11-1983).
- 3. 'Be naata nder dabbaare amin (idem).
- 4. Chez certains groupes mbororo de l'Adamaoua, les femmes effectuent elles-mêmes la traite.
- 5. Senda haa sefre feere feere (Djaoro Hassimi, Swangor, le 14-11-2000).
- 6. Kanji bura barka, daliila kosam (idem).
- 7. Haa 'do, 'be mara na'ise'd'da, haa 'be 'bira (Djaoro Hamoa Hamadjoda, Tchabbal Djalingo, le 10-03-1999).
- 8. Na'ipeetel min sura haa 'do (Abbo Mohamadou, Mbang Bouhari, le 21-11-1994).
- 9. Kosam sa'd'di(Alhaji Yaya Bakari, Virni, le 07-03-1999).

- 10. Ko na'i kosam, mi waddataa; 'da 'bikkoy ammaa kosam walaa (Babba Sabana, Swangor, le 10-12-2000).
- **11.** Ko 'buri torrugo min, Ful'be ladde, soynde kosam haa 'bikkoy, haa ful-rew'be fuu (Alahaji Nana Aboubakar, Swangor, le 18-01-1992).
- 12. Daada am, sey kosam o yarata (Alhaji Haman, Béka Mangari, le 07-12-1986).
- 13. Doole, mi sendataa e sureeji, sey yara kosam (Djaoro Yaya Hamayadji, Séboré Djangal, le 08-12-1986).
- 14. Ko min yari kosam, fa'b'bi masin (Djaoro Abbo Hassimi, Swangor, le 04-12-1996).
- 15. Mbidu 'duu'di haa birugo nde veeti fuu (Djaoro Yousoufa, Fada, le 18-11-1976).
- **16.** Min kam, mi birataa; waynaa'be 'do bira, jey yarugo ma'b'be tan (Hamadou Badjika, Mbarang, le 27-05-1988).
- 17. Baabira'en, tum 'be nyaama kusel; kusel kam 'dum woodi yeeso (Alhaji Nana Aboubakar, Swangor, le 18-01-1992).
- 18. Yaake naane, 'be ngidi na'i tekka, woo'da (Alhaji Yaya Hamadou, Kouladje, le 02-12-96).
- **19.** Yaake man, na'i tekki woo'di haa yukkere wuura bana meema leydi! (Liman Bobbo, Ouro Sangué, le 13-12-1996).
- 20. Naane, nagge 'dum huunde hirsugo tan (Alhaji Yaya Hamadou, Kouladje, le 02-12-1996).
- 21. Kosam, huunde meere on (Alhaji Abbo Moussa, Ngaoundéré, le 16-12-1996).
- 22. Kosam tan o yarata, kiikii'de fuu o bira (Ardo Hamoa, Mayo Poutchou, le 25-11-1983).
- 23. Na'i waawa, rima sosey (Nyakel Bouba, Badjer, le 04-12-1978)
- 24. 'Bikkon peetel 'billan kosam, daama waala (Malam Eggile, Mbili. le 19-08-1984).
- 25. Jonta kosam walaa, geene fam'diti (Ardo Nana Bouba, Fada, le 20-11-1976).
- **26.** Na'i ngalaa, dabbunde min njara ja'b'be (Ardo Jibbo, Yongoro, le 17-09-1984).
- 27. Debbo jawdi tokkata, o huula veelo (Maykoudi, Badjer, le 05-12-1978).
- **28.** *Hoo'dende* sert à exprimer la privation et, par voie de conséquence, une forte envie de lait (Noye, 1989)
- 29. Alhaji Ousseini, Hore Seng, le 22-11-1990.
- **30.** *Ko mi nyaama fuu mi tuuta, sey to mi he'bi kosam* (Alhaji Ousmanou, Horé Rep, le 04-12-1983). Le lait n'est pas seulement un aliment mais aussi un médicament, qualité qui est souvent mise en avant par les Peuls sahéliens (Sow, 2005).
- **31.** *Minin kam, min mbaawataa joodugo nder ladde banani* (Liman Bello, Mayo Poutchou, le 25-11-1988).
- **32.** Min on, Ful'be ladde, biraa'dam min 'buri yi'dugo (Alhaji Nana Aboubakar, Kouladjé, le 18-01-1992)
- 33. Valliin'de masin (Moussa Bello, Fada, le 05-09-1984).
- **34.** Min kam, mi he'bi daama sorrugo ngaari, hiddeeko dabbunde wara (Hamadou Bano, Ouro Djallo, le 20-08-1984).
- **35.** 'Be *hoowa non non, se'd'da* (Ardo Yacoubou, Hore Mbang, le 31-08-1984).
- **36.** Sippugo kosam he'ataa (Ardo Yacoubou, Kalaldi, le 18-01-1978).
- **37.** Oumarou, Dalmi, le 28-05-1988.
- **38.** Mbidu! sippugo fuu, mbidu, ammaa min valla gorko (une femme mbeweejo, Ngaoundal, le 29-05-1988).
- **39.** Alors que les Mbororo font l'expérience d'envie de lait, les Gbaya connaissent la faim de viande; 'bala signifie, en langue gbaya, l'inappétence pour toute autre alimentation que carnée (Blanchard et Noss, 1982).
- **40.** Rew'be he'bataa sippal (Ardo Oumarou, Wakasso, le 07-09-1984).
- 41. 'Be 'do rufa kosam meere (Ardo Fada, Gandinang, le 23-11-1976).
- 42. Mo arti he'bi mo sorra, mo sakkiti he'bataa (Ardo Aouta, Libong, le 10-12-1986).
- 43. Jonta, kosam, semmbe walaa (Ardo Bakari Bem, Djalingo, le 18-08-1984).
- 44. Kosam fam'diti bo (idem).

- **45.** Mbororo'en 'do yara bone, ammaa rew'be ma'b'be 'buri bone (Alhaji Ambarka, Kalaldi, le 06-01-1978).
- **46.** idem.
- **47.** idem.
- 48. Ke'b'bal ma'b'be, 'be nana 'bel'dum (Ardo Issa, Lokoti, le 28-05-1988)
- 49. Hannde, luumo ke'b'bi (une femme d'Ardo Issa, Lokoti, le 28-05-1988).
- 50. Waancugo nder wuro, 'dum semtudum, 'be yahataa (Ardo Addou, Diel, le 08-11-1976).
- **51.** *Taaknugo debbo, haa diina, gorko fottaay* (Ardo Adamou, Midey, le 09-11-1976).
- 52. Dahirou Bouba, Lokoti, le 28-05-1988.
- **53.** A torra debbo o waddana ma nyaamdu, woo'daay! Mi laari haa Dette, huunde man woo'daay (Mallam Eggile, Mbili, le 19-08-1984). La vigueur de cette condamnation des ventes féminines de lait n'est pas sans rappeler la violence d'accusations à rencontre d'hommes qui obligent leurs femmes à cultiver ou à s'adonner à de vils travaux (Lacroix, 1965, p. 559).
- **54.** L'auteur cité reconnaît que cette foulbéisation va souvent de pair avec une islamisation des Mbororo, mais il remarque que ce n'est pas toujours le cas, en particulier du côté des jeunes Mbororo.
- 55. 'Be sippa yaake eggugo (Ardo Haman Damissa, Ndouyaka, le 24-10-1976).
- **56.** Naane 'be ke'ba, hannde, fuu 'dow donngal am on! (Alhaji Ibrahim Maybouta, Ngaoundal, le 29-05-1988).
- 57. 'Be accaay sippugo kosam e nebbam, huunde ko min tawi diga baaba'en amin (Ardo Hamadou Tara, Lokoti, le 17-08-1984).
- **58.** Jonta, to 'be ngaanci, sey dow jahaangal haa baaba, haa go'd'do nyaw'do. Jonta kam, defugo tan; 'be de'iti. 'be mbi'a: " Asee, naane min mbidi meere! "(Alhaji Gamadawa, Ngawi, le 21-11-1984).
- **59.** La même compagnie d'élevage avait, par contre, entrepris un élevage laitier sur ses pâturages des monts Bambouto, dans l'Ouest-Cameroun. Il ne s'agissait pas de ravitailler la population locale en produits laitiers (les Bamiléké n'étant pas buveurs de lait) mais les Européens (Boutrais, 1993, p. 28).
- **60.** L'essor d'élevages laitiers autour des villes est un phénomène général en Afrique et suscite un regain d'intérêt de la part de la recherche (Duteurtre, Meyer, 2001; Duteurtre *et al.*, dans cet ouvrage; Essomba *et al.*, dans cet ouvrage).

### RÉSUMÉS

Grande région d'élevage, l'Adamaoua est également supposé être une grande région productrice de lait. En fait, deux systèmes d'élevage y coexistent et ils se différencient par un rôle économique et culturel très inégal du lait. L'opposition entre élevages foulbé et mbororo tient aux gestions techniques et spatiales du bétail, de même qu'à une valorisation de la viande bovine ou du lait. Des exemples d'utilisation du lait par des familles, après la traite, montrent une priorité à l'autoconsommation chez les Fulbe, tandis que les Mbororo répartissent les produits laitiers entre consommation familiale et vente. Le commerce du lait par les femmes est cependant une activité difficile et en déclin. L'arrêt des ventes de lait entraîne des conséquences économiques mais il revêt également une signification sociale et culturelle, surtout religieuse. Le problème de l'accès au lait se pose également pour les bergers dans les grands élevages modernes de l'Adamaoua.

As the Adamaoua area is specialized in cattle rearing, the dairy production is also supposed to be important. However, the economic and cultural significance of milk is not the same, according to the pastoral Systems. The opposition between the cattle Systems of the Settled Fulani and of the Nomadic Fulani is related to the management of the cattle and to the valorization of either meat or milk. Some examples of the uses of the milk by families show that the Settled Fulani drink their production while the Nomadic Fulani divide it between the family needs and the sales. However, milk selling is a difficult job for the Fulani women and it is declining. The end of the sales has economic consequences but it has also a cultural significance, especially from a religious point of view. The problem of milk is also acute for the shepherds in cattle ranching.

### **INDEX**

Mots-clés: lait, commerce laitier, femmes, pastoralisme, Peuls, Islam, Adamaoua, Cameroun

Keywords: milk, milk selling, women, pastoral society, Fulani, Cameroon

### **AUTEUR**

### **JEAN BOUTRAIS**

Jean **Boutrais**, géographe, IRD UR 026 IRD/MNHN, 57 rue Cuvier, 75231 Paris cedex boutrais@ehess.fr

# Les « bars laitiers » de N'Djamena (Tchad)

Des petites entreprises qui valorisent le lait de brousse

"Milk bars" in N'Djaména (Tchad). Small business for promoting milk from the bush

Guillaume Duteurtre, Koussou Mian Oudanang et Souleyman Elhadj N'Gaba

### Introduction

- Le secteur laitier est en plein essor en Afrique subsaharienne. Des travaux récents ont montré que depuis 15 ans, la privatisation des grandes laiteries, l'abandon des monopoles d'Etat et la dévaluation du F CFA ont renforcé la compétitivité des fdières locales (Duteurtre, Meyer, 2001).
- De nombreuses études soulignent un regain d'intérêt pour les produits traditionnels qui représentent jusqu'à 65 % des produits laitiers consommés dans les grandes villes : lait frais, lait fermenté, beurre fermier liquide et solide. Mais surtout, il est maintenant reconnu que les petites entreprises de commerce et de transformation sont au centre des mutations récentes des filières laitières. Par leur dynamisme, leur souplesse et leurs faibles coûts de fonctionnement, elles s'adaptent particulièrement bien aux changements politiques et aux spécificités de la demande locale. De nouvelles formes d'entreprise apparaissent, comme les fromageries artisanales, les collecteurs à vélo ou à mobylette ou les mini-laiteries qui commercialisent du lait fermenté en sachet. Malheureusement, ces entreprises sont encore mal connues, ce qui rend difficile la mise en œuvre de projets ou de politiques adaptées à leurs spécificités (Duteurtre, 2003).
- Dans le cas de N'Djamena, plusieurs études avaient souligné le dynamisme des collecteurs à mobylettes et des bars laitiers qui assurent la commercialisation du lait auprès des consommateurs (Zafindrajaona et al., 1997; Gauthier et al., 1998; Koussou, 2001).

- Toutefois, ces travaux n'avaient pas permis de connaître avec précision leurs caractéristiques, leurs contraintes et leurs besoins.
- Le présent article rend compte d'une enquête de terrain menée auprès des bars laitiers de N'Djamena. La première partie du travail présente la méthodologie d'enquête. La seconde partie replace les bars laitiers dans le contexte des différents circuits de commercialisation du lait à N'Djamena. La troisième partie traite des caractéristiques et des performances des bars laitiers révélées par les enquêtes. Enfin, la quatrième partie discute des conséquences de ces travaux sur les orientations en matière de projets et de politiques d'appui au secteur.

### Méthodologie de l'étude

- Afin d'accompagner les mutations en œuvre dans la filière d'approvisionnement en lait et en produits laitiers des grandes villes du Tchad, le laboratoire de Recherches vétérinaires et zootechniques de Farcha a mis sur pied un Observatoire de la filière lait au Tchad. Cet Observatoire a été initié dans le cadre du Pôle régional de recherche appliquée au développement des savanes d'Afrique centrale (Prasac). Il est aujourd'hui animé en partenariat avec le Projet laitier de N'Djamena (PLN).
- 6 L'Observatoire est constitué d'un dispositif léger de deux chercheurs à un quart de temps et d'un technicien d'enquête. Il a pour objectifs :
  - *de suivre en temps réel* les évolutions des prix des marchés ; l'apparition des nouveaux produits ; l'émergence de nouvelles entreprises ;
  - d'animer des réunions de concertation entre les acteurs de la filière ;
  - *de réaliser des études thématiques* destinées à répondre aux interrogations issues des réunions de concertation. Ainsi, plusieurs réunions avaient souligné l'urgence de mener une étude de terrain sur les boutiques de revente du lait à N'Djamena.
- 7 Un travail d'enquête a été mené du 01 janvier au 31 mars 2002 pour réaliser un diagnostic des petites entreprises commercialisant du lait dans la ville de N'Djamena. L'objectif de cette étude était de mieux connaître les points de vente, leurs stratégies d'approvisionnement et de vente, les types de contrats qui les lient aux collecteurs. Les résultats devaient permettre d'apporter des propositions d'appui pour une éventuelle amélioration.
- 8 Ces enquêtes se sont déroulées en deux phases :
  - un recensement exhaustifs été conduit sur la base d'un questionnaire simple afin d'identifier tous les commerces de la ville impliqués dans la revente du lait ;
  - *une enquête* a ensuite été menée auprès d'un échantillon réduit de 45 bars laitiers sur la base d'un guide d'entretien.
- L'échantillon sélectionné pour les enquêtes se voulait représentatif de la population des commerces recensés. Les proportions des différents types de commerce et des différents arrondissements de cet échantillon ont donc été calquées sur la base de la population recensée. Ces proportions sont données dans les tableaux 1 et 2.

Arrondissements de N'Djamena	Proportion recensée dans la population totale (en %)	Nombre d'individus dans l'échantillon enquêté
1	6,6	4 (9 %)
2	20,7	9 (20 %)
3	12,3	6 (13 %)
4	27,3	11 (25 %)
5	11,6	6 (13 %)
6	9,5	4 (9 %)
7	2,5	2 (4 %)
8	9,5	3 (7 %)
Total	100,0	45 (100 %)

Tableau 1. Répartition de l'échantillon par arrondissement

10 L'utilisation complémentaire de la technique du recensement et d'une enquête plus approfondie permet d'apporter des données chiffrées sur le dynamisme de ce secteur pourtant largement informel.

Type de commerce	Proportion recensée dans la population totale (en %)	Nombre d'individus enquêtés
Boutiques	45 %	21 (47 %)
Alimentations	42 %	18 (40 %)
Restaurants	13 %	6 (13 %)
Total	100 %	45 (100 %)

Source : enquêtes

Tableau 2. Répartition de l'échantillon par type de commerce.

### L'essor des « bars laitiers »

- Dans son sens original, le « bar » signifie un « débit de boissons où le client consomme au comptoir », ce qui correspond assez bien aux commerces laitiers de N'Djamena où l'on consomme sur place du lait ou du lait fermenté. Pourtant, en Afrique subsaharienne, le « bar » signifie un « débit de boisson où l'on danse »¹ ce qui explique que ce terme puisse suggérer la consommation d'alcools. On comprend alors que le concept de « bars laitiers » proposé dans cet article puisse être discuté, en particulier eu égard à la clientèle musulmane de ces commerces où l'on consomme uniquement des boissons non alcoolisées.
- Cependant, les « bars laitiers » que l'on retrouve dans d'autres contextes (comme au Nord-Cameroun) (voir la communication de Essomba *et al.*, dans le présent ouvrage)

correspondent assez fidèlement à ces commerces laitiers de N'Djamena. De plus, l'utilisation du terme de « boutique lait pur de vache » généralement utilisée dans la littérature (Gauthier *et al.*, 1998; Koussou, 2001) tend à réduire les « bars laitiers » aux seules boutiques, alors qu'on rencontre à N'Djamena un grand nombre de restaurants et d'alimentations qui commercialisent aussi du lait à boire. Il nous a donc semblé que le terme « bar laitier » était plus précis que le terme de « boutique lait pur de vache ».

Le présent paragraphe permet d'éclairer ce choix sémantique qui reste bien sûr sujet à débat. Les résultats du recensement présenté ici soulignent notamment que ces « bars laitiers » correspondent à une grande diversité d'entreprises. Afin de les replacer dans leur contexte, ces résultats sont exposés après une rapide description de la filière d'approvisionnement de la capitale en produits laitiers.

### L'approvisionnement de la ville de N'Djamena en produits laitiers

Depuis plusieurs dizaines d'années, la population de la ville de N'Djamena a augmenté de manière très rapide, passant de 530 000 habitants en 1993 à environ 800 000 en 2000. Cette poussée démographique a provoqué une forte augmentation de la demande en lait et en produits laitiers. On estimait en 1998 le marché des produits laitiers de N'Djamena à environ 85 000 litres d'équivalent lait liquide. L'approvisionnement en lait local comptait pour plus de la moitié avec 50 000 litres par jour en moyenne sur l'année. Les importations représentent seulement 40 % de ce total avec un rapport de prix très favorable au lait local (Zafindrajaona *et al.*, 1997 ; Gauthier *et al.*, 1998 ; Duteurtre et Koussou, 2001).

Le bassin d'approvisionnement de N'Djamena repose sur des élevages situés dans un rayon de 80 km autour de la ville. Il s'agit d'élevages extensifs de type pastoral qui pratiquent des petites ou des grandes transhumances. Ces élevages commercialisent surtout du lait de vache, mais aussi du lait de chèvre et depuis quelques années du lait de chamelle. Les variations saisonnières de la production sont très fortes, et l'on estime que le potentiel du bassin d'approvisionnement de la ville varie du simple au quadruple entre la saison sèche chaude et la saison des pluies (Gauthier *et al.*, 1998).

Le commerce du lait frais est assuré essentiellement par des *collecteurs à mobylettes* qui acheminent le lait frais le long des routes goudronnées vers la ville, et qui approvisionnent les bars laitiers. Le lait est vendu sous forme de lait frais ou de lait entier fermenté sucré (le **rayeb** en arabe local). Ce circuit alimente aussi un réseau de distribution au porte-à-porte constitué de femmes appelées **talanés**, ainsi que des petits ateliers de transformation (fromageries, yaourteries).

17 Ce commerce du lait frais est complémentaire de deux autres circuits de commercialisation : le circuit des revendeuses traditionnelles qui commercialise du lait caillé et du beurre clarifié achetés en brousse ; le circuit des importations par lequel sont commercialisés les produits de luxe (beurre de table, fromages européens) et surtout la poudre de lait importée, par l'intermédiaire des épiceries (photo 1).







During Line

Photo 1. Les trois circuits de commercialisation du lait à N'Djamena.

Au total, les trois circuits sont performants et complémentaires, dans la mesure où ils approvisionnent la ville en produits différents (Duteurtre, Koussou, 2001). Mais c'est le circuit du lait frais de collecte, composé de petites entreprises laitières, qui dynamise le plus la filière. Ce sont elles qui créent de nouveaux débouchés.

### L'essor de la collecte à mobylette et l'apparition des « bars laitiers »

- Jusqu'en 1990, la totalité des livraisons de lait à la capitale se faisait soit à pied, soit en taxi-brousse. Quelques personnes collectaient occasionnellement du lait en camionnette, sans que ce mode de transport ne soit significatif, pour les besoins de quelques petits ateliers laitiers de la capitale.
- L'arrivée du vélomoteur dans l'approvisionnement de la ville semble liée à l'essor de la contrebande des produits camerounais et nigérians dans la région de N'Djamena au cours de l'année 1990. Un certain nombre de petits commerçants s'engagèrent alors dans le transport du sucre, du savon ou des étoffes en vue d'acheminer ces marchandises des villages transfrontaliers vers la capitale. Dans la région de Djermaya, le vélomoteur fut utilisé pour ce commerce dès l'année 1991. Bientôt, le carburant nigérian fut transporté par les mêmes réseaux, en bidons de 40 litres chargés sur des vélos et des vélomoteurs. Ce fut à cette occasion qu'apparurent les premiers « quarantiers », transporteurs à vélomoteur équipés d'un bidon de 40 litres coincé entre les jambes et de deux autres fixés sur le porte-bagage. En 1991-1992, certains transporteurs décidèrent de s'orienter vers le commerce du lait frais. Il semble que cette innovation ait été lancée par M. Boulama Alka, originaire d'un village de la région de Djermaya. Il fut bientôt rejoint par d'autres transporteurs laitiers à vélo et à vélomoteur.
- Cette innovation bouleversa les potentialités d'approvisionnement en lait frais de la capitale et l'arrivée des quarantiers eut des conséquences importantes sur le secteur de la transformation laitière. Avant 1992, la collecte du lait frais dans un rayon de plus de 15 km était réservée aux ateliers qui possédaient une voiture. L'essor du transport du lait à vélomoteurs repoussa ce rayon de collecte, abaissa les barrières d'entrée dans ce commerce et multiplia les quantités de lait frais disponibles. L'inventivité des « quarantiers » fit le reste : pour augmenter leur clientèle, ils s'adressèrent aux boutiques des quartiers qui vendaient des jus de fruits. Ces dernières s'engagèrent alors dans la distribution de lait frais et de rayeb et c'est alors qu'apparurent les « bars laitiers » qui prirent le nom de boutiques « lait pur de vache ».

### Des commerces diversifiés

- Les lieux de revente du lait sont de trois types: il s'agit soit de boutiques, soit d'alimentations, soit encore de restaurants qui se sont engagés dans la vente du lait au détail.
  - Les boutiques sont des commerces de petite taille. L'espace réservé à la consommation sur place est en général réduit : il comprend en moyenne une table. Les boutiques commercialisent parfois plusieurs articles autres que des boissons comme par exemple des produits cosmétiques ou des produits alimentaires importés.
  - Les alimentations sont des commerces de plus grande taille. L'espace réservé à la consommation sur place peut comprendre 4 à 5 tables. Ces commerces proposent des boissons fraîches mais aussi parfois des produits alimentaires de base comme le pain ou des produits alimentaires importés.
  - Les restaurants sont des commerces dont l'activité principale est la vente de plats préparés. Ils comprennent tous un espace cuisine. En général, ils ne commercialisent pas d'autres articles que les plats préparés et les boissons.
- 23 En plus de ces trois types de « bars laitiers », on note l'existence d'autres types de commerces laitiers, mais ceux-ci n'ont pas été concernés par la présente étude. Il s'agit des yaouteries, des fromageries et de revendeurs de glaçons de rayeb².
- Sur ces 318 commerces recensés, 45 % sont des boutiques 42 % des alimentations et 13 % des restaurants. Les activités de ces commerces étaient réparties comme suit :

Commerces	Total échantillon	Vente lait frais	Vente Rayeb	Vente sucreries	Vente jus d'oseille	Vente jus de fruits	Pain et aliments de base	Vente aliments préparés	Autres articles
Boutiques	142	139	132	137	111	28	142	21	84
Alimentations	134	132	124	120	86	96	134	52	33
Restaurants	42	38	42	38	27	33	42	40	4
Total	318	309	298	295	224	156	318	113	121

Source : enquêtes

Tableau 3. Nombre de commerces pratiquant les diverses activités

- Les commerces de revente du lait et du rayeb sont donc des commerces de boissons fraîches: 93 % d'entre eux vendent des « sucreries » (boissons gazeuses sucrées industrielles), 70 % du jus d'oseille et 50 % du jus de fruits frais. On constate que les boutiques se différencient des autres commerces par la faible importance des plats préparés: moins de 20 % d'entre elles proposent des menus et des jus de fruits frais. Par contre, elles sont les seules à commercialiser des produits non alimentaires (pour seulement 23 % d'entre elles).
- Ces commerces possèdent pour 92 % d'entre eux des congélateurs ou réfrigérateurs en état de marche. Les boutiques sont donc les commerces les mieux équipés, ce qui s'explique par leur spécialisation commerciale dans la vente de boissons fraîches. Près de 96 % d'entre elles possèdent un congélateur ou un réfrigérateur en état de marche. Les alimentations sont elles aussi relativement bien équipées, même si la part ayant recours à la conservation en glacière est plus importante. Par contre, les restaurants, pour qui la

vente de boissons fraîches n'est qu'une activité secondaire, sont moins bien équipés : seulement 65 % d'entre eux possèdent un appareil réfrigérant en état de marche.

### Un commerce en expansion

Le recensement a permis d'identifier 318 commerces fixes de revente du lait à N'Djamena. Une enquête similaire menée en 1999 par l'Observatoire de la filière lait avait montré qu'ils étaient au nombre de 141. Ainsi, le nombre de ces commerces aurait plus que doublé en l'espace de deux ans, ce qui souligne le dynamisme de cette activité.

### Des entreprises aux performances variables

Les enquêtes menées auprès d'un échantillon réduit de « bars laitiers » ont confirmé ces informations.

### Les bars laitiers, des entreprises apparues récemment

- 29 Ce type de commerce du lait frais est une activité nouvelle : 74 % des commerces enquêtés ont moins de 5 ans d'existence. La moitié vendent du lait depuis 2 ans et moins, ce qui corrobore l'hypothèse de doublement du nombre de commerces laitiers depuis 1999.
- L'âge moyen des commerçants est de 29 ans, ce qui est assez jeune. Ceci montre une fois de plus le caractère récent de cette activité. Ces commerçants sont pour la plupart investis dans la seule gestion de leur commerce : seulement 2 individus sur 45 (soit 4,5 %) ont une autre activité.

### Des profils socio-culturels assez variés

Les commerçants des boutiques de lait sont assez diversifiés d'un point de vue ethnique, même si les groupes originaires du nord et du centre dominent (plus de 83 %). Les Ouaddaïens et les Arabes sont les plus nombreux, puisqu'ils représentent chacun environ 1/3 de l'échantillon. Les Goranes forment le 3<sup>e</sup> groupe par son importance avec 10 % de l'échantillon (tableau 4).

Groupe ethnique	Proportion (en % de l'échantillon)
Arabe	28,9
Gorane	8,9
Kanembou	6,7
Ouaddaïen	37,8
Sara	6,7
Autres	11,1
Total	100,0

Source : enquêtes

Tableau 4. Appartenance ethnique des gérants de commerces.

Le niveau d'étude de ces commerçants est très faible : plus de la moitié ne savent pas lire et plus de 87 % ont un niveau d'étude inférieur ou égal au primaire. Seulement 2,2 % ont fait des études supérieures (tableau 5).

Niveau d'étude	Etudes supérieures (en % de l'échantillon)
Ne sait pas lire	53,3
Primaire	33,3
Secondaire	11,1
Supérieur	2,3
Total	100,0

Source : enquêtes

Tableau 5. Niveau d'étude des gérants de commerces.

### Des commerces tenus par des hommes

Les commerces enquêtés étaient tenus à 100 % par des hommes. Au Tchad, le commerce du lait est traditionnellement l'affaire des femmes. Pourtant, la croissance du marché urbain, qui a donné naissance à de nouveaux circuits d'approvisionnement de la ville de N'Djamena en lait frais, a conduit à l'entrée des hommes dans ce commerce<sup>3</sup>.

### Un approvisionnement assuré par les quarantiers

- La livraison du lait frais aux « bars laitiers » était assurée dans 93 % des cas par des « quarantiers ». Le reste était livré par des femmes productrices, par ailleurs impliquées dans le commerce du lait caillé et du beurre. Le lait était vendu en saison sèche froide au prix de 300 F CFA/litre par les « quarantiers » et de 275 F CFA/litre par les femmes productrices.
- Les « quarantiers » sillonnent les villages d'éleveurs afin de collecter le lait. Ils se rendent dans des villages auxquels ils sont liés par des relations parentales, ethniques ou religieuses ou d'où ils sont originaires. Seul le lait de vache est en principe collecté par les quarantiers. Ceci explique que 75 % des boutiques possèdent une enseigne « lait pur de vache ». En réalité on constate parfois le mélange du lait de vache avec du lait de chèvre, de brebis ou de chamelle : c'est ce qui entrave quelque fois la confiance entre le « quarantier » et le boutiquier. Le lait de chamelle est le plus souvent commercialisé par les femmes d'éleveurs arabes qui sont présents dans les environs de N'Djamena en saison sèche. Il s'agit d'Arabes Ouled Rached qui passent la saison des pluies dans le Kanem. Ce lait est le plus souvent sollicité par les consommateurs originaires du Kanem, du BET (Borkon Ennedi Tibesti) et de Biltine car ce sont là les zones d'élevage de dromadaires par excellence au Tchad. Ce lait est d'ailleurs le plus souvent vendu directement aux consommateurs.
- Les contrats de livraison du lait possèdent le plus souvent deux caractéristiques :
  - approvisionnement régulier en quantité et en qualité du lait ; l'approvisionnement par un livreur unique concerne 98 % des commerces enquêtés ;
  - stabilité du prix de livraison du lait; en fait, le prix de livraison peut varier très légèrement en fonction des saisons mais beaucoup moins que le prix du lait sur les marchés; le prix de détail du lait et du rayeb reste quant à lui le même toute l'année (500 F CFA/litre).
- 37 Il est important de noter que la période de grande consommation se situe en saison sèche chaude. Ce pic s'explique par les fortes températures qui génèrent une demande importante en boissons fraîches. A l'inverse, la demande est la plus faible en saison sèche froide. Ainsi, les variations saisonnières de la consommation en lait des boutiques sont en opposition aux variations de l'offre. C'est lorsque le lait est le plus rare (saison sèche chaude) que la demande est la plus forte et la consommation diminue lorsque les quantités disponibles augmentent en saison des pluies.
- En effet, peu d'éleveurs pratiquent la complémentation alimentaire. La production laitière suit donc les variations de la disponibilité en pâturage au cours des différentes saisons. La saison de forte production laitière est la saison de pluie (kharif) qui va de juin à octobre. La période la plus difficile est celle qui précède l'arrivée des pluies (séf) (tableau 6). Ces variations saisonnières sont en général atténuées par l'étalement des mises bas.

Mois	Déc-fév.	Mars-mai	Juin	Juill-sept.	Oct- nov.
Nom arabe	shité	séf	rouchach	kharif	darat
Nom français	Saison sèche froide	Saison sèche chaude	Début de saison des pluies	Saison des pluies	Saison des récoltes
Production laitière	Rareté du lait +	Rareté du lait ++	Carence en lait	Abondance du lait ++	Abondance du lait +
Demande en lait de boisson	+	+++	++	++	++

Source : enquêtes

Tableau 6. Saisonnalité de la production laitière.

- <sup>39</sup> Cette tension entre l'offre et la demande explique les variations saisonnières importantes du prix du lait sur les marchés (Duteurtre, Koussou, 2001) et la pertinence des contrats de livraisons entre boutiquiers et quarantiers pour réguler ces échanges. En effet, à la différence du prix du lait sur les marchés, le prix de vente du lait au détail dans les « bars laitiers » est constant toute l'année (500 F CFA/litre).
- Les variations saisonnières d'approvisionnement des commerces en lait de brousse sont données dans le tableau 7.
- D'après ce tableau, la part des boutiques dans l'approvisionnement de la capitale en lait local représente environ 13 % du total (20 litres par jour et par boutique). Environ la moitié de ce lait (soit en moyenne 49 %) est transformée en rayeb avant d'être commercialisée.

Saison sèche froide (shité)	Saison sèche chaude (séf)	Saison des pluies (kharif)
87 litres par semaine	153 litres par semaine	113 litres par semaine

Source :enquêtes

Tableau 7. Moyenne des quantités de lait reçues par commerce.

### Mode de paiement

- Le paiement des livreurs se fait soit au comptant, soit à crédit, à chaque livraison. Le paiement au comptant concerne 28 commerces sur 45 soit 62 % du total. Toutes les productrices sont payées au comptant. Plusieurs de ces commerces viennent de voir le jour et ne disposent pas d'un fond de roulement suffisant pour payer le lait au comptant.
- La fabrication du rayeb inclut un risque de « tournage » du lait, par exemple lorsque le lait est issu d'un mélange de lait de plusieurs espèces ou d'une espèce qui n'est pas indiquée pour la fabrication du rayeb (chamelle, chèvre). Pour ces raisons, certains commerçants préfèrent payer le lait à crédit. Les risques de « ratage » du rayeb sont alors supportés par le collecteur.

### Origine du savoir faire et techniques laitières

Dans 74 % des cas, l'origine du savoir faire est le village. Ceci s'explique par le fait que les commerçants de lait et de rayeb sont originaires de zones rurales où l'on pratique l'élevage laitier de manière traditionnelle. Par contre 13 % d'entre eux ont acquis leurs compétences techniques auprès de leurs anciens « patrons ». Une faible proportion (2 %)

ont appris de leurs parents. Enfin, 11 % des commerces enquêtés ont bénéficié d'un apprentissage auprès de connaissances ou amis. Ceci montre que les grandes agglomérations sont des lieux de brassages socio-économiques.

- Dans les commerces enquêtés, le lait est soit mis au frais et vendu le jour même, soit laissé à la température ambiante pendant quelques heures pour qu'il fermente naturellement. Aucun ferment n'est ajouté. Le rayeb ainsi obtenu est mis au frais. On n'ajoute du sucre que lorsque le lait ou le rayeb sont servis pour la consommation. Les facteurs qui entrent en jeu dans la réussite de la fabrication du rayeb sont les suivants :
  - *la qualité du lait* ; le lait de vache semble mieux indiqué que les laits de mélange ; le lait de chamelle est impropre à la fermentation ;
  - l'hygiène et les précautions d'usage : l'hygiène est une règle d'or et il convient de ne pas agiter le lait pendant la fermentation.

Pour évaluer la qualité du lait livré, les commerçants ont recours à des techniques simples et parfois peu professionnelles.

- Goûtage du lait ; le goût des laits diffère suivant l'espèce : le lait de la chamelle a un goût au fond amer ; le lait de la vache est un peu plus lourd et de couleur plus sombre que celui de la chèvre et surtout que celui de la brebis qui est marqué par le goût de graisse.
- Détection d'odeurs suspectes ; selon certains commerçants, les laits de mélange ont une odeur particulière.
- Evaluation de la texture du lait ; il semble que pour certains commerçants, le lait dilué ne laisse pas de trace sur les bords d'un récipient ou sur l'ongle du pouce tandis que le lait pur laisserait des marques.
- *Observation de la couleur du lait* : le lait d'une vache venant de mettre bas (colostrum) peut colorer en verdâtre une quantité importante de lait de traite auquel il est ajouté.
- *Test au jujubier* : certains livreurs soutiennent qu'une tige du jujubier épluchée trempée dans le lait non dilué se colore en blanc tandis qu'elle reste incolore dans du lait pur.
- La quantité du sucre ajoutée est en moyenne d'un verre (88 g) par litre de lait et d'un verre et demi (132 g) par litre de rayeb.

### Vente

46

- Le lait est conditionné pour la plupart des commerces dans des bouteilles de 30 cl et vendu à un prix unique de 150 F CFA/bouteille soit 500 F CFA/litre. Les clients sont généralement diversifiés. Les jeunes et les vieux consomment en général le lait sur place (plus de 60 % de la quantité). Les enfants et les femmes, qui achètent le lait « à emporter », se partagent le reste (40 %). Aucune vente ambulante n'a été constatée lors de l'enquête en dehors de quelques sachets glacés de rayeb.
- 49 Cette vente rencontre deux problèmes majeurs :
  - *le problème d'approvisionnement* qui est crucial en saison sèche chaude lorsque la demande est importante et que la production est faible ;
  - *les coupures d'électricité* qui sont particulièrement fréquentes en saison chaude. Ces coupures occasionnent des pertes importantes en lait.

### Les performances financières

- Pour faire face à ces fortes contraintes, les commerces vendent d'autres articles (boissons, préparations ou produits alimentaires, etc.). Du coup, leur chiffre d'affaire total s'élève en moyenne à 1 209 236 F CFA/mois (± 772 857). C'est là une manière de surmonter certains obstacles financiers: les charges en électricité et en loyer sont importantes ainsi que les taxes. La moyenne du chiffre d'affaire de la vente du lait par commerce est de 237 081 F CFA par mois (± 148 379). Ainsi, sur l'ensemble des commerces, le lait représente en moyenne 28 % du chiffre d'affaire total.
- La marge brute moyenne du lait est de 61 891 F CFA/mois en moyenne (± 40 473). L'activité de revente du lait et du rayeb permet donc de prendre en charge une grande partie des charges fixes des commerces<sup>5</sup>. Ces commerces sont donc rentables. Leur performance est résumée dans le tableau 8. La moyenne du revenu net par mois (toutes activités confondues) est de 255 573 F CFA (± 206 893) et varie entre 40 300 et 1 137 000 F CFA/mois. Cette rentabilité pourrait être améliorée notamment en réduisant les pertes en lait.

Chiffres d'affaire	Moyenne (en F CFA / mois)
Chiffre d'affaire vente lait	237 081
Chiffre d'affaire total	1 209 236
Marge brute du lait	61 891
Revenu net par mois	255 573

Sources : enquêtes

Tableau 8. Résumé des performances financières moyennes des bars laitiers

### Organisation économique

- Les commerces de revente du lait et du rayeb évoluent de manière indépendante les uns des autres. Ils n'ont aucune organisation commune. Il arrive qu'ils se concertent sur le prix du lait ou les livraisons lorsqu'ils ont le même fournisseur.
- Peu d'entre eux ont accès au crédit formel : banque ou petites institutions d'épargne et de crédit. Seulement 2 % affirment avoir accès au crédit des petites institutions. Par contre, 42 % sont soutenus par des parents proches ou éloignés lorsqu'il s'agit d'investir dans du matériel ou de démarrer une nouvelle activité. Le reste (56 % de ces commerces) subsistent et développent leur activité grâce à leur propre fonds de roulement.
- Rares sont les commerces qui ont des relations avec des projets de développement. On note néanmoins que parmi les 45 commerces ayant fait l'objet de l'enquête approfondie (mars 2002), certains avaient eu des contacts avec le Projet Laitier de N'Djamena.

### Principaux problèmes et perspectives

En raison de la fragilité du produit, la conservation et la transformation du lait en vue de la vente de lait et de rayeb aux consommateurs demande beaucoup de précautions. Pour hiérarchiser les problèmes rencontrés par les commerçants, il a été mené dans le cadre de l'enquête un diagnostic participatif des principales contraintes.

### Diagnostic des contraintes

- Parmi toutes les contraintes citées par les commerces enquêtés, nous avons retenu 4 grands problèmes qui ressortent du dépouillement des réponses (tableau 9) :
  - *l'électricité* 71 % des commerçants estiment que le manque d'électricité est le problème majeur de leur activité, tandis que 25 % des boutiques placent l'électricité au 2<sup>e</sup> rang de problèmes et 2 % la place au troisième rang ;
  - *la qualité du lait* 13 % des commerces soutiennent que c'est la qualité du lait qui est leur principal problème tandis que 31 % évoquent ce critère en 2<sup>e</sup> position et 22 % le classent en 3 <sup>e</sup> position ;
  - *l'approvisionnement en lait* 13% des commerces se lamentent de l'approvisionnement en lait et le placent en 1er problème. 22 % le placent en 2<sup>e</sup> problème et 11 % le placent en 3<sup>e</sup> position;
  - *l'emplacement du commerce* 2 % de l'échantillon estiment que l'emplacement de leur commerce est leur principal problème. Ce critère est cité comme 2<sup>e</sup> problème par 11 % du total et comme 3<sup>e</sup> problème par 15 % de l'échantillon.

Type de problème	Problème n°1	Problème n°2	Problème n°3
Electricité	32	11	1
Qualité du lait	6	14	10
Approvisionnement en lait	6	10	5
Emplacement de la boutique	1	5	7

Source : enquêtes

Tableau 9. Hiérarchie des problèmes (en nombre de commerces citant le problème).

### L'électricité, une denrée rare et chère

- 57 L'électricité dans la ville de N'Djamena pose des problèmes de trois natures :
  - la répartition spatiale du réseau de distribution est très médiocre. Une grande partie de la ville est non électrifiée. Ainsi, les quartiers périphériques de la ville tels que Djari, Diguel, Dembé, Chagoua, Madjorio, Goudji, Milézi sont en grande partie ou totalement non électrifiés;
  - Le coût de l'électricité est cher : 197 F CFA/kilowatt (sauf pour les 60 premiers kilowatts qui sont subventionnés) +18% de TVA ;
  - L'irrégularité dans le temps. Beaucoup de coupures sont constatées pendant la journée et pendant la nuit. Selon les techniciens de la STEE<sup>6</sup> rencontrés lors de l'enquête, la demande en énergie électrique de la population de N'Djamena augmente pendant la saison chaude et dépasse la capacité des groupes électrogènes disponibles. La STEE est alors contrainte d'effectuer des délestages par quartiers.

### La qualité du lait de brousse

- Après l'électricité, vient la qualité du lait. Ici, les gens s'interrogent surtout sur son origine (bovine, caprine ou cameline). La plupart des consommateurs préfèrent le lait de vache. Or, les élevages présents dans les environs de N'Djamena sont mixtes, c'est-à-dire qu'ils sont basés sur l'élevage conjoint de plusieurs espèces: bovins + petits ruminants, camelins + petits ruminants, etc. Les femmes productrices sont parfois amenées à mélanger les laits de plusieurs espèces présentes dans le troupeau familial. Ces pratiques de mélange sont importantes. Cela sème le doute chez les consommateurs sur la qualité du « lait pur de vache ».
- D'autre part, certains consommateurs se méfient des conditions de traite et des conditions de transformation et de conservation qui peuvent se traduire par un mauvais goût ou par un goût trop acide du rayeb.

### La saisonnalité de l'approvisionnement

- 60 En plus de l'utilisation des fourrages naturels, certains éleveurs fournissent à leurs animaux des compléments alimentaires : tourteau de coton, tourteau d'arachide, son, etc. Mais ces pratiques de complémentation sont encore peu répandues. Il faut aussi noter que les animaux laitiers présents dans le bassin d'approvisionnement de N'Djamena sont utilisés à la fois pour le travail, la production de viande, et la production de lait. De plus, ces animaux sont rustiques : ils peuvent supporter des périodes de déficit alimentaire sévères pendant la fin de la saison sèche. De ce fait, ces vaches ont un rendement laitier médiocre, de l'ordre d'un litre par jour.
- Afin de favoriser l'activité des commerces laitiers en saison chaude, il conviendrait de favoriser la distribution et la vente de tourteaux d'arachides. Ces tourteaux sont produits à N'Djamena au sein de moulins artisanaux et constituent un complément protéique idéal pour la production laitière. La disponibilité de tourteau de coton, complément de moins bonne valeur protéique, butte sur le monopole de commercialisation du tourteau produit par la Cotontchad et sur le coût du transport des usines du sud du pays jusqu'à N'Djamena. De ce fait, les prix de ce tourteau vendu à la capitale sont assez élevés (6 500 F CFA/sac de 70 kg).

### L'emplacement des commerces

- Les commerçants évoquent également l'emplacement de leur point de vente comme entrave au développement de leur activité. En effet, il paraît intéressant d'insister sur quelques éléments nécessaires au succès du commerce laitier :
  - · la zone doit être électrifiée;
  - le commerce doit être positionné sur un axe passant (avenue, marché);
  - Le commerce doit être installé dans un quartier fréquenté par des musulmans car se sont eux qui consomment le plus de lait et de rayeb.

### Le problème de la compétence

- En plus des principaux problèmes précités, il faut aussi souligner l'importance du savoirfaire du commerçant, et notamment l'hygiène de la transformation. Ces compétences pourraient être améliorées par des formations des commerçants. Ce type de formation améliorerait l'image que les consommateurs se font du « lait pur de vache ».
- Il convient à ce sujet de souligner le rôle des quarantiers dans le suivi technique des commerces laitiers de la capitale.

### Conclusion

- L'enquête présentée ici montre que le commerce laitier à N'Djamena est en pleine évolution. L'essor des « bars laitiers » illustre la modification des pratiques alimentaires en milieu urbain, et notamment le développement de la restauration hors-foyer. Le lait de brousse était resté jusqu'à présent un aliment de composition chez les ménages urbains, puisqu'il intervenait dans la préparation de bouillies à base de lait. Avec le développement des bars laitiers, le lait local acquiert petit à petit une place en tant que « boisson », à côté de la poudre de lait importée. Ces mutations semblent évidemment favorables à la valorisation du lait de brousse et à la compétitivité de la production locale face aux importations.
- Ce travail nous a conduits à identifier les principaux facteurs de développement de ce commerce. L'accès à l'électricité est un élément déterminant, tout comme l'accès aux compléments alimentaires du bétail (tourteaux d'arachide ou de coton) qui pourrait permettre de réduire le déficit laitier en fin de saison sèche. Ce travail ouvre aussi une voie de réflexion sur les moyens d'améliorer la qualité du lait de brousse livré aux bars laitiers qui le servent frais ou le transforment en rayeb. Dans ce domaine, le rôle des politiques ou des projets peut être multiforme: formation des producteurs et des collecteurs à l'hygiène de la traite et du transport, formation des boutiquiers. Il pourrait être intéressant de valoriser certaines procédures de contrôle ou de soutien à la qualité par une marque particulière sur le produit: label ? marque commerciale ? emballage ? Un signe de qualité existe (l'enseigne « lait pur de vache »), qui pourrait servir de base à des actions de promotion de la qualité autour de ce « label ».
- Finalement, il semble bien que les solutions à expérimenter soient à rechercher dans un dialogue entre les entreprises, les organisations de développement et la recherche. Un défi motivant pour l'Observatoire de la filière lait qui se veut avant tout outil de concertation entre acteurs.

### Bibliographie

AFINDRAJAONA P.S., GAUTHIER J., BOUCHEL D., 1997 — Mission d'identification d'un projet visant à l'amélioration de l'approvisionnement laitier de N'Djamena. Rapport Cirad-EMVT 97.022.

DUTEURTRE G, 2004 — Normes exogènes et tradition locales : la problématique de la qualité dans les filières laitières africaines. *Cahiers Agricultures*, vol. 13 : 91-98.

DUTEURTRE G., Koussou M.O., 2001 - L'observatoire de la filière lait, un outil de concertation entre acteurs. Communication au  $2^e$  comité scientifique du Prasac, Maroua, 5-9 février 2001 N'Djamena.

DUTEURTRE G, MEYER C, éd., 2001 - Marché urbain et développement laitier en Afrique subsaharienne. Actes de l'atelier international, Montpellier, 9-10 septembre 1998, Cirad, Colloques.

GAUTHIER J., BOUTINOT L, Koussou M. O., 1998 — Etude complémentaire sur la filière lait. Montpellier, Rapport Cirad-EMVT 98-030, Août 1998

Koussou M.O., 2001 — « L'approvisionnement de la ville de N'Djamena en produits laitiers ». *In* Duteurtre G. et Meyer C, éd.: *Marchés urbains et développement laitier en Afrique subsaharienne*, Montpellier, Cirad, Coll. Colloques : 75-80.

### **NOTES**

- 1. Selon le dictionnaire Hachette.
- **2.** Ces revendeurs sont souvent des femmes qui effectuent cette activité à domicile. Elles conditionnent le rayeb sucré en sachet d'environ 4,2 cl (soit 1/7 de 30 cl) vendu à 25 F CFA. Des arômes artificiels sont parfois ajoutés au rayeb. Ces sachets sont en général glacés et conservés en glacière. La vente s'effectue alors dans diverses institutions ou à la sortie des écoles. Ces glaçons sont souvent appelés « yaourts » par abus de langage.
- 3. Il est à noter que l'essor de ce commerce essentiellement masculin n'a pas radicalement écarté les femmes de leur activité traditionnelle de revente des produits laitiers fermiers. En effet, le circuit des revendeuses, par lequel sont commercialisés le lait caillé et le beurre, reste le principal circuit pourvoyeur de produits laitiers locaux. Les livraisons de lait frais qui approvisionnent les « bars laitiers » ne représente que 13 % environ de la consommation de produits laitiers locaux.
- **4.** Elle est calculée en déduisant des revenus de la vente du rayeb les charges d'achat du sucre et du lait (sans tenir compte des charges fixes comme le loyer ou l'électricité).
- 5. Les charges fixes s'élèvent en moyenne à 13 644 F CFA/mois pour le loyer, à 10 278 F CFA/mois pour l'électricité et à 1 944 F CFA/mois pour la location de matériel, soit au total 25 866 F CFA/mois.
- 6. Société tchadienne d'eau et d'électricité.

### RÉSUMÉS

L'accroissement démographique de la ville de N'Djamena (Tchad) génère une demande de plus en plus importante en produits laitiers. Alors que certains auteurs avaient pronostiqué le développement rapide des importations pour répondre à cette extension du marché, on constate que les circuits de commercialisation du lait de brousse sont dynamiques. Deux recensements des commerces de revente du lait ont été conduits à N'Djamena en 2000, puis en 2002. Ils révèlent un triplement du nombre de « bars laitiers » dans la capitale en l'espace de 2 ans. Cet essor s'appuie sur la vente du lait entier sucré, ainsi que sur le succès du rayeb, un lait entier fermenté local. Ces produits correspondent à un besoin nouveau des populations urbaines pour des boissons rafraîchissantes. Le marketing des commerces s'appuie sur le caractère « fermier » du produit, comme en témoigne les enseignes « lait pur de vache » présentes sur la devanture de 71 % des « bars laitiers » recensés. Une enquête menée auprès de 45 de ces commerces a permis de mieux comprendre cette dynamique de développement.

L'essor de ces petites entreprises repose sur le dynamisme des collecteurs laitiers à mobylette (les quarantiers) qui, en plus de réaliser le transport et la distribution du produit, assurent le suivi technique des producteurs (en amont) et des commerçants (à l'aval), notamment en matière d'hygiène. Ces collecteurs proposent aussi aux boutiques potentiellement intéressées par ce commerce des contrats de livraison « à l'essai », et contribuent ainsi à l'extension des débouchés du lait local. Les perspectives d'amélioration du commerce de détail du lait sont discutées, notamment à travers la stabilisation de la fourniture de l'énergie électrique, l'organisation du marché du tourteau et la formation des transporteurs et des boutiquiers à l'hygiène. L'étude suggère aussi la mise en place d'incitations à la qualité en se basant par exemple sur le label « lait pur de vache ».

The rapid growth of N'Djaména city (Chad) generates a important demand for dairy products. Local marketing Systems, providing the capital city with local milk, are dynamic and contribute to answer this growing demand, in addition to dairy imports. Two exhaustive census of "milk bars" conducted in 2000 and 2002 reveal that their number has doubled in the space of two years. This development relies on the sales of fresh farm milk and rayeb, a local fermented milk. Those products correspond to new urban consumption habits, i.e., the consumption of refreshing drinks in bars or in street restaurants. The success of these "milk bars" relies on the "typicality" of this product, as expressed by the signs "pure cow milk" (in French "lait pur de vache") hanging above 71% of the bars.

A more detailed survey conducted with 45 milk retailers suggests that the emergence of these "milk bars" is largely due to the dynamism of milk collectors ("les quarantiers") who transport the milk on motorbikes and assist rural producers and city retailers in handling milk with care and sufficient hygiene. They also propose to "milk bars" new delivery contracts and thus contribute efficiently to the development of the local milk outlets. Improvement measures are suggested, such as hygiene training and quality incentives relying on the wellknown "lait pur de vache" quality sign.

### **INDEX**

Mots-clés: produits laitiers, filière économique, consommation urbaine, N'Djaména, Tchad

Keywords: dairy product and chaine, urban food

### **AUTEURS**

### **GUILLAUME DUTEURTRE**

Guillaume **Duteurtre**, agronome, Cirad 37 avenue Jean XXIII, BP 6189, Dakar-Etoile, Sénégal guillaume.duteurtre@cirad.fr

### **KOUSSOU MIAN OUDANANG**

Mian Oudanang **Koussou**, agronome, Cirad-EMVT/LRVZ Prasac, BP 433, N'Djamena, Tchad prasac.tchad@intnet.td

### SOULEYMAN ELHADJ N'GABA

Souleyman Elhadj **N'Gaba**, agronome, LRVZ Cirad-EMVT-LRVZ-Prasac, BP 433, N'Djaména, Tchad prasac.tchad@intnet.td

### La consommation des produits laitiers à Ngaoundéré au Cameroun : l'émergence des MPE (micro et petites entreprises)

Dairy produces consumption in Ngaoundéré: the rising of MSE (micro and small enterprises)

Jean-Marie Essomba, Sandrine Dury, Mbonji Edjenguèlè et Nicolas Bricas

### Introduction

- D'après le ministère camerounais des Pêches et Industries animales, le cheptel bovin était estimé en 1998 à près de 3,5 millions de têtes dans le Grand Nord du Cameroun (provinces de l'Adamaoua, du Nord et de l'Extrême Nord). La production journalière de lait varie entre 0,85 et 1 litre par vache en saison sèche et 1,5 à 2 litres en saison pluvieuse. Malgré l'importance de ce cheptel, la production laitière ne suffit pas à couvrir la demande, et le pays recourt massivement aux importations de poudre de lait. Pour les années 1996 à 1998, celles-ci atteignaient en moyenne 8 000 tonnes par an pour une valeur de 7,2 milliards de F CFA par an. Ce chiffre représente environ un dixième de la valeur des importations de produits alimentaires (Minefi-DSCN, 1999). On observe, accompagnant la reprise économique et l'augmentation de la demande urbaine (Dury *et al.*, 2000), une multiplication d'entreprises de transformation du lait depuis 1998.
- Dans les années 1990, la ville de Ngaoundéré a été le siège d'un « Projet laitier » de type industriel (ferme intensive et transformation semi-industrielle). Ce projet a été privatisé à la fin des années 1990 sous le nom de Sogelait. L'entreprise s'est alors séparée d'un certain nombre d'employés qui, forts de l'expérience acquise dans le projet, se sont mis à leur compte en créant des micro et petites entreprises (MPE). Celles-ci se sont alors

spécialisées dans la fabrication de produits laitiers fermentés. Ces entreprises pourraient jouer plusieurs rôles intéressants :

- elles apportent une valeur ajoutée à la production locale de lait et contribuent ainsi à la création d'emplois et de revenus pour les producteurs (souvent des femmes) et les transformateurs ;
- en adaptant la qualité des produits aux attentes des consommateurs urbains, elles assurent un meilleur lien entre l'offre rurale et la demande urbaine et peuvent constituer un levier d'entraînement sur la production de lait naturel.
- C'est en particulier pour vérifier cette hypothèse de lien de l'offre des MPE à la demande urbaine que des enquêtes auprès des consommateurs ont été entreprises. Il s'agissait d'identifier les profils des clients de ces entreprises et de préciser leurs perceptions de la qualité des produits<sup>1</sup>.

# Milieu d'étude et méthodologie : entretiens et enquêtes par questionnaires

- Jouissant d'un environnement favorable au développement de l'élevage, l'Adamaoua est la principale zone de production et de transformation laitière au Cameroun. La population de sa principale ville, Ngaoundéré, est estimée à 169 000 habitants et est constituée de populations originaires des savanes (regroupées ici sous le terme générique « nordistes » et comprenant des Foulbé, Gbaya, Dii, Mboum) et de populations originaires des zones plus forestières où les pratiques d'élevage sont plus rares voire inconnues (Bassa, Béti, Bamiléké...).
- Plusieurs enquêtes qualitatives et quantitatives ont été réalisées entre juin 1999 et juin 2002 afin, d'une part, de recueillir les opinions et perceptions des habitants de la ville sur les produits laitiers, d'autre part, de préciser chez les consommateurs les critères de choix ainsi que les habitudes de consommation (Dury et al., 2002). Des enquêtes ont été également réalisées auprès des transformateurs et des distributeurs.
- Pour déterminer les critères de choix des consommateurs, la méthode du « Test de Kelly » issue du marketing (Gret, 2000) a été utilisée. Son principe consiste à exposer devant une personne tous les produits existants d'une gamme donnée, et à lui demander de constituer successivement différents sous-groupes de produits et de justifier ces classifications. Les différents critères sont notés par ordre croissant selon leur ordre d'apparition, on fait la somme des rangs pour les 30 personnes interrogées. On juge que le critère avec la plus petite somme (il est apparu le plus souvent en premier) est le plus important.
- 7 En parallèle, un entretien guidé permettait d'identifier les modes de consommation des produits laitiers, les caractéristiques des personnes interrogées et de préciser leurs perceptions de la qualité des produits.
- Une enquête par questionnaire sur la consommation du lait a été réalisée en août 2001 auprès d'un échantillon de 304 personnes de Ngaoundéré, choisies dans des quartiers jugés représentatifs de la ville. Mais, en l'absence de base de sondage (la dernière enquête démographique datant de plus de 15 ans, dans un environnement très changeant), les résultats quantitatifs sur l'échantillon sont difficilement extrapolables à la population entière. Cette enquête permet néanmoins de mesurer l'importance relative des opinions

- identifiées lors de la phase qualitative et de croiser les réponses avec les caractéristiques sociologiques et économiques des consommateurs.
- Des enquêtes auprès de toutes les petites entreprises identifiées à Ngaoundéré et dans ses environs ont été menées sous forme d'entretiens approfondis auprès des responsables à l'aide d'un guide d'entretien. Neuf petites entreprises ont ainsi été visitées par les auteurs en association avec AgroPME.

### Les produits laitiers existants, les caractéristiques des consommateurs et leurs critères de choix

### Typologie des produits laitiers

- Tous les produits identifiés sur le marché de Ngaoundéré sont désignés par le terme générique **kosam**<sup>2</sup> qui signifie « lait » en peul. Selon le type de transformation subi, les termes spécifiques sont les suivants :
  - biraadam est le lait cru, frais, non fermenté, non écrémé ;
  - kindirmu signifie « lait lourd » ; c'est du lait entier, chauffé puis caillé (terme haoussa) ;
  - penndiidam désigne le lait fermenté « acide », fabriqué à partir de biraadam écrémé, chauffé et fermenté ;
  - dakéré est un mélange de lait fermenté et de semoule de manioc ;
  - leebol est du beurre frais;
  - yaourt : à Ngaoundéré, on distingue le yaourt industriel et le yaourt semi-industriel. Les deux sont commercialisés sous le nom de Kosam. Le goût et la consistance (plus ferme en général) sont différents du kindirmu ou penndiidam fabriqué artisanalement, en raison de ferments différents.
- On trouve également du lait en poudre (vendu en vrac ou dans des boites), du lait concentré sucré (plusieurs marques) d'origine industrielle. La production des MPE est essentiellement une production de lait fermenté vendu en sachet et de yaourts vendus en pots.
- Il faut noter un certain « flou » dans l'utilisation et la définition des termes locaux : utilisés par tous, leur signification semble changer selon les personnes interrogées : par exemple les transformateurs appellent leur production du kindirmu (fabriqué à partir de lait entier) tandis que les consommateurs appellent ces produits du penndiidam (fabriqué à partir de lait écrémé). On assiste ainsi au changement de sens du terme « kosam » qui, traditionnellement utilisé pour les « laits caillés » selon Vatin (1996), est repris par certains industriels pour désigner les yaourts. Le terme kindirmu, caractérisé par sa consistance « lourde », tend à s'étendre au yaourt dont il partage la consistance épaisse.
- 13 Les produits sont d'origine diverse :
  - industrielle : ils sont conditionnés en pot et/ou en sachet. On trouve par exemple les yaourts de marque « Camlait », produits à Yaoundé, et ceux de marque « Kossam » produits par Sogelait à Ngaoundéré ;
  - des micro et petites entreprises : ils sont également conditionnés en sachets ou en pot. Les sachets des petites entreprises indiquent la marque, la durée de conservation tandis que ceux des micro-entreprises ne comportent aucune indication ;
  - artisanale : ils sont produits et commercialisés par des femmes peules, et sont vendus dans des calebasses.

Dans les deux premiers cas, les produits sont fabriqués dans des laiteries équipées de matériel importé, généralement en métal, ce qui, on le verra, constitue une rupture par rapport aux procédés traditionnels utilisés pour les produits artisanaux qui ne sont en contact qu'avec des récipients ou ustensiles d'origine végétale.

### Caractéristiques des consommateurs de penndiidam

- La consommation du lait fermenté est largement répandue dans toutes les strates de la population de la ville de Ngaoundéré, quels que soient l'origine provinciale, l'âge ou le niveau de vie du ménage. Si plus des trois quarts (81 %) des personnes originaires du « Grand Nord » consomment du penndiidam, il est intéressant de constater que pratiquement les deux tiers (64 %) des personnes originaires des autres provinces sont également des consommatrices du lait fermenté, alors que ce produit n'est pas constitutif de leur régime alimentaire « traditionnel ».
- 16 Le pourcentage de consommateurs est plus élevé dans les tranches d'âge supérieures à 45 ans et inférieures à 30 ans, mais les fréquences de consommation sont plus fortes chez les personnes de 30 à 45 ans. Ainsi les quantités moyennes achetées par acheteur ne varient guère d'une tranche d'âge à l'autre (les moyennes de 119,5 à 138,7 litres par an ne sont pas significativement différentes, voir tableau 2).
- Selon Ngonthe *et al.* (2002), le penndiidam est la plupart du temps acheté (66 % des cas) mais il peut être aussi reçu (13 %) ou fabriqué à domicile (9 %). Le lieu d'approvisionnement est essentiellement le vendeur ambulant (53 % des consommateurs s'y approvisionnent), puis dans une moindre mesure le bar laitier (31 %), la boutique de quartier (26 %), et la boulangerie (20 %). Les supermarchés, les alimentations et superettes, les restaurants et hôtels sont rarement des lieux d'achats du penndiidam.
- Le penndiidam est consommé essentiellement dans la première partie de la journée, soit au petit déjeuner, au cours de la matinée ou au déjeuner. La consommation s'effectue plus en famille qu'individuellement. Les tris croisés entre la fréquence et le niveau de consommation d'une part, et quelques indicateurs socio-économiques d'autre part, sont présentés dans les tableaux 1 et 2.
- Le tableau 1 montre que les fréquences de consommation sont assez élevées car presque la moitié de l'échantillon consomme plus de quatre fois du penndiidam par semaine. Il ressort des résultats que la fréquence de consommation du penndiidam est significativement corrélée (i) négativement avec le niveau d'instruction (plus il est élevé, moins fréquente est la consommation) (ii) positivement avec la taille du ménage. Enfin, les très fortes fréquences se retrouvent surtout chez les agriculteurs, petits commerçants, ouvriers, artisans et employés. Soulignons aussi l'absence d'influence de l'origine culturelle ou de l'âge.

			Fréquence de consommation du penndiidam						
Variables socio-économiques	Nb	Khi2	4 à 7 fois par semaine	1 à 3 fois par semaine	1 à 3 fois par mois	Moins souvent	Total		
Ensemble de l'échantillon			45,7	26,0	4,9	23,3	100%		
Niveau d'instruction	223								
Non scolarisés				11,5	3,8	11,5	100		
Études primaires	36		63,9		2,8	16,7	100		
Études secondaires	110		41,8	36,4	1,8	20,0	100		
Études supérieures	51		27,5	17,6	13,7	41,2	100		
Niveau de dépense (1)	200	8,28							
Faible	113	tetseveti.	37,.2	28,3	6,2	28,3	100		
Intermédiaire	70		50,0	25,7	5,7	18,6	100		
Élevé	17		58,8	35,3	0,0	5,9	100		
Origine culturelle	220	5.47							
Grand Nord	168	SICHAO!	48,8	25,6	3,6	22,0	100		
Grand Sud	52		34,6	26,9	9,6	28,8	100		
Taille du ménage	221	28,4***	1.00000	100.00	25991		30,000		
1 à 3 personnes	47		27,7	23,4	4,3	44,7	100		
4 à 6 personnes	58	1	55,2	22,4	5,2	17,2	100		
7 à 9 personnes	67		34,3	34,3	7,5	23,9	100		
10 personnes et plus	49		65,3	22,4	2,0	10,2	100		
Age de la ménagère									
15 à 29 ans	154			29,9	4,5	24,7	100		
30 à 44 ans	56		57,1	14,3	7,1		100		
45 ans et plus	13		53,8	30,8	0,0	15,4	100		
Activité du chef de ménage	223	20,55*							
Éleveur ou agriculteur	12		75,0	8,3	0,0	16,7	100		
Artisan /petit commerçant	43		60,5	20,9	2,3	16,3	100		
Ouvrier/manœuvre	40		55,0	27,5	5,0	12,5	100		
Cadre	39		30,8	23,1	7,7	38,5	100		
Étudiant ou chômeur	89		37.1	31.5	5.6	25.8	100		

Légende: N=Nombre d'observations. \*\*\*: Khi2 significatif au seuil 1%; \* Khi2 significatif au seuil 10% 1: Le niveau de dépenses correspond aux dépenses alimentaires mensuelles du ménage. Les classes sont les suivantes: moins de 60 000 F CFA/mois/ménage pour « faible », entre 60 et 100 000 F CFA/mois/ménage pour « faible », entre 60 et 100 000 F CFA/mois/ménage pour « élevé ». Tableau 1. Fréquences de consommation du penndiidam selon les variables socio-économiques.

Variable socio-économiques	Nb Obs.	F de Fisher	Moyenne (l/an/personne)	Écart type
Ensemble de l'échantillon	203		117,6	137,4
Niveau d'instruction	203	0,18		
Non scolarisés			1213, 0	66,2
Études primaires	33		120,3	1702
Études secondaires	103		122,2	131,1
Études supérieures	49		104,8	144,5
Niveau de dépense	179	2,65		
Faible	103		97,3	134,7
Intermédiaire	61		118,3	116,4
Élevé	15		179,1	171,5
Origine culturelle	200	0,52		
Grand Nord	150		121,6	138,7
Grand Sud	50		105,4	132,6
Taille du ménage	198	1,13		
1 à 3 personnes	45		117,6	168,7
4 à 6 personnes	56		91,2	78,4
7 à 9 personnes	59		127,33	149
10 personnes et plus	38		140,21	141
Age de la ménagère				
15 à 29 ans	141		119,5	136
30 à 44 ans	53		108,9	141
45 ans et plus	9		138,7	114
Activité du chef de ménage	203	0,88		
Éleveur ou agriculteur	6		169,7	162,0
Artisan /petit commerçant	41		112,2	127,2
Ouvrier/manœuvre	40		99,0	140,8
Cadre	38		95,.9	101,3
Étudiant ou chômeur	78		132,9	151,6

Tableau 2. Fréquences de consommation du penndiidam selon les variables socio-économiques.

- Les volumes achetés à chaque approvisionnement sont assez faibles et se situent entre 100 ml et un litre (tableau 3). Ils varient avec le niveau de revenu et l'origine culturelle des ménages : les plus riches achètent plus souvent que les autres au micro-détail (40 % des formes d'achat chez les « riches » contre environ 20 % chez les « intermédiaires » et « pauvres »), tandis que les « plus pauvres » achètent plus souvent un litre à la fois. De même, les « Nordistes » ont plus tendance que les « Sudistes » à acheter sous forme de litre qu'en petite quantité. Cela est certainement lié au fait que les volumes sont liés au mode de transformation : les artisanes vendent souvent en litre tandis que les MPE et les industries commercialisent surtout leurs produits dans des emballages de tailles inférieures ou égales au demi-litre. Il se trouve que les cadres sont souvent des « sudistes » et que ces derniers semblent préférer les produits laitiers emballés aux produits artisanaux, non emballés.
- Les achats de penndiidam s'élèvent en moyenne à 117 litres par an et par personne interrogée (tableau 2), ce qui représente une consommation d'environ 2 litres par ménage et par semaine. L'analyse de la variance sur les données d'enquêtes montre que la seule variable ayant une influence statistiquement significative sur les quantités consommées est le niveau de dépenses des ménages (indicateur du niveau de vie). L'origine culturelle n'a pas une influence statistiquement significative.

### Les critères déterminant le choix des consommateurs

Les différentes enquêtes (grille de Kelly et enquête quantitative) ont permis d'identifier et de hiérarchiser, pour les laits fermentés, les critères de choix suivants, classés par ordre décroissant d'importance.

			Volumes achetés à chaque approvisionnemer en %			
Variables socio-économiques	N	Khi2	100 à 200 ml	250 à 500 ml	650 ml ou 1 litre	
Ensemble de l'échantillon	200		27,5	45,0	27,5	
Niveau d'instruction	200					
Non scolarisés			17,6	35,3	47,1	
Etudes primaires	33		27,3	39,4	33,4	
Études secondaires	102		26,5	46,1	27,5	
Études supérieures	48		33,3	50,0	16,7	
Niveau de dépense	179	14,2***			VII	
Faible	103		24,3	40,8	35,0	
Intermédiaire	61		21,3	65,6	13,1	
Élevé	15		40,3	33,3	26,7	
Origine culturelle	197	8,83*				
Grand Nord	148		24,3	42,6	33,1	
Grand Sud	49		38,8	49,0	12,2	
Taille du ménage			1100000	1.0700		
1 à 3 personnes	45		33,3	40,0	26,7	
4 à 6 personnes	56		28,.6	44,6	26,8	
7 à 9 personnes	59		16,9	55,9	27,1	
10 personnes et plus	38		34,2	34,2	31,6	
Age de la ménagère						
15 à 29 ans	139		28,1	44,6	27,3	
30 à 44 ans	53		26,4	47,2	26,4	
45 ans et plus	8		25,0	37,5	37,5	
Activité du chef de ménage	200	4,29	75745617			
Éleveur ou agriculteur	6		50,0	33,3	16,7	
Artisan /petit commerçant	40		20,0	52,5	27,5	
Ouvrier/manœuvre	40		25,0	47,5	27,5	
Cadre	37		24,3	45,9	29,7	
Étudiant ou chômeur	77		32,5	40,3	27,3	

Légende: \*\*\* Khi2 significatif au seuil 1%; \* Khi2 significatif au seuil 10%

Tableau 3. Volumes de penndiidam achetés à chaque approvisionnement selon les variables socioéconomiques

### Le conditionnement

Les emballages (sachets plastiques et pots) des produits de l'industrie sont très appréciés car la date de péremption est indiquée, et les sachets plastiques sont épais. En revanche les sachets plastiques des MPE sont moins solides et la date de péremption n'est pas indiquée. Les pots des MPE sont également moins épais que ceux de l'industrie.

### La fermeté

24 C'est le penndiidam consistant, dit « lourd » fabriqué de manière artisanale qui est le plus prisé. Vient ensuite le dakéré de l'une des MPE qui est bien lourd et servi dans des tasses.

### Le prix

Il est déterminant pour plusieurs consommateurs, les produits les moins chers étant les plus recherchés. Le tableau 4 montre une grande diversité au niveau des prix au litre, variant de 200 F CFA (lait fermenté de type artisanal) à 1 400 F CFA (lait pasteurisé de l'industrie Camlait). Pour les laits fermentés ou non, les prix des MPE sont intermédiaires entre ceux de l'artisanat et ceux de l'industrie, tandis que pour les « yaourts » les MPE ont des prix assez proches voire équivalents à ceux des industriels (non présentés).

#### La contenance

26 Certains consommateurs apprécient les produits vendus dans de relativement grandes unités, car ils peuvent être consommés par plusieurs personnes et satisfaire l'appétit de toute la famille. C'est la fabrication ménagère dont la contenance est un litre et qui coûte 200 F CFA qui vient en première position, la seconde est la fabrication de Socotlait 500 ml à 250 F CFA, et la dernière celle de Sogelait 500 ml et coûte 300 F CFA.

### Le type de fabrication

Les consommateurs s'intéressent aussi au type de fabrication. Les ressortissants du Nord préfèrent la fabrication artisanale à l'industrielle; ils sont convaincus qu'elle conserve la « naturalité » du lait c'est-à-dire qu'elle ne mélange pas de la poudre de lait au lait naturel. Ensuite vient le type de fabrication semi-industriel de Socotlait dont les « Nordistes » trouvent qu'il conserve l'odeur naturelle du lait. Nous retrouvons cette particularité, dans le kindirmu, le penndiidam et le dakéré. Les « sudistes » préfèrent en général le type industriel et semi-industriel, car l'industrie garantit, à leurs yeux, l'hygiène du produit du début à la fin du processus de la fabrication. Les produits de Delfood viennent en seconde position pour les sudistes grâce à son espace « bar laitier » qui constitue selon eux une garantie sanitaire (bonne conservation).

Type de produits	Marque	volume en ml	Fabriquant	Prix (F CFA)	Prix en F CFA/litre
Lait dilué sucré		100	Fabrication ménagère	25	250
Lait fermenté	Kossam	140	SOGELAIT (sachet)	100	714
Lait fermenté	Kossam	200	sogelait (sachet)	150	750
Lait fermenté	Kossam	500	sogelait (bouteille plastique)	300	600
Lait fermenté		330	DELFOOD (bouteille plastique)	300	909
Lait fermenté (penndiidam)	sans	1000	Fabrication ménagère	200	200
Lait pasteurisé sucré		500	SOCOTLAIT	300	600
Lait pasteurisé sucré		330	SOCOTLAIT	150	455
Lait pasteurisé non sucré		500	SOCOTLAIT	250	500
Lait pasteurisé sucré parfumé	BERGERE	250	CAMLAIT (bouteille plastique)	350	1400
Yaourt	Kossam	125	sogelait, en pot	175	1400
Yaourt	sans	125	DELFOOD, vendu en pot	150	1200
« Yaourt »	sans	150	Fabrication artisanale, distribution dans les calebasses	100	667

Source: d'après Dongmo et Essomba, 2000.

Tableau 4. Types de produits et leurs prix sur le marché.

### La teneur en sucre

Les jeunes et surtout les « sudistes » interrogés apprécient les produits sucrés et les produits industriels car ils sont très sucrés. Les produits artisanaux, moins sucrés, intéressent en revanche les consommateurs diabétiques. Cette préoccupation relative au diabète semble, selon les discussions non quantifiées, assez fréquente.

### L'effet sur la santé

- Les produits laitiers ont la réputation de donner de l'énergie, de lutter contre la constipation et de favoriser la fertilité. Selon l'origine des consommateurs, ces croyances sont plus ou moins fortes, et liées à un type de lait (industriel pour les « Sudistes » versus artisanal pour les « Nordistes »).
- Conditionnement, fermeté, prix, constituent les critères d'achat essentiels. Les produits laitiers des MPE présentent quelques particularités par rapport à leurs concurrents industriels: ils sont réputés plus fermes et leur fabrication à base de lait local semble jouer en leur faveur pour les Nordistes. Leur prix est souvent plus accessible que ceux des produits industriels, mais ce n'est pas toujours le cas (tableau 5). En revanche, leur emballage n'est pas complètement satisfaisant, par rapport aux emballages industriels.

Type de consommateurs	Nb obs.	Pourcentages			
Total des questionnaires valides	301	100			
1. Non consommateurs de <b>penndiidam</b>	77	26			
2. Consommateurs de <b>penndiidam</b>	224	74	100		
2.1. Consommateurs - non-acheteurs	22		10		
2.2. Consommateurs - acheteurs	202		90	100	
2.2.1. Consomment des produits non marqués	29			14	
2.2.2. Consomment une ou plusieurs marques	173			86	100
2.2.2.a. Dont Sogelait	151				87
2.2.2.b. Dont Delfood	90				52
2.2.2.c. Dont Socotlait	41				24

Légende : Le total des pourcentages est supérieur à 100 car plusieurs réponses étaient possibles. Tableau 5. Nombre de consommateurs et d'acheteurs de penndiidam selon les marques.

## Les MPE, leur pénétration du marché, les perceptions des consommateurs de leurs produits

Avec moins de six ans d'existence, les entreprises sont toutes de création récente. Deux entreprises (Socotlait et Delfood) ont plus de dix employés tandis que les sept autres ont entre deux et quatre employés. Pour les premières, on parlera ici de « petites entreprises », et de « micro-entreprises » pour les secondes (Monkam et al., 2002). Six des sept promoteurs sont des hommes originaires du Grand Nord camerounais. Leur niveau d'instruction est variable : secondaire ou supérieur dans le cas des petites entreprises, primaire ou secondaire pour les micro-entreprises, mais tous ont une certaine expérience dans la transformation du lait, soit acquise « sur le tas », soit dans le cadre du Projet laitier. Pour la plupart d'entre eux, l'entreprise est une activité développée parallèlement à une autre : l'élevage en général, le commerce, un métier d'administrateur ou d'enseignant pour certains.

### Consommation du penndiidam industriel et des MPE

- La répartition des consommateurs selon les types de produits qu'ils achètent est présentée dans le tableau 5. Les produits identifiables par une marque sont ceux de Sogelait (industrie) et des « petites entreprises » et les produits non marqués sont ceux des microentreprises et de l'artisanat. Sur les 202 consommateurs-acheteurs de penndiidam, 86 % achètent des produits industriels et semi-industriels dont la marque est identifiée, et 14 % achètent seulement des produits non marqués, provenant des microentreprises et des fabricantes-vendeuses artisanales.
- Parmi les acheteurs des produits marqués, près des neuf dixièmes achètent des produits Sogelait, à base de poudre importée. Mais on constate que la moitié d'entre eux achètent des produits Delfood (52 %) et un quart des produits Socotlait (24 %). Ces deux petites entreprises ont donc réellement réussi à pénétrer le marché de Ngaoundéré.

### Perception des produits des MPE

Compte tenu du fait que les produits laitiers n'ont pas le même ancrage dans l'alimentation selon l'origine « Nordiste » ou « Sudiste » des consommateurs, l'analyse de leurs perceptions a été faite en distinguant ces deux groupes de population (voir Essomba, Dury, 2000).

### Les « non-Nordistes » ou « Sudistes »

Les populations « non-Nordistes » désignent ici les populations originaires des zones où l'élevage bovin est pratiquement inexistant et où la consommation de lait est un phénomène (relativement) récent, lié à la colonisation et à l'importation de produits laitiers comme la poudre de lait, le lait concentré, le fromage et le beurre. Les résultats présentés ci-dessus montrent que ces populations installées à Ngaoundéré ont intégré massivement dans leurs habitudes de consommation le lait fermenté des MPE. Ce produit, typique des populations d'éleveurs peuls, est « amélioré » par un emballage spécifique et présente, aux yeux des « non-Nordistes », plusieurs intérêts. Il s'agit du conditionnement qui garantit « l'hygiène » et de l'utilisation de la matière première locale qu'ils supposent « riche en substances nutritives ».

### Les « Nordistes »

- Dans la perception des peuples éleveurs « Nordistes », la vache est un capital social primordial et la consommation de lait un acte symbolique d'extériorisation de l'identité et du renforcement d'un lien de « sociabilité ». Citant l'un de leurs informateurs, Ali et Taverne (2000) écrivent : « Un vrai Peul, c'est celui qui consomme du lait et du vrai lait de vache ». Ces produits sont considérés comme une véritable nourriture alors qu'ils n'ont qu'un statut de dessert chez les « Sudistes ». Les Peuls attribuent des vertus bénéfiques au lait. Le lait animal sauve les enfants des maladies en période de soudure. Son acidité les empêche de souffrir des vers intestinaux. Le lait apporte « force, courage et endurance ».
- Les Peuls préconisent la consommation du lait frais (biraadam) aux enfants, à qui il est conseillé de le boire chaud, c'est-à-dire directement au sortir de la traite. Le penndiidam est également destiné prioritairement aux enfants et se consomme régulièrement en bouillie (mélangé à la farine de céréales). Le kindirmu, « lait lourd », est plus consommé par les adultes et en particulier par les hommes qui lui trouvent des vertus liées à la virilité. Les Peuls que nous avons interrogés affirment enfin pouvoir distinguer tous les types de lait d'un simple regard ou à l'odeur. Ils ajoutent que le lait ne doit pas être manipulé par n'importe qui et ne doit pas être en contact avec des récipients métalliques. En pratique, cela se passe souvent dans les MPE (contact entre le lait et les récipients en aluminium ou acier inoxydable), mais, une certaine tolérance semble de mise dans la pratique par rapport à ce discours normatif.

### Raisons de l'adaptation des produits des MPE aux attentes des consommateurs

La stratégie des MPE de la filière lait reste centrée sur un seul produit : le lait fermenté léger (penndidam), ce qui favorise sa popularité car il s'agit d'un produit déjà largement connu et apprécié des Peuls et des populations qui les côtoient. Les MPE cherchent à donner à leurs produits une image « naturelle » (les illustrations figurant sur l'emballage

présentent des paysages du Grand-Nord camerounais et/ou une vache), et liée à la tradition laitière peule (les noms commerciaux utilisés sont ceux des produits peuls ; les responsables des entreprises sont eux-mêmes originaires de ce groupe<sup>3</sup>).

- Les produits laitiers sont reconnus d'une façon générale comme fragiles. Ils peuvent subir facilement des détériorations de leur qualité : coupage avec de l'eau, contamination si la vache est malade, mauvaise maîtrise de la fermentation, etc. La multiplication des intermédiaires dans les filières d'approvisionnement des villes, le plus grand anonymat dans les échanges marchands renforcent la suspicion des consommateurs urbains vis-àvis de la qualité des produits. L'attention portée à la qualité est d'autant plus forte que le consommateur intègre depuis longtemps le produit dans son répertoire alimentaire. Selon la théorie de la familiarisation (Rigal, 2000), voir régulièrement un produit nouveau favorise l'augmentation de l'appréciation puisque l'individu cherche à rendre ses représentations conformes à ses goûts et à son comportement.
- Malgré cela, les produits des MPE ne semblent souffrir d'aucun préjugé négatif. Bien que différents des produits artisanaux au sens où ils ne peuvent être sentis ou goûtés lors de l'achat puisqu'ils sont conditionnés en emballages hermétiques, ils ont réussi à gagner la confiance des consommateurs, mêmes des plus exigeants comme les Peuls. Ils sont consommés aussi bien par les riches que par les pauvres, alors que les produits industriels ne sont souvent consommés que par des riches. Ils touchent une large part de la population car les responsables des MPE passent par les canaux de distribution de masse pour atteindre leurs clients.
- La multiplication des bars laitiers à Ngaoundéré est une démarche commerciale qui contribue à la fois à populariser la consommation des produits laitiers locaux en ville, à garantir la qualité sanitaire et à la faire reconnaître. Proposés dans des lieux spécialisés et non plus seulement dans la rue, ces produits apparaissent contrôlés jusqu'à la vente par des professionnels avec lesquels un contact de proximité peut être établi. Enfin, les prix proposés par les MPE sont à la portée de chaque consommateur.
- 42 En définitive, les MPE semblent plus performantes que les industries pour satisfaire les attentes des consommateurs, en raison notamment de leur insertion culturelle dans la population et de leurs liens avec la production locale. Tout en répondant aux attentes techniques, à la manière des industries (type et qualité du produit), elles répondent, en plus, aux attentes immatérielles des divers consommateurs (image « naturelle » du produit, affinité identitaire...).

### Conclusion

- Au Nord-Cameroun où réside une importante population d'origine peule, les produits laitiers sont fortement ancrés dans les traditions de ce groupe. Plus que de simples aliments, ils sont des supports fondamentaux de la culture. Leur manipulation, leur transformation, leurs dénominations sont régies par des règles traditionnelles précises. Un tel ancrage pouvait laisser croire a priori à une difficulté d'intégrer, dans les modes de transformation et de consommation du lait, des changements techniques qui seraient en rupture avec ces règles.
- Or, le récent développement de petites entreprises spécialisées dans la fabrication et la commercialisation de produits laitiers montre que ce système technique a fortement évolué, sans pour autant rencontrer une résistance des consommateurs attachés à ces

produits. Il a permis, de plus, de diffuser la consommation de produits laitiers auprès de populations qui n'y étaient pas traditionnellement habituées. La consommation des produits des MPE s'est ainsi généralisée dans tous les groupes de la population, y compris les plus populaires et ceux originaires de régions non productrices.

- Les MPE de la filière lait à Ngaoundéré ont su marier avec succès deux registres: la tradition et la modernité. Spécialisées dans la production de lait fermenté « léger » (penndiidam), elles présentent des signes de qualité adaptés, qui rassurent à la fois les consommateurs d'origine des zones d'élevage (nom du promoteur, de l'entreprise, du produit, image de proximité, etc.) et les autres consommateurs (produits hygiéniques car emballés). Elles ont également développé des stratégies offensives au niveau commercial en visant des niches de marchés variées, à travers notamment la vente dans des bars laitiers spécialisés, et la vente au micro-détail, dans les quartiers et dans les rues.
- C'est une bonne illustration de ce que Mbonji Edjenguèlè (1988) appelle « les cultures de développement », c'est-à-dire l'articulation des savoirs et savoir-faire locaux et des données de la modernité technique.

### **BIBLIOGRAPHIE**

### Bibliographie

ALI D., TAVERNE B., 2000 — Allaitement et VIH en Afrique de l'Ouest et anthropologie de la santé publique. Paris, Karthala.

DURY S., BRICAS N, ESSOMBA J.-M., FANDIO F., 2002 — Projet INCO DC n° ERBIC18CT0336. PME agroalimentaires: performances d'un système de connexion de l'offre agricole aux marchés de consommation urbains. Rapport final du partenaire « 6 » (Cirad). Période janvier 1999 à décembre 2001. Cirad-

DURY S., GAUTIER N., JAZET E., MBA, M., TCHAMDA C, TSAFACK G., 2000 — La consommation alimentaire au Cameroun en 1996. Données de l'Enquête camerounaise auprès des ménages (Ecam). DSCN, Cirad et Ilta. Yaoundé.

 $\label{eq:consommation} ESSOMBA J.-M., DURY S., 2000 — Consommation des produits laitiers à Ngaoundéré au Cameroun: croyances et perceptions des consommateurs et non consommateurs. Agro-PME. Yaoundé. Décembre, multigr.$ 

GRET. 2000 — Utilisation de la grille de Kelly. Document distribué dans le projet Inco-MPE.

MBONJI EDJENGUÈLÈ, 1988 — Les cultures de développement en Afrique. Essai sur l'impossible développement sans révolution culturelle. Yaoundé. Osiris-Africa.

MINEFI-DSCN. 1999 — Annuaire statistique du Cameroun 1998. Ministère de l'Économie et des Finances – Direction de la Statistique et de la Comptabilité nationale. Yaoundé.

 $\label{eq:monkam N., essomba J.-M., mabou A., akoa J., 2002 — \textit{Synthèse entreprise filière lait.} Projet de recherche Inco-MPE Agroalimentaires. « La performance d'un système de connexion de l'offre de la connexion de la c$ 

agricole aux marchés de consommation surbains ». Cameroun Sénégal Guinée Bissau. Agro-PME. Avril, multigr.

NGONTHE R., FANDIO F, DURY S., KANA C, KOUONTCHOU P., 2002 — Enquête sur la consommation des produits laitiers à Ngaoundéré. Rapport du projet Inco. Agro-PME, Issea. Yaoundé.

Rigal N., 2000 — La Naissance du goût. Paris, Noessi.

Tourneux H., Daïrou Y., 1999 — *Vocabulaire peul du monde rural.* Maroua- Garoua (Cameroun). Paris, Karthala, Garoua, DPGT.

Vatin F., 1996 — Le lait et la raison marchande. Essais de sociologie économique. Presse universitaires de Rennes.

### **NOTES**

- 1. Ce travail a été réalisé dans le cadre du projet européen INCO-PME Agro-Alimentaires : Performance d'un système de connexion de l'offre agricole aux marchés de consommation urbains coordonné au niveau international par le Gret (Groupe de recherches et d'échanges technologiques) et au Cameroun par Agro-PME, avec la participation notamment du Cirad, de l'IRD, et de l'université de Yaoundé I.
- 2. Tourneux et Daïrou (1999, p. 188) donnent, à Garoua et Maroua, kosam/kosamji pour lait; nyallunde pour lait caillé, penndiidam pour lait fermenté, biraadam pour lait frais, [les caractères typographiques spéciaux de phonétique ne sont pas reproduits]
- **3.** Ce qui n'est pas forcément le cas dans la région de Bamenda (province du Nord-Ouest) où les transformateurs industriels du lait local ne sont pas Peuls alors que les producteurs de lait le sont (comm. pers. A. Benderdouche).

### RÉSUMÉS

Depuis quelques années, les populations de la ville de Ngaoundéré à l'instar de celles d'autres villes camerounaises ont intégré dans leurs habitudes alimentaires des produits laitiers fermentés des micro et petites entreprises (MPE) locales. Les observations faites sur le terrain par Agro-PME, le Cirad-Amis, et l'université de Yaoundé I (2000) mettent en évidence la présence sur les marchés de cette ville d'une gamme variée de produits laitiers fermentés d'origines diverses : industrielle, artisanale ou fabriqués par les MPE. Pour s'adapter à la demande, les MPE s'emploient à moderniser la nature de leurs produits de même que la technologie de mise en forme (emballage, mode de fabrication, réseau de distribution...).

Cela contribue à faire de ces produits laitiers non plus l'apanage alimentaire des autochtones, mais également des populations non-originaires du Nord-Cameroun. La présente communication se propose d'expliquer, premièrement, pourquoi les produits laitiers fermentés des MPE s'adaptent bien sur les marchés de Ngaoundéré, et deuxièmement, comment et pourquoi les populations « nordistes » et « non-nordistes » intègrent les nouveaux produits dans leurs répertoires alimentaires.

For some years, population of the town of Ngaoundere like other towns in Cameroon have integrated in their feeding habits fermented dairy products from local micro and small enterprises (MSE). Field observations made by AGRO-PME, CIRAD-AMIS and the University of Yaounde I (2000) show a wide range of fermented milk products in the markets of this town, coming from different sources: industrial, cottage industry or produced by MSE. To be able to meet the demand MSE tend to modernise the nature of their products as well as their technology (packaging, means of production, distribution network...). This contributes to making dairy products no longer the privileged food of natives but equally of the populations that do not originate from north Cameroon. This present paper offers to explain firstly why MSE fermented products fit well into the markets of Ngaoundere, and secondly how and why the "northern" and "nonnorthern" populations integrate new products into their food habits.

### **INDEX**

**Mots-clés**: consommation alimentaire, lait, produits laitiers, micro et petites entreprises, habitudes alimentaires

**Keywords**: food consumption, milk, dairy products, micro and small scale enterprises, change in food habits

### **AUTFURS**

### JEAN-MARIE ESSOMBA

Jean-Marie **Essomba**, économiste, IITA BP 2008 (Messa), Yaoundé, Cameroun essombajm@yahoo.fr

### SANDRINE DURY

Sandrine **Dury**, économiste, Cirad-Amis 73 rue Jean-François Breton, TA 50/PS4 34398 Montpellier cedex 5 sandrine.dury@cirad.fr

### MBONJI EDJENGUÈLÈ

Mbonji **Edjenguélé**, économiste, IITA BP 2008 (Messa), Yaoundé, Cameroun

### **NICOLAS BRICAS**

Nicolas **Bricas**, économiste, Cirad-Amis Cirad-Amis, 73 rue Jean-François Breton, TA 50 / PS4, 34398 Montpellier cedex 5 nicolas.bricas@cirad.fr

### Kapsiki beer dynamics

La dynamique sociale des bières Kapsiki

### Walter E.A. van Beek

Beer not only is a central feature of Sub-Saharan daily life in non-Moslem societies, it often has a high symbolic content as well<sup>1</sup>. Here we shall trace the symbolic aspects of indigenous beer among the Kapsiki/Higi of North Cameroon and North-Eastern Nigeria<sup>2</sup>, by interpreting the symbolic connotations from its place in community rituals. As we shall see, "the message of beer" is by no means uniform. Though most of the symbolism around beer is a male dominated discourse which concentrates on bonding and power<sup>3</sup>, the symbolism is less straightforward and more hidden<sup>4</sup>.

### The Context

- The Kapsiki in North Cameroon live in a dry Sahelian savannah environment, where sedentary cultivation of millet, sorghum and maize can still be supplemented with some husbandry: sheep, goats and cattle. It is a mountainous, relatively densely populated and quite intensively cultivated area. Cultivation technology is of the classical African iron-type and working units are small. Subsistence cultivation relies on a broad spectrum of food crops, with some cash crops to supplement the family budget. The Kapsiki have lived in their area at least three centuries.
- For safety purposes people formerly built their villages only on defendable spots and cleared fields in the immediate vicinity. The fields of the Kapsiki/Higi were situated around the outcroppings or on the slopes themselves (van Beek 1987)<sup>5</sup>. This picture changed dramatically with the coming of colonisation. The pax colonialis of the Germans (later the French) and British for the Kapsiki opened up the plains and plateau as cultivation areas. This pacification resulted in a rapid dispersai of the population over the formerly dangerous outfields.
- The main, if not the only, socio-political unit consists of the village. Kapsiki village communities have always had a high degree of political autonomy, as they have their own clearly defined borders, authority structures and local histories, in which migration

traditions dominate. Politics are not centralised. Village heads have just a few ritual obligations, as have the clan and lineage elders, though their influence in daily life can be larger. Conflict resolution, for instance, is highly informal, not dependent on specific functionaries, though one separate group of specialists does exist: the blacksmiths. Religion is complex and echoes their history and setting. A System of major cyclic rituals, more or less tied in to the rites de passage joins a clearly defined set of sacrificial cults, which follow the social echelons of the village: individual, household, ward, lineage, clan, village neighbourhood and the whole village<sup>6</sup>. Sacrifice functions as the central ritual, with crab divination as a steering mechanism, both processes allowing but a limited role for the ancestors. Kapsiki society is both village and compound based, with a clear separation between the private and the public spheres, as the Kapsiki tend to value the privacy of their walled-in compounds. On the other hand, the relation within and between villages are never easy, as old enmities abound, which can flare after a market brawl or a wife who chooses a new husband in another village. Women tend to move frequently from husband to husband (van Beek 1987) and between villages, so the relation between the genders often is tense. For the men the high risk of a wife disappearing overnight, and for the women the high child mortality that long has characterised Kapsiki demography (van Beek 1987) resulted in a low trust between the genders, and consequently in a tendency for men and women to operate in their own separate spheres and create their own arenas. Beer is one issue where the men and women traditionally moved in separate fields, but where the divides between those fields are eroding.

### Red and white: Male and Female Beer

- Two kinds of beer dominate Kapsiki brewing, **tè** and **mpedli**. The first, tè, is the ritual beer, the 'red' kind of beer that will be my focus here. Mpedli, the 'white' beer is for market use and immediate consumption. The two represent polar opposites: the white beer is brewed by women, has no ritual significance, is made by a quick process and has to be consumed immediately. The brewing procedure is relatively simple (Brolsma, 1987). The white mpedli beer is considered a new variety, adapted to the exigencies of the local market because of its quick preparation. In recent years the red tè beer has increasingly become a sales commodity for women both at the village markets and in the cities, generally preferred by the men over mpedli.
- However, the red variety is traditionally a man's brew, following a strict procedure, with numerous prohibitions, and used for ritual purposes. Symbolism is focused on this beer rather than on the mpedli, and it is this beer that gives the Kapsiki their name: 'Kapsiki' stems from the verb psekè, meaning to sprout.
- The recipe for red beer is essentially the same throughout the Cameroonian north (Eguchi, 1975; Teeuwen, 1985; Delaude *et al.*, 1993). The millet or sorghum grains (the Kapsiki like both but prefer sorghum) are soaked in water for a night and then left for some days to germinate in a dark hut. After some days they are left on the roof to dry and blacken in the sun, as **tè njine**. Closely linked to death and danger, in Kapsiki thought, this intermediate stage of the sprouts is considered vulnerable to supernatural attack, so they will not be left too long on the roof. If small quantities of beer are to be made, the sprouts are left to dry inside the brewing hut, covered with a cloth. About four days before the event, the blackened dry sprouts are ground, then soaked again for half a day

in a full jar of water and cooked for the first time for several hours. Traditionally a large earthenware brewing pot (wuta) is used, but also steel barrels or cast-iron cooking pots may serve the same purpose. In the afternoon, when the mixture has cooled down, the clear part is ladled into other smaller jars standing against the brewery wall. The remaining murky part is cooked again until the evening and is then mixed with the rest of the brew in the other jars to cool. The male brewer waits during the night, tasting the brew until it turns slightly sour, then filters it back into the large wuta, and lights up the fire around the large wuta jar (which is fixed in the earth) or under the drum. A slow fire is kept burning for the whole night until the next afternoon. The beer now turns sweetish (tè kwarhèni). In the evening, the man filters the beer for a second time and cautiously pours the brew into a number of narrow-necked beer jars, rhewelepe tè (spilling is a bad thing at this moment), and shuts them with a bundle of leaves. The jars are left in the brewery. If no yeast is added, it takes three days for the beer to ferment. The residue used to be thrown away but today is used as garden manure or pig food.

- One taboo dominates ritual beer brewing. If the brewer has sexual intercourse, the beer becomes gluey and unfit for drinking. At the end of the second day, the beer may be used for sacrifice. Called **sarerhè** (literally: the blacksmith drinks), blacksmiths do indeed drink it and use it for household sacrifices when officiating (van Beek 1992). On the third day it is ready to be used both for sacrifices and for the public drinking that accompanies large offerings. The whole process of brewing has been performed in a hut specifically built for brewing tè. In Kapsiki architecture, this hut, as a strictly male domain, is usually built into the compound wall, opposite from the entrance.
- 9 Since the early 1980s, women in the cities of North Cameroon have taken up brewing red beer for sale (Teeuwen 1985). Kapsiki women have also tried their hand at red beer as it gets a better price at the market than mpedli. They brew at home and, depending on their relationship with their husband, will either use the brewery or install their beer battery outside. Grain for commercial beer production, as is the case for mpedli, is kept separate. The women keep their own stocks and do not use the main granary for their grain supply.
- In recent years the women have changed the brewing process. In the first place, they have shortened the fermentation period. Instead of pouring the brew into the rhwelepe tè, they use open pots and plastic buckets for easier transportation and distribution. The night before market day, they put yeast in a small jar. When that batch is thoroughly fermented, it is distributed over the rest of the cooled brew. Secondly, the women have shortened the first part of the process: they soak the ground sprouts for only an hour before the first cooking. After some experimentation, they have found that this makes for easier cooking and also improves the taste: its higher sugar content seems to elevate the alcohol percentage and makes for a softer, rounded taste. As one female informant put it: "The old people did not know it very well", meaning, of course, the men. So, the women have shortened the process from five to three days and they appear to take the taste of the brew into account more than the men do. For them, the main difference with brewing mpedli is the length of the cooking: for a batch of red beer they need wood for CFA 1 000, (Euro 1,50) while white beer takes firewood worth CFA 300. But it still makes economic sense for women: on a 80-100 litre brew of red beer, a woman earns about CFA 1 500-2 000 and for a similar amount of mpedli she accrues a profit of CFA 1000 (at 1999 prices). Finally, women are experimenting with the grains themselves. Now that maize has become abundant, they mix sorghum and maize sprouts in the tè njine, having found out that maize makes the taste lighter and increases fermentation.

These changes affect the gender division of brewing: women brew mpedli (though much less) as well as tè for the market. For the main rituals, such as the boys' and girls' initiation, the man still is the brewer. Especially for a girl's first marriage (makwa), our opening case, the old recipe is followed. One reason is that the ritual follows the pattern of traditional beer brewing: the days of the ritual are named after the brewing phases. Even when the man has to brew large quantities, he will call his lineage brothers for help, not his wives. If he needs more beer during the feast, he will use the shorter process to add quantity. The gender division, in short, has altered but has not disappeared: male brewing is aimed at ritual, market brewing is for women, even if both can brew red beer nowadays.

## Beer and Kapsiki Ritual

12 It is in the three major rituals complexes – weddings, funerals and sacrifices – that the meaning of beer stands out. First we shall trace the way of the beer during a wedding in order to gain some impression of the Kapsiki handling of beer in a ritual, by giving an ethnographical pastiche, *i.e.* part of a traditional wedding ceremony at the first marriage of a girl (makwa)<sup>9</sup>. Then we shall have a quick overview of the role of beer in other rituals.



Picture 1. Mother and drinking child at Mogodé market.

- 13 Mogodé, 14 April 1986, 4.00 am.
- 14 In the afternoon of the first full day of her wedding, Kuve Kwanyé<sup>10</sup>, Zra's bride, awaits the "blessing of the bride". About 3 p.m., a group of the groom's maternal uncles plus some of their friends and the village chief gather at the back of the compound, hidden from the eyes of outsiders. Zra, the groom, pours beer from his sacrificial jar into the ritual calabash, and hands it to the village headman. At last, people fall silent when he pronounces a blessing over it: "She has to bear girls, first one and then another one. We

give beer to the people who are dead. If anybody wants to harm, let him be restrained. Let the groom marry more women and all be healthy." He then spills the beer over the floor. The groom fills the calabash for the second time and hands it over to his mother's brothers, who spit in the beer while passing it on. One of them then takes the calabash to the nearby hut of the bride. Clothed just in her iron apron, Kuve kneels on the doorstep of her hut for the blessing. The uncle takes a mouthful of beer and sprinkles it over the kneeling girl: "You must be healthy, you should bear many children and repay the bride price. You have to bear children one after the other." Again he douses the girl with beer, and repeats his blessing: "Please bear your children, not one by one, but one after the other." Then he hands her the calabash: she has to empty it, drinking a part, and letting the rest run over her body. When the bride's body is wholly washed with beer, the men are satisfied. She is now their nephew's. Though much of the ritual is still to follow, from this moment Kuve is considered as belonging to the house, truly married to Zra, a wife of the lineage.

Later during the boys initiation, **gewela**, and the conclusion of the whole complex of girls marriage and boys'initiation during the la harvest festival, the rhythm of beer brewing serves as the main format for the festivities. Not only are the days of initiation, and the days of the la harvest rites named after the brewing phases, but also all activities on these days have to fit in with the exigencies of the brewing process. Without going into too much detail: in all phases of initiation the use of red beer as a means for blessing, for ritual invocation and for bonding during the joyful and boisterous festivities is marked.

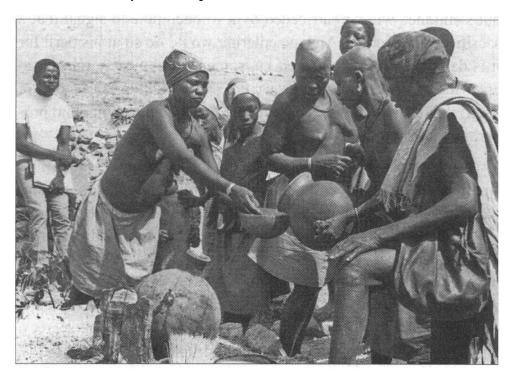
A clear example of this is in another yearly ritual, rain making. Again, beer is crucial in the ritual to procure rain (van Beek, 1997), as it is used to 'wash' the sacred objects of rainmaking sites, too. During the rain hunt of Mogodé several old grinding stones, attributed to rainmakers of old times, are washed with tè, blessings and invocations are mediated by beer and the "rain chasers" have to drink deeply and well. Where rainmakers still operate – as is the case in some Kapsiki villages – their implements, stones and mortars are washed with beer, and also they cannot operate without a fair amount of libation. Without beer there will be no rain; of course, the reverse holds as well.

As often in African societies, funeral rites among the Kapsiki are complex and very expressive. As death comes unannounced, the many guests at the first two days of funeral proceedings are well received with white beer, the quick kind. But during the proper burial, on the third day, people have had time to brew the ritual beer, and there the function of the red beer is prominent. Three moments stand out in the long series of dances and farewells. First, the main officiators at Kapsiki funerals are the blacksmiths: they are the ones who adorn the body, who perform the drumming for the dance, dance with the corpse and supervise the digging of the grave; finally at the end of three hectic days they bury the deceased in the tomb. Their control of the proceedings is expressed by beer: after adorning the body for its last showing, they have an internai drinking session, of - obviously - red beer. Seated at the point of honor in the compound - a space usually forbidden for them - they take their time with the ample supply of beer the familiy of the deceased has furnished. Drinking at their leisure in the face of a fully adorned, waiting, often sweaty crowd of mourners (i.e. non-smiths) they are conspicuously slow. The message during this intermezzo often is clear: "We are in charge now, despite the fact that normally we are considered non-persons in the village".

- The second moment is the first farewell, after the last dance with the corpse, when the crowd of mourners has petered out, and the sun is approaching the horizon. Just before the corpse is taken to the tomb, the chief blacksmith on behalf of the deceased douses the next of kin with red beer, while stating that the dances were good and the dead man would behave. With the words "Go, I have been well mourned, well danced for and 1 will not be jealous" the blacksmith separates the mourners from the mourned.
- After the first funeral rites, when the harvest is completed, the burial mound is finished and the next of kin gather for a final farewell. Central is the old beer jar of the deceased and his successor's, often his son, new sacrificial jar. Made to order by a woman blacksmith after the death of the brewer's father, the new sacrifical jar, filled with beer, has rested on the father's grave for a whole night during the rites of the second funeral. There, too, the blacksmith takes a large sip of beer this time a special mix of tè and ritual food and sprinkles the family standing at the foot of the burial mound. Using almost the same words, assuring the mourners that now all is well, they are sent home in a ceremony that mirrors the proceeding of the burial itself. When almost all have left, the sacrifical jar of the deceased is smashed and left behind on the mound; the new beer jar, which from now on will represent the deceased, is installed in the son's compound, to serve as melè, his personal altar, a beer jar henceforth to be addressed as yita, father.
- Not only the high times of weddings and funerals call for beer, but the standard sacrifice in the compound also depends on red beer. Any sacrifice involving a goat or a sheep, *i.e.* any familial or village sacrifice of some importance, calls for the male brew. The tè is poured out in an oblong sacrificial cup made of blackened earthenware and sprinkled on the altar as one of the final parts of the proceedings. The altar, in fact, is the beer jar mentioned above. Addressing the jar with beer as 'father', the son puts it in the middle of his compound. He calls in his wives and children, and they all drink, the man first, then the women and finally the children. The jar will remain stored under one of the brewer's granaries, shut with a cow's horn. For each sacrifice it will be filled, together with the normal beer jars. During the sacrifice the melè is the centre of attention: some blood, a small piece of liver and cooked mush will be smeared on it "to have father eat", and the first beer to be tasted both by the jar and the main officiates is poured from this very melè, the sacrificial jar that represents the deceased father of the compound owner.



Picture 2. The sacrifical jar of the village.



Picture 3. Beer ritual at the funeral mound.

Thus, any offering involving tè is part of a larger social matrix. The final drinking is quite formai. In the early morning ward members, clansmen and friends gather in the forecourt of the house, responding to the whispered invitation of the evening before. Standing in the house's entrance, the brewer then starts to explain why he has called them. He conveys his message in elliptical language, just hinting at the real cause: "I had a dream, and put some grains in the water afterwards". The dream points to the

divination he has sought, often a series of consultations, grains in the water represent the brewing process. As most already know why he is sacrificing, no further explanation is needed and his use of encoded speech is a sign of his maturity and "savoir faire".

Beer drinking is the high point of the sacrifice and the most social aspect of the ritual. All the other activities, killing and roasting the goat and cooking the meal, have already been done in strict privacy behind the high compound wall that shields the family from the view of outsiders. Throughout the day of the actual sacrifice, the hut's entrance will be barricaded by a wooden pole to signal that a sacrifice is in process. Anyone entering would do so at his peril for it is dangerous for an outsider, i.e. someone not closely related, to enter the compound during a sacrifice. The drinking guests do not enter; they stay in the forecourt situated outside the compound proper, just in front of the one and only entrance.

This type of sacrifice, immolating a goat, followed by a meal for a small in-group, and beer for a large gathering of outsiders, is standard in Kapsiki culture. Not only households, but also wards, lineages, clans and even the village as a whole follow this sacrificial pattern. Beer is not always brewed for the occasion, but it is always poured on the altar, and in most cases drunk. Attendance at the final drinking session of a village sacrifice, though, is restricted. This particular sacrifice is shrouded in privacy and some secrecy. People are obliged to stay at home and not work in their fields, while the elders of the major clans accompany the village chief and the chief s blacksmith up the mountain to make a sacrifice at the ruins of the ancestral abode of the village.

## Male bonding, fertility and power

Beer is liminal liquid. Not only does brewing demands an inordinate amount of time, but more important, it is only done – at least if men brew – in a very elaborate way. Characteristically, not only is the brewery one of the focal points of the lay out of the compound, the brewing process itself is loaded with taboos; thus, sexual intercourse is taboo during those days and nights, one of the very few prohibitions on sex in Kapsiki life. Nor may any stranger enter the compound – and surely not the brewing hut – during the process. Indeed, beer is a central symbol. The first meaning is male bonding, stressing the unity of the patrilineage. Beer unites people, defining them as lineage members while distinguishing them from other similar individuals and groups. In sacrifice it socialises the private ritual of sacrifice, in the wedding it joins the bride to her in-laws. Beer marks the final separation between a widow and her deceased husband, just as it separates the kinsmen from the tomb at the second burial. Thus, it is primarily a symbol for social bonding, both of the living and the dead, and for the transference of social obligations. Most of the bonding in the rites of passage has to do with lineage unity and membership of it or association with it.

The symbolism attached to red beer is unmistakably male. Brewed by men, tè is the link between the generations of a lineage through the melè, which represents the late father. Tè separates the son from the corpse of his deceased father and at a later stage reunites him with his deceased relative. Pouring beer expresses the permanence and strength of the agnatic line, its procreative powers and male authority. Sprinkling with beer generates membership of the lineage, either welcoming in new affiliates or taking a farewell from old members. The brewer of red beer is the one who is rooted, who has the rights and duties belonging to him as an inalienable villager. As part of the lineage that

owns the land, his family should generate crops and children. Beer demarcates the processes that generate continuity for the lineage group, focusing on the man as part of a larger group of men. So the relation between beer and lineage unity is clear: new people are added to the lineage through beer, while beer helps with a formal farewell of parting members. In the funeral proceedings, the blacksmith acts as stand-in for the deceased and effectuates the severance of the dead person from the ranks of the living lineage. The final farewell at the burial mound is replete with beer and references to beer, and the continuity of the beer jar is the continuity of the house.

But the meaning of symbols depend on who uses them: one clear symbolic operation transforms this linear male meaning of beer into a more female meaning, that of fertility. First, the smooth ending of a life, and the absence of jealousy of the deceased versus the living, are prerequisites for fertility, essential for the future procreation of the lineage; any jealousy would severely jeopardise the continued fertility of his (grand)daughters and daughters-in-law. But it is even clearer in the wedding proceedings. During the wedding of Kuve Kwanye we saw that the groom's mother's brothers stressed the lineage affiliation of the bride: the groom's matrilateral kinsmen established the bride's bond with the patrilineage she was marrying into through beer, and this defined her progeny as belonging to their sister's son's lineage. In fact the father of the bride did just the reverse the night before.

27 On the eve of the wedding, the father gave a farewell blessing to his daughter, again with red beer, and for this we return to the wedding of bride Kuve:

28 Mogodé. 13 April 1986

The evening before her "blessing by beer", Kuve has been called by Zra's kinsmen at her parents' home. Before leaving, Kuve knelt in the house entrance, clad in an iron apron and wearing a straw cape over her head and torso. From his special calabash her father took a large sip of beer, and spat it over his daughter, soaking her with the liquid. He then gave his blessing-in-parting: "You are headstrong, my daughter, you do not listen. It is not like this that you should go to your husband. I have not laid my hand on you, but a husband is not a father. You are no longer in my house, but will dwell with many strangers. I want things to go well, I want you to become pregnant, and stay in that house till you die." Again he spat the beer over her and off she went, accompanied by an aunt, towards the house of her groom (van Beek, 1987).

Thus the bride's father severed his hold over his daughter, renounced on her fertility, showing that lineage matters are also matters of fertility. So when the lineage of wife givers and the lineage of the wife givers of the earlier generation (the groom's mother's) bless with beer, they redefine the continuity of the lineage into fertility for the bride; just as the groom's mother in fact perpetuated the lineage, so does the girl's first marriage in the future. Through blessings by non-agnatic kin, beer begets the meaning of fertility, generating new female affiliates to the **kayita** first of all, and then by blessing them with abundant fertility. Thus, the two lineages to which the groom does not belong, that of his mother and of his wife, work in tandem to procure his progeny through the pivotal element of the wedding, the young bride. Now it becomes clearer why intercourse is forbidden during the brewing process. The brewing of the red beer is the first stage of lineage fertility, and to mix this with the last stages of fertility would upset the normal order of things in two ways: it would be premature, but more importantly, it would be a false claim by one lineage to procure progeny on its own, as if it could ever be procreative

without the other two relevant lines, just as it would be a false claim by men on the procreative powers of women<sup>11</sup>.

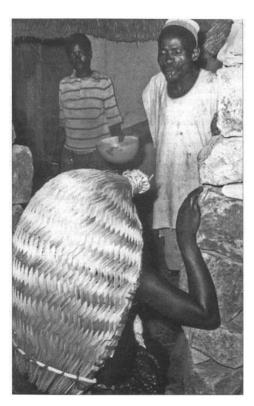
This lineage-based symbolic focus in Kapsiki culture of tè produces some additional connotations as well. Beer, for the Kapsiki, is associated with male power and procreation, aspects that merge through the involvement of the "mother's brothers" and the "in-laws". These aspects of power-cum-continuity and procreation are found in the association with rain. Though rain might seem to associate easily with fertility and procreation at first sight, it has a strong association with supernatural power. Rain ritual serves as a discourse on power relations (van Beek, 1997). Thus, the combination of power and fertility serves as a privileged link between man and the source of power, *i.e.* his supernatural world, mainly represented in the notion of **shala**. Red beer is what one offers to one's god, or to the collective supernatural world, indicated with the same word, shala.

The Kapsiki cosmology is quite personalised and hierarchical. Each and every person has his or her personal shala, the personal god who directs from above, whose acts one follows and who can be considered as a supernatural alter ego. However, in all gatherings of people, especially when the lineage gathers, shala is used also to indicate the god of that lineage, which is at the same time a collation of all personal shala, as well as the one god for the whole collectivity. Thus, each compound, ward, lineage, clan or village has its own shala, just as they have special places and animais. This highly flexible notion is tied in with the various echelons of social life, and can serve as supernatural referent for any gathering of men and women. In principle shala is always addressed at a beer jar through red beer, in the privacy of a family, later to be broadened to a collective of kinsmen and interested friends. Usually beer accompanies a sacrifice, the immolated animal plus the beer being referred as food and drink. In the sacrifice the meat and other foodstuff (sorghum mush) is consumed privately, while the beer is intended to be drunk also with the larger circle of kinsmen and friends. As in marriage and burial, the beer conveys the blessings and power of the patrilineage, continuity, local roots, and links with the sacred places of the villages. Thus, beer is a vehicle of power, a symbol of any generative power that transcends the individual, a vehicle for being more than just a temporal private person.

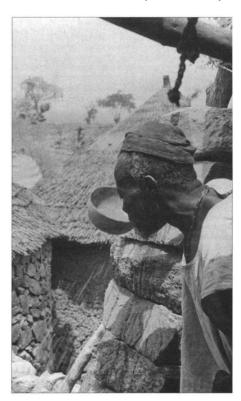
Thus, the place of beer in the religion is revealing. In Kapsiki culture, beer stipulates the power of the lineage structure, the fertile cooperation between the genders, the complementary positions of opposites (lineage and in-laws, non-smith and smith) and the generative power in general. There is an additional aspect here, that of harmony. In Kapsiki culture beer symbolism stresses in some ways the antithesis of the normal situation. For the individualist, autarchy-oriented Kapsiki, the large rituals express the opposite of the daily reality, i.e. the continuity and power of the lineage, as well as the communality between house and ward, ward and village and between villagers and their enemies. As elsewhere in Kapsiki ritual, structure is portrayed as a harmonious whole. Beer symbolism, as an aspect of most of the major rituals, resolves societal contradictions, between the dead and the living, between man and woman, between this and the supernatural world: beer is communitas in Turner's terms (1974)12. In actual practice, the deeply rooted lineages as well as the relations between men and women are laced with tension (van Beek 1987); brothers, though defined as close kin and harmonious friends, often are at loggerheads with each other. Some violence is endemic in Kapsiki culture, and in fact alcohol often exacerbates this tension. Especially funerals form the arena where some of these conflicts are fought out. Still, despite its contribution to brawls, the symbolic content of beer irons out contradictions within Kapsiki society<sup>13</sup>. The symbol of beer serves as an inverted mirror of society. Its message contrasts with the main trends in this culture: the trend towards individualism in the Kapsiki is countered by a beer-induced ritual harmony; the tension between the genders is mediated by beer into a gentle inclusion of women in the patrilineage. Beer symbolism is a meta-commentary on society itself: beer highlights the fact that cultural premises cannot be taken too seriously and provides a way to reconstitute that kind of society that people wish they have.

One final word about the sharing of the beer arena by men and women. Women do brew a lot of beer, in fact most beer comes from women. At each market day cubic metres of beer are washed away by the men, brewed by women, drank by men. This female brew does not entail many taboos at all, be it mpedli or tè. Though women do try to avoid sexual intercourse during the night of preparation – after all they are up the whole night in the brewery – it is not a matter of ritual interest. Women do make money out of beer and especially for young women this is an interesting option. Usually their husband starts them out in the business with the first millet or sorghum, and then they are on their own, financing the grains with their own revenues. As usual in Kapsiki society, the male and female budgets are firmly separated within the household itself. A man does not occupy himself with his wife's means to make a buck, and neither helps her nor take from her earnings. Though a woman should give her husband a small pot of beer after brewing, to drink with his friends, the majority of his beverage he has to buy himself at the market. In fact, it is not unusual to see a man buying beer from another brewer, even if his wife is standing with her pots at the same market.

The red kind, as said, has become increasingly popular, more work, but also more gain and definitely more customers. When money is made, taboos flounder, and seemingly the neat former division between ritual red and secular white beer is eroding. However, the main issue is that difference between kinds of beer no longer is expressed in colour. The significance of the ritual beer is too large to be infiltrated by women making money (in a way the man do appreciate!). It is not the way of brewing, not the recipe for sprouting that makes red beer the ritual variety; the difference is in the gender of the brewer, in the occasion for which beer is used and in the rhythmic count of the days needed for the brew. It is not beer that adduces meaning to ritual, but the ritual imbues beer with its symbolic content and the vehicle for the symbolism is the gender of the brewer. So the fact that women have taken up the brewing of té, might seemingly have changed the neat dichotomy present in té versus mpeldi, but in reality has had little effect: the basic distinction between male and female beer remains unhampered.



Picture 4. Kuve is blessed by father Teri Beja as a farewell from her parental home.



Picture 5. Zra Demu preparing to spray beer over the entrance of his house.

#### **BIBLIOGRAPHY**

### **Bibliography**

ABBINK J. 2002 — Drinking, prestige and power: alcohol and cultural hegemony in Maji, Southern Ethiopia. *In* Bryceson, D.B. (ed): *Alcohol in Africa. Mixing business, pleasure and politics.* Heineman, Portsmouth: 161-188.

BEEK W.E.A van, 1987 — The Kapsiki and Higi of the Mandara Mountains. Prospect Heights, Waveland Press.

BEEK W.E.A van, 1992 — The Dirty Smith: Smell as a Social Frontier among the Kapsiki/Higi of North Cameroon and North-eastern Nigeria. *Africa*, 2 (1): 38-58

BEEK W.E.A van, 1997 — Rain as a Discourse of Power: Rainmaking in Kapsiki. *In* H. Jungraithmayer, D. Barreteau & U. Seibert (eds.): *L'Homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad.* Paris, Orstom: 285-297.

BEEK W.E.A van, 2002 — Why a twin is not a child: symbols in Kapsiki birth rituals. *Journal des Africanistes* 72 (1): 119-147.

BEEK W.E.A van, 2003 — African tourist encounters. The impact of tourism in two African societies, Kapsiki & Dogon. *Africa*, 73 (2): 130-169.

BROLSMA A., 1987 — Market women of Mogodé. MA thesis Utrecht University, multigr.

BRYCESON D.B., 2002 — Pleasure and pain: the ambiguity of alcohol in Africa. *In* Bryceson, D.B. (ed.): *Alcohol in Africa. Mixing business, pleasure and politics.* Heineman, Portsmouth: 267-292

CARLSON R.G., 1990 — Banana beer, reciprocity, and ancestor propitiation among the Haya of Bukoba, Tanzania. *Ethnology* 29 (4): 297-312.

CHRÉTIEN J.-P, 1991 - L'histoire de longue durée de la consommation alimentaire en Afrique. In I. de Garine (ed): Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique: aspects des sciences humaines, naturelles et sociales. Publisud: 63-83.

COLSON E., SCUDDER T., 1988 - For prayer and profit: the ritual, economic and social importance of beer in Gwembe District (Zambia 1950-1982). Stanford Univ. Press.

DELAUDE C. P., MULKAY K., NGOY, PAUWELS L, 1993 — Munkoyo. Les boissons fermentées africaines. Liege, Univ. Press.

DIJK R. Van, 2002 — Modernity's limits: pentecostalism and the moral rejection of alcohol in Malawi. *In Bryceson*, D.B. (ed). *Alcohol in Africa. Mixing business, pleasure and politics.* Heineman, Portsmouth: 249-265.

 ${\tt DOUGLAS\ M., 1987-A\ distinctive\ anthropological\ perspective.}\ {\it In\ M.\ Douglas\ (ed): Constructive\ drinking.}\ {\it Perspectives\ on\ drink\ from\ anthropology.}\ {\it Cambridge\ U.P.:\ 3-15.}$ 

EGUCHI P.K., 1975 — Beer drinking and festivals among the Hide. *African Studies*, Kyoto Univ. IX: 69-90.

FABRE-VARRAS C, 1989 — La boisson des ethnologues. Terrain (13): 5-14.

FISCHLER C, 1990 — Notes sur les fonctions sociales de l'alcool. In G. Caro (ed): De l'alcoolisme au bien boire. Paris, L'Harmattan: 162-168.

GARINE I. de, 1976 - L'alimentation et ses aspects sociaux. In I. de Garine (ed): Alimentation et culture. Paris, IEDES series: 1-64.

GEWALD J.-B., 2002 — Diluting drinks and deepening discontent: colonial liquor controls and public resistance in Windhoek, Namibia. *In* Bryceson, D.B. (ed.): *Alcohol in Africa. Mixing business, pleasure and politics.* Heineman, Portsmouth: 117-138.

GUIGNET M., 1968 — Les Mada. Bulletin Ifan, B, XXX (3): 1062-1146.

HEAP S., 1998 — We think prohibition is a farce: drinking in the alcohol-prohibited zone of colonial North Nigeria. *International Journal of African Historical Studies*, 31 (1): 23-51.

HELL B., 1982 - L'homme et la bière. Marseille, J-P Gyss.

JOLLY E., 1995 — La bière de mil dans la société Dogon. These de l'université de Paris X-Nanterre.

KARP I., 1980 — Beer drinking and social experience in an African society. *In* I. Karp & C.S. Bird (eds): *Explorations of African Systems of thought*. Bloomington, Indiana University Press: 83-119.

LUNING S., 2002 — To drink or not to drink: beer brewing, rituals and religious conversion in Maane, Burkina Faso. *In Bryceson D.B.* (ed): *Alcohol in Africa. Mixing business, pleasure and politics.* Heineman, Portsmouth: 231-248.

MCALLISTER P., 1993 — Indigenous beer in southern Africa. African Studies 52 (1): 71-88.

MÜLLER-KOSACK G., 2001 -The way of the beer: ritual reenactment of history among the Mafa: tenace farmers of the Mandara mountains (North Cameroon). London, Mandaras Publ.

NETTING R. Mc, 1964 — Beer as a locus of value among the West African Kofyar. *American Anthropologist* 66 (2): 375-384.

OBAYEMI A.M.U., 1976 — Alcohol usage in an African society. *In* Eweret M.W., Waddell J.O. Heath D.B. (eds). *Cross-cultural approaches to the study of alcohol*. The Hague, Mouton: 199-208.

PIETILÄ T., 2002 — Drinking mothers feeding children: market women and gender politics in Kilimanjaro, Tanzania. *In* Bryceson D.B. (ed): *Alcohol in Africa. Mixing business, pleasure and politics.* Portsmouth, Heineman: 197-211.

REKDAL O.B., 1996 — Money, milk and sorghum beer: change and continuity among the Iraqw of Tanzania. *Africa*, 66, 3: 367-385.

SAUL M., 1981 - Beer, sorghum and women. production for the market in rural Upper Volta. *Africa*, 51 (3): 746-764.

SEIGNOBOS C., 1976 — La bière de mil dans le Nord-Cameroun: un phénomène de mini-économie. *In* Dongmo E A. (eds): *Recherches sur l'approvisionnement des villes*. CNRS, Ceget, Mem: 1-139.

TEEUWEN E., 1985 - A frikaanse vrouwen vechten tegen de bierkaai. MA thesis University of Amsterdam, multigr.

TELLEGEN N., 1997 a. — Rural enterprises in Malawi: necessity or opportunity. Leiden, ASC.

TELLEGEN N., 1997 b — Brewing women and drinking men: the costs of beer in rural Malawi. In M. van der Glas e.a. (eds): Under pressure: essays on development research. Utrecht, Isor: 37-55.

TROUWBORST A.A., 1970 — Quelques aspects symboliques des échanges de bière au Burundi. *In* Claessen H.W., Kloos P. (eds): *Anniversary contributions in anthropology.* Leiden, Brill: 143-152.

TURNER V.W.,  $1974 - The\ ritual\ process:$  structure and anti-structure, Penguin Books (1st pr. 1969, Routledge).

VINCENTJ.-F., 1990 — Princes montagnards du Nord-Cameroun. Les Mofu-Diamare et le pouvoir politique. Paris, L'Harmattan.

WILLIS J., 2001 — Beer used to belong to older men': drink and authority among the Nyakyusa of Tanzania. *Africa*, 71 (3):373-390.

willis J., 2002 — For women and children: an economic history of brewing among the Nuyakyusa of Southwestern Tanzania. *In* Bryceson D.B. (ed.): *Alcohol in Africa, Mixing business, pleasure and politics*. Portsmouth, Heineman: 55-74.

#### NOTES

- 1. The last years have seen an increased interest in the economies of brewing, for several reasons. First, the micro-economics of beer production fits in with a general interest in the informal economy (Colson & Scudder 1988, McAllister 1993, Saul 1981, Seignobos 1976, Tellegen 1997a, 1997b, Willis 2002). Secondly, beer brewing is usually women's business, and its dynamics influence the gender relations in African societies (Brolsma 1987, Delaude *e.a.* 1993, Hell 1982, Jolly 1995, Rekdal 1996, Abbink 2002, Pietilâ 2002).
- 2. The joint name is appropriate as the group lives on both sides of the border between Cameroon and Nigeria. In Cameroon they are called 'Kapsiki' and in Nigeria 'Higi'. For brevity's sake, I shall call the whole group Kapsiki' in this chapter. Fieldwork was carried out in 1971, 1972-1973, 1978, 1984, 1989, 1994 and 1999, financed mainly by the WOTRO foundation, Utrecht University and the African Studies Centre.
- **3.** The Kapsiki beer discourse of men is quite analogue to the Mafa symbolism (Mùller-Kosack 2001, p. 112), the female counterpart is quite different.
- **4.** True to their calling, anthropologists have since long concentrated on this monitor function of beer: both as an expression of social relations and as a source of societal dynamics: McNetting 1964, Eguchi 1975, Karp 1980, Hell 1982, Douglas 1987, Carlson 1990, Jolly 1995, Willis 2001, Abbink 2002, Müller-Kosack 2001, Trouwborst 1970, Mc Metting, 1964.
- 5. As often, such a situation leads to a very photogenic landscape (van Beek, 2003).
- **6.** In this respect the difference between the Kapsiki and their Eastern neighbours, the Mofu-Diamare is marked: the small "principautés" such as found among the Mofu (Vincent 1990) are very different from the more acephalic Kapsiki. On that issue, as on many others, the Southern neighbours of the Kapsiki, such as the Bana and the Hina, and to some extent the Mada, are culturally much doser (Guignet 1968, Eguchi 1975).
- 7. Beer brewing brings in a steady income for women of about CFA 1,000 per standard batch. Their total production is limited by their sales network, the size of their pots and fireplaces and the fact that the beer does not keep well (cf. Tellegen 1997 b).
- **8.** Recently the idea of the nutritional value of beer has been taken seriously, a point usually more claimed by the drinkers themselves than by "serious scholars": de Garine 1976, Fabre-Varras 1989, Chrétien 1991, Delaude e.a. 1993.
- **9.** The distinction between the first marriage of a girl and the consecutive marriages of a runaway bride is highly significant in Kapsiki social life (van Beek 1987)
- **10.** The names are fictive and just follow the habituai custom of birth order names in Kapsiki (van Beek 2002).
- 11. A similar notion is to be found in Dogon beer brewing and ritual (Jolly 1995).

12. The same has been said, of course, of alcohol consumption as such, be it in beer or otherwise. Its use and abuse have been the subject of a long and heated debate, between the partisans of "productive drinking" and alcohol as a facilitator of social relations, and those highlighting the ravages of alcoholism, often in urban settings (Obayemi 1976, Karp 1980, Douglas 1987, Jolly 1995, Heap 1998, Bryceson 2002). The role of the colonial and neo-colonial governments, with their specific and contradictory interests in raising taxes and protecting public health, ties in with this discourse (Fischler 1990, Bryceson 2002, Gewald 2002). At the informants' side, similar debates rage, as the choice of not-drinking versus drinking is a powerful means to redefine one's identity, often along religious lines (van Dijk 2002, Luning 2002).

**13.** Of course, this is not exceptional. This function of beer is quite comparable with the symbolic position of beer among the Haya, Tanzania (Carlson 1990).

#### **ABSTRACTS**

Beer brewing, selling and consumption is, as in many African societies, of great importance among the Kapsiki. Brewing is a complex process that has at least two major variations, leading to the "red" and the "white" variety. Both are clearly distinguished and have quite different functions. The red "male" beer contrasts with the white "female" brew in many ways: ritual application versus market orientation, male versus female interests and symbolic versus economic motives. The last decade have shown a shift in availability of beer for market production, in which women have been able to get access to a formerly male domain of beer preparation. Shifts in production recipes and shifts in ritual use of beer have resulted from this "gender change" in beer. The same holds, to some extent, for the blacksmith women, who have gained an - admittedly small - proportion of the beer market.

La fabrication, la vente et la consommation de bière de mil est très importante pour les Kapsiki comme pour d'autres sociétés africaines. La brasserie est une activité technique complexe qui se décline en deux variantes principales permettant d'obtenir deux qualités de bière de mil : la « rouge » et la « blanche ». Toutes deux sont clairement distinguées et ont des fonctions différentes. La bière rouge, « masculine », s'oppose à la blanche de plusieurs manières ; elle est utilisée dans les rituels alors que l'autre est destinée à la vente, elle relève du domaine masculin alors que la blanche constitue un attribut des femmes, elle est réservée aux utilisations rituelles alors que la bière blanche est associée au marché.

Durant la dernière décennie, on a pu observer une évolution du marché des bières de mil qui a vu les femmes accéder à une spécialité exclusivement masculine de la fabrication de la bière rouge. Des transformations des recettes utilisées et des usages rituels de la bière ont conduit à une modification des relations de genre autour de la bière de mil. Cela est vérifié aussi, dans une certaine mesure, pour les femmes des « forgerons » endogames qui ont pu elles aussi obtenir un accès, encore peu important, au marché de la bière de mil.

#### **INDEX**

Keywords: sorghum beer, ritual, marketing, gender

Mots-clés: bière de mil, rituel, marche, relations de genre, Kapsiki-Higi

## AUTHOR

#### WALTER E.A. VAN BEEK

Walter E. A. van **Beek**, linguiste, université Utrecht African Studies Center, Utrecht University Twijnstraat a/d Werf 3, 3511 ZE Utrecht Netherlands W.E.A.vanBeek@fss.uu.nl

## La bière à l'index?

Enjeux et dynamiques de la consommation d'alcool au sud du Tchad

Blacklisting beer. Issues and dynamics of alcohol consumption in Southern Chad

Géraud Magrin et Koumaro Mbayhoudel

#### Introduction

- La consommation de l'alcool au Tchad met en jeu bien davantage qu'une simple question d'habitudes culturelles, propre à tel ou tel groupe ethnique, ou encore une opposition simple entre musulmans abstèmes et chrétiens ou animistes consommateurs de boissons alcoolisées traditionnelles. Dans un pays encore fortement marqué par une longue guerre civile, où les représentations se laissent toujours tenter par une cristallisation binaire mettant aux prises Nord musulman et Sud rétif à l'islam, la consommation des boissons alcoolisées permet de lire une bonne part des dynamiques, des fragilités et des tensions qui affectent les sociétés tchadiennes en ce début de xxie siècle.
- Dans le sud du Tchad, de nombreux observateurs (administrateurs, religieux, agents de développement) constatent, pour la déplorer, une forte augmentation de la consommation d'alcool au cours du siècle écoulé, et particulièrement au cours des deux dernières décennies. Un tel phénomène serait en partie responsable de la pauvreté persistante en milieu rural et des crises alimentaires cycliques qui affectent cette région. L'alcoolisme serait alors un bouc émissaire pour rendre compte des disettes et du sous-développement de la zone cotonnière, que sa « vocation agricole », proclamée depuis l'époque coloniale et fixée à travers l'expression de « Tchad utile » (Magrin, 2001, p. 281) aurait dû prémunir contre de semblables fléaux.
- A partir d'enquêtes menées au sud du Tchad au cours des cinq dernières années dans le cadre du Prasac<sup>1</sup>, en milieu rural et urbain, ce travail envisage de présenter puis de dépasser les discours idéologiques sur la consommation des alcools et ses conséquences pour prendre la mesure de leurs évolutions (nature des boissons consommées, lieux de consommation), et relier ces changements aux mutations globales qui affectent cet espace

(urbanisation, crise de la culture cotonnière et essor du vivrier marchand, conflit Nord/ Sud, exploitation pétrolière).

# L'évolution des boissons et des lieux de consommation

#### Les boissons alcoolisées au sud du Tchad

- 4 On distingue deux grandes familles de boissons alcoolisées artisanales: les boissons fermentées et les alcools distillés. Trois boissons sont de loin les plus répandues. La bilibili, ou bière de mil, est élaborée principalement à partir de sorgho rouge. La cochette s'y apparente, mais est produite à base de riz. L'argui est une eau de vie distillée, produite le plus souvent avec du manioc ou du son de mil pénicillaire.
- 5 La bili-bili se prépare en trois étapes :
  - le maltage consiste à faire tremper les grains de sorgho pendant 12 à 48 heures, puis à les faire germer de 1 à 7 jours. Ce malt vert ainsi germé est séché avant d'être moulu;
  - la deuxième étape est le brassage, qui consiste à la gélatinisation-dextrinisation d'une macération de cette mouture de malt par un chauffage lent jusqu'à ébullition. A la fin du chauffage, le mélange est soumis à une saccharification par adjonction d'une portion de mouture de sorgho germé, suivi d'une phase d'acidification spontanée (fermentation lactique) de durée variable selon les méthodes. Le produit obtenu est clarifié par filtration. Le moût est finalement porté à ébullition pendant quelques heures, puis refroidi à température ambiante pour être inoculé;
  - la dernière étape est la fermentation. On procède à l'inoculation du moût refroidi avec les levures issues d'une partie d'une précédente préparation. On laisse parfois aussi le moût s'autofermenter grâce à une flore naturelle transmise par la céréale et par l'air. Cette fermentation peut durer entre 12 et 24 heures. Ainsi, la fermentation évolue durant la période de consommation et de conservation, ce qui fait que la bili-bili n'est pas stable. Elle ne peut être bue au-delà de 24 heures après sa fabrication. Les bactéries alcoolo-résistantes comme les *Acetobacter*, présentes dans le levain, sont les principales responsables de l'instabilité de la bili-bili, qu'elles font tourner en acide acétique.
- 6 L'argui est un alcool issu de la distillation d'un mélange de céréales fermentées. Son élaboration obéit au processus suivant :
  - préparation d'une pâte consistante, par cuisson, à partir de farine de céréales mélangée ;
  - étalage de cette pâte à l'air libre pour le refroidissement ;
  - malaxage de la pâte dans un fût, avec de l'eau, pour obtenir une bouillie ;
  - inoculation de la bouillie avec du levain puis ajout de la farine du mil ou de sorgho germé, qu'on laisse fermenter entre 24 et 48 heures ;
  - transfert de la bouillie fermentée au feu, jusqu'à ébullition, avant la mise en place du dispositif de distillation, qui permet d'obtenir l'argui.

#### Consommation d'alcool et urbanisation

La recrudescence des critiques envers la consommation d'alcool doit probablement être mise en relation avec une évolution de ses formes – à travers notamment la nature des produits consommés (cf. infra) – mais aussi de ses lieux. Les revenus cotonniers, l'essor

- récent des marchés ruraux hebdomadaires comme l'urbanisation redéfinissent ainsi les circonstances et les lieux du boire.
- Au Tchad comme ailleurs, il est certain que la consommation d'alcool en milieu rural n'est pas un phénomène nouveau. Elle était par exemple observée par Gustav Nachtigal, dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, chez les populations Sara et Gabri riveraines du Chari (Nachtigal, 1881, éd. 1987, p. 334, 389, 485). Pour toutes les populations non islamisées du Tchad méridional, jusqu'à une période récente, il semble que la consommation de ces alcools allait surtout de pair avec les fêtes religieuses qui marquaient les grandes étapes du calendrier agricole (voir par exemple Bouimon Tchago 1994, p. 149, 152). Elle était également associée aux formes d'entraide dans les travaux agricoles, ou encore aux cérémonies familiales comme les mariages ou les deuils (Huetz de Lemps, 2001, p. 107-121). Réduite à des moments précis du calendrier, la consommation d'alcools semblait indissociable de formes de sociabilité à base lignagère. A ce titre, elle a pu être acceptée par certains milieux missionnaires, voire intégrée comme élément important d'une inculturation recherchée (Jaouen, 1995).
- Après la Seconde Guerre mondiale, quand la production cotonnière devient plus rémunératrice, les marchés de coton sont le lieu d'une grande consommation de boissons alcoolisées, bière de mil ou bière industrielle. D'une certaine façon, la consommation d'alcool lors des marchés de coton évoque celle de fêtes religieuses. Comme elles, le marché de coton scande un moment essentiel de l'année agricole. Cette dimension ne semble pas avoir échappé aux auteurs de l'affiche publicitaire pour la bière Gala (photo 1 ). On y voit des files de villageois converger, avec leurs paniers de coton en guise d'offrande, vers l'autel où trône un verre et une bouteille de bière dont la mousse rappelle d'ailleurs la couleur de la précieuse fibre instruments indissociables du culte, incarnation salvatrice des sacrifices jusque là consentis pour la culture. Mais l'individualisme économique qui accompagne la culture cotonnière marque une rupture par rapport aux libations collectives d'autrefois la gestion des revenus monétaires

cotonniers est individuelle, de même que, dans une certaine mesure, la consommation de bière industrielle<sup>2</sup>.

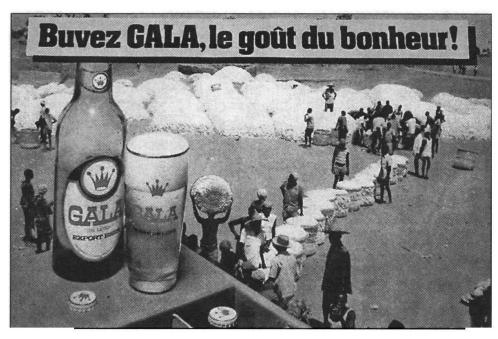


Photo 1. Affiche publicitaire des Brasseries du Logone pour la bière Gala, symbole de modernité consumériste à laquelle la culture du coton fournit l'accès.

- Les changements accélérés qui caractérisent le sud du Tchad à partir des années 1980 se traduisent par une augmentation de la consommation d'alcool, mais surtout par une évolution de ses lieux et de ses formes. Les facteurs politiques conjoncturels le repli d'une part de la population « sudiste » de N'Djaména vers leur région d'origine, où ils rapportent les habitudes prises dans la capitale ainsi que des mutations plus structurelles, comme l'urbanisation, les crises cotonnières et l'essor du vivrier marchand qui lui répond, se conjuguent pour expliquer ces dynamiques, tant en ville qu'en milieu rural.
- Les lieux de consommation diffèrent en fonction des boissons et du contexte géographique. Par opposition au bar urbain, souvent construit en dur, et qui comporte une piste de danse cimentée (photo 2), où l'on boit de la bière ou des alcools industriels, les cabarets sont les lieux de consommation des alcools artisanaux. Ils se présentent comme des cases rectangulaires en briques de terre séchée, avec un toit en paille (photo 3). Deux signes distinctifs permettent de les identifier : la forme triangulaire des aérations pratiquées dans les murs et, éventuellement, la présence devant la case d'un monticule de briques, ou d'un récipient en métal de récupération. Ils relèvent davantage d'une économie urbaine informelle que d'un lieu intermédiaire entre la ville et la campagne.

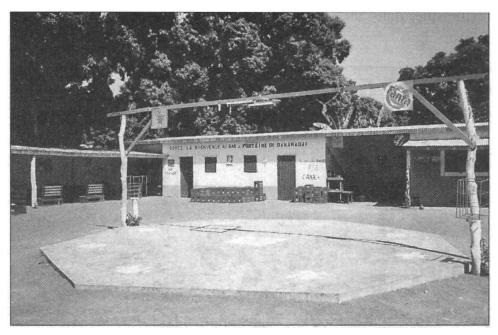


Photo 2. Le bar « La fontaine », à Danamadji (sud de Sarh), contribue à l'animation d'un des plus grands marchés hebdomadaires régionaux.

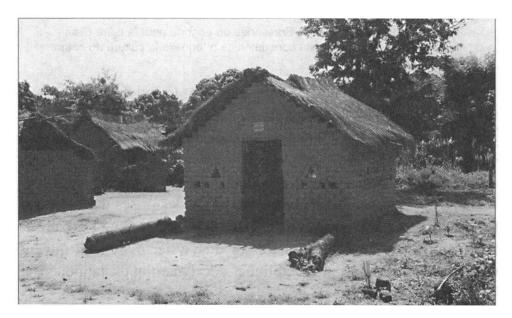


Photo 3. Cabaret au quartier « 15 ans » de Moundou, désigné par ses petites fenêtres triangulaires. Au premier plan, des bancs de rônier.

Les cabarets permanents se multiplient à la fois dans les villes et les gros villages, ce qui montre que la consommation ne se limite plus, loin s'en faut, aux moments de fête religieuse. Cette multiplication témoigne de l'influence urbaine dans les campagnes. « Le phénomène s'est imposé comme une « nouvelle mode » inventée par les vacanciers [urbains]. Tel cabaret de bili-bili est devenu une « bibliothèque populaire », et tel autre débit d'argui « cours du soir »... (Equipe de recherche de Bousso³, 1994, p. 4).

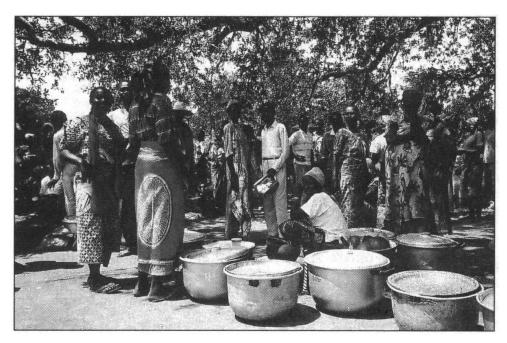


Photo 4. La consommation de bili-bili occupe une place essentielle dans les marchés hebdomadaires. Au marché de Maïbo Mbaye, le 25 octobre 1998, on comptait une centaine de vendeuses, et beaucoup plus de consommateurs...

En milieu rural, la consommation d'alcool semble étroitement liée aux activités commerciales et aux relations sociales indissociables de la fréquentation des marchés. Or, le nombre et l'importance de ceux-ci ont considérablement augmenté au cours des dernières décennies, en réponse à la crise de la filière cotonnière et à la demande sous-régionale en produits agricoles, comme l'arachide ou l'oignon (Magrin, 2001, p. 229-231). Dans chaque marché hebdomadaire, une aire ombragée est réservée aux bassines de bilibili et à leurs consommateurs (photo 4). A Pont Karol, un des plus grands marchés du Tchad méridional, cet espace prend des dimensions impressionnantes. En marge de la route autour de laquelle s'organisent les activités commerciales proprement dites, à l'ombre d'un parc de vieux manguiers au dense feuillage, une rumeur impressionnante sourd de la foule innombrable, assemblée autour de centaines de bassines. Là se retrouvent chalands et villageois ayant achevé leurs transactions, mais aussi curieux et habitués.

En milieu urbain, le nombre de cabarets semble avoir augmenté plus vite que la population. Dans la ville de Moundou, on dénombrait moins de 100 cabarets avant 1980, mais 426 en 2001. De même, en 1998-1999, un recensement des unités artisanales de transformation des produits agricoles des trois principales villes de la zone méridionale du Tchad (Moundou, Sarh et Pala) a montré qu'environ un tiers des 16 000 unités répertoriées traitent les céréales, notamment le sorgho, pour en faire des boissons alcoolisées. C'est à Pala que cette proportion est la plus élevée, puis à Moundou et à Sarh. Dans chacune de ces villes, on compte environ deux unités de fabrication de bili-bili pour une vouée à la production d'argui (Mbayhoudel, 1999).

Enfin, la mise en œuvre du projet pétrolier d'exploitation du pétrole de Doba en juillet 2000 a logiquement débouché, aussi bien dans les villes que dans les villages proches du chantier, sur une explosion du nombre des cabarets. Elle témoigne de la capacité de cette activité informelle à répondre à l'afflux de travailleurs venus de tout le pays, ainsi qu'à l'augmentation de la circulation monétaire liée à l'activité pétrolière. L'ampleur du

phénomène – qui a contribué à donner au faubourg de la base de Komé le nom de « Satan » – a logiquement suscité l'ire des contempteurs du projet, pour l'essentiel ONG confessionnelles ou associations de défense des droits de l'homme. Pour elles, la diffusion du nombre de lieux de consommation d'alcool, participant de l'ambiance pionnière qui entoure le chantier pétrolier, manifeste avant tout les effets pervers de celui-ci : les indemnisations versées aux familles déplacées comme les salaires nouveaux liés à l'exploitation seraient ainsi en grande partie « gaspillés », sans contribuer au bien-être familial (santé, éducation) ou au développement économique (achat d'équipement agricole, etc.) (Magrin, 2003, p. 52).

Les consommateurs sont de tous âges et de toutes catégories socioprofessionnelles. Les études menées en 2001 dans les cabarets de Moundou (Djanan et al., 2002) montrent que la majorité d'entre eux (41 %) ont entre 25 et 35 ans tandis que les jeunes entre 15 et 24 ans représentent 35 %. Ils sont presque tous des personnes à faibles revenus (cadres moyens de la fonction publique ou privée, étudiants, chômeurs, cultivateurs citadins, « débrouillards »<sup>4</sup>). Concernant les raisons qui les poussent à choisir la bili-bili par rapport à d'autres boissons, trois types de réponse se dégagent :

- 48 % affirment qu'ils boivent de la bili-bili du fait de son prix économique (25 F CFA pour 30 cl par rapport à la bière moderne qui vaut 500 F CFA les 66 cl);
- 32 % la consomment avant tout pour satisfaire leurs besoins alimentaires ;
- enfin, 18 % font savoir qu'ils la préfèrent parce qu'il s'agit d'un produit local.

Pour ce qui est de la fréquence de la consommation, 17 % des buveurs ne boivent que lors des cérémonies (mariages, fêtes religieuses, chrétiennes ou non), 7 % boivent au moins une fois dans le mois, 22 % une fois dans la semaine, et la moitié restante est composée d'habitués consommant quotidiennement des boissons alcoolisées. Il n'existe pas de corrélation entre l'âge du consommateur et la fréquence avec laquelle il boit. Cependant, on constate que la majorité des « sans emploi » interrogés (80 %) boivent régulièrement, suivis des élèves et étudiants (70 %), puis des travailleurs (33 %).

Ainsi, les formes de consommation d'alcools ont accompagné les changements économiques et sociaux du siècle écoulé. Bars ou cabarets urbains d'une part, marchés hebdomadaires ruraux d'autre part sont devenus les lieux privilégiés d'une consommation qui ne concerne plus que marginalement les célébrations religieuses, qu'elles soient animistes ou chrétiennes. La nature des boissons consommées a connu également d'importantes évolutions.

#### Les dynamiques récentes de la production

- S'il est difficile d'apprécier l'évolution de la consommation d'alcool, faute d'études anciennes fiables, on constate des évolutions sensibles dans la nature des boissons consommées. Celles-ci rendent compte pour partie des discours hostiles au boire. En même temps que la bière industrielle se sont diffusés des alcools distillés, tandis que la composition de la bière de mil évoluait.
- La technique de la distillation, connue des Ouaddaïens (Créac'h, 1993, p. 139)<sup>5</sup>, aurait surtout été introduite dans le sud du Tchad par les anciens combattants de retour de la Seconde Guerre mondiale (Equipe de recherche de Bousso, 1994). Puis l'argui s'est diffusé dans un certain nombre de régions rurales à la faveur du contexte d'insécurité qui a régné depuis les années 1970, presque toujours en relation avec la présence de militaires. A Boum Kabir, par exemple, la consommation d'argui s'est développée depuis

l'installation d'un détachement de militaires, en 1970, chargés au départ de lutter contre les rebelles du Frolinat (Pairault, 1994, p. 87). La fabrication de l'argui, initialement concentrée dans les mains des épouses des militaires, s'est progressivement diffusée auprès d'autres femmes du bourg.

- Les textes prohibant la fabrication des alcools distillés n'ont pas été remis en cause, de la période coloniale à l'Etat tchadien indépendant. Mais ni les autorités coloniales ni l'administration tchadienne n'ont jamais réussi à les faire appliquer (Huetz de Lemps, 2001, p. 475). Les fermetures occasionnelles des ateliers de fabrication de l'argui, décidées parfois par tel ou tel préfet pour troubles à la santé ou à l'ordre public, n'ont jamais réussi à les faire disparaître, pas plus qu'à les contraindre à plonger dans la clandestinité. Les tumulus de pierre érigés au bord des pistes, qui signalent ces lieux aux passants, prouvent au contraire que cette activité a, le plus souvent, pignon sur rue.
- Parallèlement à l'essor de l'argui, la fabrication de la bili-bili a connu des modifications au cours des dernières décennies, sous l'effet de l'augmentation de la consommation conjuguée aux effets des variations climatiques récentes. Les écotypes de sorgho utilisés pour produire la bili-bili ne peuvent servir à d'autres usages à cause de leurs propriétés technologiques inadaptées en d'autres termes, ils ne peuvent servir à préparer la « boule »<sup>6</sup>. Ce sont généralement des variétés de couleur rouge, à forte activité amylasique, auxquels une teneur assez importante en tanin confère un goût amer. Leur cycle cultural est très long (environ six mois). Ils sont appelés localement silàà dans la région du Logone géographique ou woua laka dans la région des Monts de Lam.
- Compte tenu des aléas climatiques des trente dernières années (irrégularité et baisse des précipitations), ces sorghos appropriés à la fabrication de la bili-bili ont tendance à disparaître au profit de variétés adaptées aux conditions climatiques actuelles, mais ne répondant pas forcément aux exigences de la fabrication de la bili-bili. Or, on observe en même temps une demande accrue en bili-bili, qu'un nombre croissant de femmes s'efforce de satisfaire. Ces matières premières traditionnelles deviennent donc particulièrement rares et chères : le kilo de sorgho woua laka varie entre 200 et 300 F CFA suivant les périodes, tandis que les autres variétés de sorgho coûtent fréquemment 100 F CFA de moins. La conséquence en est que les préparatrices sont réduites à utiliser toutes sortes de variétés de sorgho. Cela a pour conséquence non seulement de modifier la qualité gustative du produit reconnu par les consommateurs avertis, mais de contribuer à diminuer la quantité des céréales (sorgho) disponibles pour la consommation alimentaire. Les jeunes femmes novices en matière de préparation d'alcools artisanaux sont les premières à franchir le pas et à s'écarter des variétés les mieux appropriées. Mais les meilleures préparatrices, généralement d'un âge avancé (une cinquantaine d'années), sont souvent réduites à les suivre, faute de solution alternative.

#### Les boissons alcoolisées comme bouc-émissaire

#### Les évolutions de la condamnation de l'alcool en Afrique centrale

Le regard européen sur la consommation d'alcool en Afrique a évolué. Dans un premier temps (XVIII<sup>e</sup> siècle), les boissons alcoolisées sont perçues plutôt positivement, pour des raisons d'ordre sanitaire: leur consommation est plus sûre que celle de l'eau (Huetz de Lemps, 2001, p. 76, 93). Elles sont aussi largement utilisées pour amadouer les chefs africains dans le cadre du commerce de traite, puis de la définition des aires d'influence

des différentes puissances coloniales dans le courant du XIX<sup>e</sup> siècle (*op. cit.*, p. 423-425). C'est essentiellement une fois la conquête achevée, à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, qu'administrateurs et missionnaires commencent à dénoncer de manière systématique les effets jugés néfastes de la consommation d'alcool par les Africains (*op. cit.*, p. 453-454).

La coexistence de deux dimensions distinctes de cette critique peut être relevée dans les écrits des administrateurs coloniaux, les textes et les discours des religieux ou des agents de développement, souvent proches, au Tchad, des précédents. La première concerne les effets supposés négatifs de la consommation d'alcool sur la démographie ou le développement économique. La consommation d'alcool comme explication des difficultés du colonisateur ou du développeur à orienter les populations qu'il encadre dans la voie d'un « développement » conçu en termes d'augmentation de la production et d'accumulation individuelle. La seconde renvoie à des critiques plus strictement normatives et morales : la consommation d'alcool est néfaste en soi au nom de valeurs culturelles ou religieuses, parce qu'elle conduirait notamment à l'autodestruction.

Au Tchad, on peut distinguer trois phases principales. A l'époque coloniale, la consommation d'alcool par les sujets d'Afrique centrale est toujours considérée comme négative. Elle est présentée tour à tour comme une cause de dépopulation, quand l'administration coloniale se heurte au sous-peuplement que ses exigences ont pourtant parfois amplifié (avec par exemple la construction du chemin de fer Congo Océan): « En général, toutes les populations aiment à s'enivrer, spécialement à l'occasion de tam tam, de fêtes [...]. Les hommes d'un certain âge ne songent souvent qu'à ces libations et c'est là l'une des causes de la dépopulation » (Bruel, 1935, p. 170), comme une figure de l'imprévoyance des indigènes, notamment quand il s'agit d'expliquer telle ou telle famine, ou simplement les difficultés à s'acquitter de l'impôt (Bruel, 1935, p. 171-173), voire simplement comme un des visages les plus déplaisants d'une acculturation intempestive : «L'alcoolisme est un fléau qui se développe en AEF et contre lequel la lutte est particulièrement malaisée [...]. Les Africains revendiquent en effet comme preuve de l'égalité avec les Européens le droit de consommer à volonté de l'alcool. Et si l'alcool importé est néfaste, combien plus l'est celui distillé sur place avec des moyens de fortune » (Trezenem, 1955, p. 64). Après les indépendances, ce sont principalement le frein à l'accumulation, à l'innovation et au développement qui sont mis en cause. Mais les discours critiques sur la consommation d'alcool deviennent plus systématiques et virulents à partir des années 1980, qui inaugurent une période perçue au Tchad méridional comme un moment de crise multiforme (cf. infra, troisième partie).

Celle-ci est avant tout politique – en 1979, les élites originaires du sud perdent le pouvoir à N'Djaména; en 1984, une administration commandée par des « Nordistes » s'installe dans la zone méridionale, marquant l'inauguration de cycles de rébellion / répression qui se poursuivent jusque vers 2001. Elle revêt des dimensions migratoires et religieuses (cf. infra). Elle se manifeste enfin sur le plan économique, avec la corrélation de sécheresses, de crises de la filière cotonnière et de disettes. Dès lors, dans certains milieux intellectuels « Sudistes », la tentation est grande de lire dans l'éventuelle augmentation de la consommation d'alcool la réponse à un malaise profond, à une perte de repère, liée à la destruction des structures sociales traditionnelles sous l'effet de l'individualisme et de l'urbanisation, doublée du désarroi causé par la marginalisation des méridionaux aux postes de commande de l'Etat tchadien.

En outre, la condamnation qui s'attache à la consommation d'alcool semble associée étroitement à la consommation de produits nouveaux, notamment à la vogue des alcools

distillés. « Les militaires disent que, s'ils ne boivent pas, ils gardent toujours le souci. Mais s'ils boivent, ils perdent le souci [...]. A la différence de la bière de mil, traditionnellement en honneur dans le pays, l'argui porte à coup sûr une grande nuisance individuelle et sociale. Son succès marque en effet l'insinuation traumatisante et généralisée du "souci" » (Pairault, 1994, p. 87). Ceci ne va pas sans évoquer des évolutions comparables dans les relations de la société française à l'alcool au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>7</sup>. Cette réprobation émane pour une large part de milieux religieux chrétiens – missionnaires, ONG confessionnelles – et prend une résonance particulière dans le contexte actuel de compétition interreligieuse (cf. infra).

#### Boissons et bilan céréalier

- Au cours des dernières décennies, la consommation d'alcool est ainsi l'objet d'une constante dénonciation de la part des acteurs du développement, surtout lorsqu'ils sont proches des Églises chrétiennes, à cause de ses effets sur la sécurité alimentaire. Or, les principales ONG de la zone soudanienne du Tchad sont d'obédience confessionnelle<sup>8</sup>. La condamnation de la consommation d'alcool fait partie intégrante du discours convenu sur « l'imprévoyance des indigènes » (puis des paysans), incapables de gérer leurs réserves en céréales et de franchir sans encombre la soudure. Mais elle prend une véhémence particulière quand des épisodes de disette sévère, comme celles de 1992-1993 en pays Ngambaye, ou celle de 1998 dans l'ensemble du Sud, qualifiée de véritable « famine » (Magrin, 2000, p. 531), frappent particulièrement les esprits.
- L'analyse des discours, souvent moralisateurs et emprunts d'idéologie, amène à poser un certain nombre de questions. On peut ainsi se demander s'il existe une réelle augmentation de la consommation d'alcool, ou si ce qui est présenté comme une aggravation de l'alcoolisme ne relève pas simplement de la perception de l'encadrement. J. Cabot estime qu'en année normale, le tiers de la production de sorgho rouge en pays Ngambaye était peut-être consacré à la fabrication de la bili-bili (Cabot 1964, p. 138). Au cours des années 1980-1990, la perception des conséquences de la consommation d'alcool se fait plus vive. « L'alcool, ce mal, augmente d'année en année [...]. Plus de la moitié de la récolte de mil est ainsi gaspillée », affirme l'évêque de Pala (Bouchard, 1980, p. 1). Cette proportion est couramment retenue.
- Or, après la crise alimentaire de 1998, un certain nombre d'études récentes se sont attachées à estimer plus précisément la part de la production céréalière utilisée pour la fabrication de bili-bili, pour établir celle-ci à environ 20 %. Ainsi, pendant la campagne agricole 2000-2001, on a estimé qu'environ 7 000 tonnes de sorgho sont utilisées pour produire 270 000 hl de bili-bili dans la ville de Moundou, en considérant que 37,5 kg de sorgho produiraient 145 litres de bili-bili (Nanadoum, 2001). Cette quantité de sorgho représente 21,5 % de la production dans la région (d'après l'ONDR-DSN<sup>9</sup>).
- De même, d'après des comptages effectués sur le marché hebdomadaire de Maïbo Mbaye, près de Doba, pendant dix semaines (Magrin, 2001, p. 316), durant la période favorable qui va des récoltes (mois d'octobre) aux fêtes de fin d'année, la consommation moyenne de bili-bili s'établirait à 125 bassines (de 25 à 30 litres) par jour de marché. Les bassines de Maïbo Mbaye alimentent donc une consommation de plus de trois mille litres de bière par jour de marché, dans un village qui compte environ 1 500 habitants<sup>10</sup>. Comme on estime qu'il faut environ 10 koros<sup>11</sup> pour obtenir 60 litres, c'est une douzaine de sacs de mil (de 40 koros) qui seraient ainsi transformés en bière chaque semaine. Cela représente environ

600 sacs de céréales dans l'année, soit environ 60 tonnes, c'est-à-dire un peu plus de 20 % de la consommation annuelle de mil, sur la base de 160 kg/an/personne<sup>12</sup>. Néanmoins, la pertinence de ce genre de chiffre pour évaluer la sécurité alimentaire est discutable, dans la mesure notamment où il ne considère ni les rééquilibrages permis par les échanges, ni le recours à d'autres plantes comme les tubercules ou les produits de cueillette (Arditi, 1991, p. 19).

Si d'autres études présentent des résultats très différents – au niveau de Pala, il a été estimé que 70 % de la production de sorgho de la région était destiné aux entreprises de bili-bili (Guelem *et al.*, 1999) – la seule connaissance de la disponibilité en mil à l'échelle locale est très insuffisante pour prendre la mesure de l'insécurité alimentaire qui serait liée à la production d'alcools. Au-delà de la fiabilité des chiffres, les jugements sur l'impact de cette consommation de mil sur la sécurité alimentaire doivent être rapportés aux particularités de la région de Pala, qui dépend moins du sorgho que du riz (pays Mousseye) ou du maïs (au sud de Pala) pour son alimentation. De même, s'il existe probablement un lien entre les progrès de la culture du manioc au sud du Tchad (voir Magrin, 2001, p. 110-111) et le développement de la fabrication de l'argui, les études permettant d'établir les impacts des uns et de l'autre en matière de sécurité alimentaire font cruellement défaut.

Les données présentées ici concernent essentiellement la bibi-bili, et peu les autres boissons, comme la cochette ou l'argui. La cochette est moins prise en compte parce qu'en dehors de certaines régions (vallée du Logone rizicole), elle est nettement moins consommée que la bili-bili, et que de surcroît elle utilise approximativement les mêmes quantités de céréales. Le contexte des études citées ici explique la discrétion de l'argui : il s'agissait, après un épisode de disette sévère, de montrer les limites de la recherche de boucs émissaires permettant d'expliquer cette crise alimentaire (Magrin, 2000, p. 537-544). Pour les représentants de l'encadrement, la forte consommation de céréales pour la fabrication de bière constituait à l'évidence un de ces facteurs – la composition de l'argui, utilisant une matière première à tort ou à raison peu prise en considération, le plaçant à l'abri de cette suspicion.

Quoi qu'il en soit, les céréales utilisées pour la préparation de ces boissons ne peuvent être considérées comme « gaspillées », comme le suggèrent ceux qui dénoncent leur nuisance en matière de sécurité alimentaire. En effet, de nombreuses recherches antérieures ont montré la qualité nutritionnelle des boissons traditionnelles africaines à base de céréales. Au Tchad, les consommateurs n'appellent-ils pas la bili-bili le « manger-boire » ? Il a été signalé qu'en consommant 2 litres de bière de sorgho par jour, on trouve des quantités suffisantes de calories et de protéines pour satisfaire 40 % de ses besoins quotidiens (Haggblade, Holzapfel, 1989). Par ailleurs, une consommation d'un litre de cette boisson participe de façon significative à la couverture journalière requise pour un homme adulte en fer, manganèse, magnésium, phosphore et calcium (Novellie, De Schaepdrijver, 1986).

#### Enjeux économiques et sociaux

La condamnation de la consommation des boissons alcoolisées par les représentants de l'encadrement – agents de développement de l'Etat ou des ONG, missionnaires – ne se limite pas aux seuls épisodes de crise alimentaire. L'opinion selon laquelle la consommation d'alcool constitue un des obstacles au développement est largement

répandue. Ainsi, à propos de cabarets appelés « bibliothèques populaires », les auteurs de la brochure de l'Equipe de recherche de Bousso font dire à un de leurs personnages : « Je peux dire qu'il s'agit aujourd'hui de bibliothèques populaires pour apprendre à s'enfoncer toujours plus dans la misère et le sous développement » (Equipe de recherche de Bousso, 1994, p. 5). La consommation d'alcools est ainsi nettement désignée comme un obstacle majeur à toute forme d'accumulation individuelle, garante du développement. Or, la question du lien entre les contraintes sociales à l'accumulation individuelle dans ces sociétés lignagères (Madjiro, 1993) et l'importance de la consommation d'alcool n'a, à notre connaissance, guère été explorée jusqu'ici.

Du côté de l'activité de production, de même, il n'est pas rare d'entendre des représentants de l'encadrement prétendre qu'une fois déduites les consommations intermédiaires (eau, bois, mil germé, moulin, location du fût et droit de place au cabaret), le bénéfice retiré de la préparation de l'alcool est très faible, et presque nul si on le rapporte au temps consacré à la fabrication, qui prend deux à trois jours. Les importantes quantités de produit offertes expliqueraient aussi cette faible rentabilité. Elles seraient liées à des raisons de sociabilité commerciale, ou encore à la faible stabilité du produit : la qualité de la bili-bili se détériorant au bout de seulement quelques heures.

Cependant, la production d'alcools artisanaux représente pour les nombreuses productrices et vendeuses de ces boissons des sources de revenu précieuses, même si elles demeurent parfois modestes. Ce sont en effet presque exclusivement des femmes qui s'adonnent à la fabrication de la bili-bili. A Moundou et Pala, leur âge varie de 16 à 56 ans ; elles sont pour la plupart mariées (65 %) et de confession catholique (87 %). Les divorcées, les veuves et les célibataires représentent respectivement 15 %, 13 % et 7 % de l'échantillon (Djanan et al., 2002). Le tiers des 1 145 unités de transformation artisanale qui fonctionnent de façon régulière à Pala concernent la bière de sorgho, ce qui représente au moins 400 femmes, soit plus d'1 % de la population totale de la ville (Mbayhoudel, 1999; Guelem, 1999). De fait, si les bénéfices sont parfois relativement faibles, notamment lorsque l'approche des fêtes de fin d'année et l'abondance du mil rendent la concurrence particulièrement vive entre les préparatrices, ils sont loin d'être négligeables pour autant (tableau 1). En période de mévente, une préparatrice régulière

de Baïbokoum estimait réaliser par préparation un chiffre d'affaire d'environ 12 000 F CFA, qui lui laisse un bénéfice net de 2 000 à 2 500 F CFA.

Ingrédients	Prix
Eau (un fût)	250 F CFA
Moulin à mil	300 F CFA
Droit de cabaret	200 F CFA
Location du fût	200 F CFA
Achat d'un sac de mil	8 000 F CFA
Total consommations intermédiaires	9 500 F CFA
Chiffre d'affaire (3 bassines)	12 000 F CFA
Bénéfice net	2 000 à 2 500 F CFA

Source : Magrin; 2001, p. 319 (enquêtes de 1998). Tableau 1. Comptes d'une préparation de bili-bili.

- De même, les enquêtes menées à Pala (Guelem *et al.*, 1999) montrent que les préparatrices gagnent en moyenne plus de 40 000 F CFA par mois, tandis qu'à Moundou, les travaux de Djanan en 2001 montrent un gain mensuel compris entre 10 000 F CFA et 28 000 F CFA suivant la catégorie des fabricantes. Il convient de rappeler que le salaire minimum de la fonction publique au Tchad est de 25 000 F CFA.
- Le statut des femmes influence la rentabilité de l'activité. Les tenancières de cabarets sont des femmes propriétaires des locaux où se prépare et se vend la bili-bili, et sont reconnues à ce titre par les autorités administratives. Ces cabarets nécessitent des investissements assez importants (allant de 80 000 F CFA à 500 000 F CFA). Bon nombre des propriétaires de cabarets choisissent tour à tour de louer leur local à des préparatrices plus ou moins régulières ou d'y produire et vendre elles-mêmes, aux moments les plus opportuns (fin de semaine, fin du mois). L'étude faite à Moundou a montré que sur les 750 transformatrices de bili-bili dénombrées en mai 2001, 57 % sont détentrices de cabarets et utilisent entre 160 kg à 210 kg de sorgho par mois pour la bière, contre 60 kg à 150 kg qu'utilisent les locataires (Djanan et al., 2002).
- Quand le mil acheté pour la production de bière vient du village, ce qui est le cas le plus fréquent<sup>13</sup>, l'argent dépensé par les hommes dans la boisson ne quitte guère le circuit économique local. En effet, une part du chiffre d'affaires des préparatrices est redistribuée aux producteurs ou commerçants de sorgho. En 2001, cette redistribution représente environ 840 millions de F CFA à Moundou. Pour la ville de Pala, les 365 productrices de bili-bili répertoriées en 1999 ont distribué aux producteurs et commerçants de sorgho environ 300 millions de F CFA. Mais la valeur ajoutée issue de la transformation permet aussi de faire passer aux mains des femmes une part des revenus agricoles. En forçant un peu le trait, on peut considérer que la consommation des alcools locaux autorise sinon une captation, du moins une forme de transfert d'une partie de la rente cotonnière des hommes au profit des femmes.

## Dimensions géopolitiques de l'alcool au Tchad

La véhémence des discours réprobateurs sur la consommation d'alcool s'éclaire en grande partie par référence au contexte géopolitique national. Celui-ci est marqué par une forte concurrence inter-religieuse, qui se traduit au plan politique à travers la thématique du « conflit Nord/Sud ». Cette représentation binaire se révèle à la fois incontournable et très réductrice pour rendre compte de la complexité des lignes de clivage qui traversent les sociétés tchadiennes.

#### Eléments de géographie historique de la consommation d'alcool

- 43 Avant de donner un aperçu de l'utilisation du discours réprobateur sur l'alcool dans le champ géopolitique national, il importe de sortir du seul Tchad méridional et d'opérer un détour par l'histoire.
- Si l'islamisation est très ancienne dans certaines régions sahéliennes du Tchad comme le Kanem (xie siècle), elle fut très progressive, et ne concerna longtemps que les sultans et leur cour. Ailleurs, le mouvement d'islamisation fut lent (Ouaddaï au xviie, bas Chari des cités Kotoko au xviiie, Tibesti au xixe), et le respect des préceptes islamiques en matière de consommation d'alcool longtemps très relatif. De nombreux observateurs européens ont été frappés par la consommation d'alcool chez des peuples d'islamisation récente ou partielle. Nachtigal à la fin du xixe constate une grande similitude des comportements par rapport à la bière de mil entre animistes et musulmans : « merissa de contributed not a little to raise their spirits; the massive quantities which were prepared were in proportion to the glut of grain, and Pagans and Mohammedans with equal zeal applied themselves to an excessive indulgence in it » (Nachtigal, 1881, éd. 1987, p. 334). Il y a une vingtaine d'années seulement, les survivances de pratiques pré-islamiques expliquaient l'usage cérémoniel de boissons fermentées. Cela passait pour un privilège des Musulmans tchadiens, la libation de bière de mil conservant le caractère sacré qu'elle a dans l'animisme (Chapelle, 1986, p. 150).
- Le xxe siècle a néanmoins amené des évolutions profondes de ces pratiques. Comme ailleurs en Afrique musulmane, la colonisation a très involontairement renforcé l'islam, qui apparaissait comme un refuge identitaire face à l'acculturation insatisfaisante proposée par l'Occident. Dans un deuxième temps, à partir des années 1980, des influences islamiques venues du Golfe persique, plus radicales que les pratiques traditionnelles de l'islam confrérique africain, se sont largement diffusées, s'en prenant aussi bien aux pratiques pré-islamiques jugées peu orthodoxes qu'aux incroyants. Ces influences ont représenté un ingrédient important des tensions permanentes qui s'exercent dans le champ social et politique tchadien des deux dernières décennies, tant entre chrétiens et musulmans qu'au sein des populations islamisées (voir, par exemple, Magrin, 2001, p. 344-347).
- Au Tchad, la guerre civile a eu des effets ambivalents du point de vue de la consommation de l'alcool. D'une part, elle a favorisé la diffusion de la consommation des alcools distillés par la circulation des hommes qu'elle occasionnait, par le marché que les groupes armés constituaient, par le besoin de survivre de nombreuses femmes laissées à elles-mêmes, qui devenaient alors préparatrices de boissons alcoolisées. D'autre part, la cristallisation binaire des clivages tchadiens en un bloc « nordiste » et un bloc « sudiste », largement

instrumentalisée par les hommes politiques (dont Hissein Habré, avant qu'il accède au pouvoir), s'est fortement appuyée sur les différences religieuses. Au début des années 1990, la proximité du nouveau régime d'Idriss Déby avec le Soudan de Tourabi, puis l'ouverture du Tchad aux associations islamiques venues du Golfe, ont conforté une certaine radicalisation de l'islam. Si bien qu'une forte pression sociale s'exerce à présent sur la consommation d'alcool en milieu musulman au Tchad, accompagnée d'un regard lourd de dédain sur les pratiques impies des non musulmans.

- 47 Cette évolution explique que la production et la consommation d'alcools au Tchad, artisanaux ou industriels, soit aujourd'hui essentiellement le fait des régions méridionales et de la capitale, où vit une importante minorité « sudiste » (environ un tiers de la population). Ainsi, la ville de Moundou abrite la seule brasserie moderne du pays, depuis la destruction de celle de N'Djaména durant la guerre civile. La décision de ne pas la remettre en service, une fois la paix revenue, apparaît bien révélatrice des temps nouveaux. Les Brasseries du Logone, rachetées en 2004 par le groupe concurrent Castel, emploient environ 300 personnes, et produisent annuellement 120 000 hl de bière à base d'orge importé et de riz local, vendue 500 à 600 F CFA la bouteille de 66 cl dans les bars de la zone méridionale, et jusqu'à plus de 2 000 F CFA à l'extrême nord du pays.
- Radicalisation de l'islam, mouvements migratoires et enjeux politiques érigent la consommation d'alcool en carrefour des tensions qui traversent aujourd'hui la société tchadienne.

#### L'alcool dans la « géopolitique » tchadienne

- 49 A l'échelle nationale, la consommation d'alcools occupe ainsi une place importante dans les relations conflictuelles entre nord et sud. Certains milieux musulmans n'djaménois se complaisent à réduire les cadres du sud à l'image caricaturale du « CS/CS » (cadre sudiste, cadre soulard), légitimant ainsi leur marginalisation aux postes de responsabilité de l'État et de l'économie. Inversement, de nombreux « Sudistes » n'djaménois sont ulcérés par les discours puritains de certains tartuffes musulmans, bien heureux de trouver dans les bars de Moursal et autres quartiers sara des lieux discrets de distraction et de libation nocturne.
- Au sud du pays, les changements politiques du début des années 1980, marqués par l'arrivée au pouvoir d'un régime d'obédience « nordiste », coïncide avec un mouvement migratoire vers le sud propre à toute l'Afrique sahélo-soudanienne. Des commerçants et des pasteurs sahéliens fuyant la sécheresse et la crise de l'économie régionale s'installent plus au sud, dans des milieux plus hospitaliers. Or, le contexte politique et l'identité des migrants confèrent à ces migrations une forte charge conflictuelle. Aux conflits éleveurs/agriculteurs répondent des tensions très vives, en milieu urbain, entre autochtones et allochtones. Dans les villes du sud du Tchad, ceux-ci sont fréquemment de petits commerçants kréda du Kanem, très sensibles à la prédication islamiste.
- Au cours des années 1990, les lieux liés à la production ou à la consommation des boissons alcoolisées sont un objet fréquent de conflit entre musulmans et chrétiens. Dans le cadre de la compétition pour le marquage religieux de l'espace urbain entre églises et minarets, ils apparaissent à la fois comme un symbole et comme une cible. Ainsi, le 21 juin 1993, Moundou a été le théâtre d'incidents violents, qui auraient bien pu prendre une tournure beaucoup plus dramatique (Magrin, 2001, p. 345). Peu de jours auparavant, la nouvelle parvient en ville que des « codos »<sup>15</sup> de Moïse Ketté ont torturé et exécuté des

commerçants musulmans qui se rendaient sur les marchés hebdomadaires de brousse des environs. Devant l'inaction des autorités, les commerçants décident une journée « ville morte » en signe de protestation. Or, il semble qu'un commerce appartenant à des chrétiens ait ouvert ses portes tout de même, provoquant la fureur des commerçants musulmans. La foule déchaînée a ainsi détruit cet établissement, avant de saccager l'Hôtel des Chasses, au bord du fleuve. Son gérant, pilote musulman bien connu, aurait eu le tort d'y laisser consommer des boissons alcoolisées. La foule s'est ensuite dirigée vers les Brasseries du Logone, symbole s'il en est de l'identité « sudiste », où elle a pillé la maison du directeur européen, sans toutefois opérer de destructions importantes sur l'outil industriel. Enfin, la manifestation s'est orientée vers le quartier « 15 ans », et notamment vers la cathédrale. Les forces de l'ordre sont alors intervenues, alors qu'une confrontation explosive se préparait avec la population ngambaye du quartier, venue protéger son église. De même, à Laï, en 1994, on évitait de justesse des émeutes après la fermeture d'un des plus anciens débits de boisson de la ville, vieux de 39 ans, qui avait le tort d'être trop proche d'une mosquée, pourtant nettement plus récente (Buijtenhuis, 1995, p. 25-26).

Enfin, si l'opposition chrétiens/musulmans domine les tensions inter-religieuses au Tchad, les rivalités internes à ces deux ensembles ne sauraient être sous-estimées. Concernant le thème de la consommation de l'alcool, la souplesse de l'Église catholique est probablement un des ingrédients de la concurrence qui l'oppose aux Églises protestantes, particulièrement intransigeantes au Tchad. Cela contribue à expliquer le « rattrapage » opéré par l'influence catholique, alors que les missions romaines se sont implantées avec plus de deux décennies de retard sur les protestantes dans le pays (Magrin, 2001, p. 168-169, 347). Au cours de la période récente, néanmoins, l'Eglise catholique apparaît tout aussi sévère que les Eglises protestantes concernant les ravages supposés de la consommation d'alcool – même si sa dénonciation ne s'accompagne pas de la formulation d'un interdit formel. Ce raidissement peut s'expliquer autant par le contexte économique et social – le besoin de comprendre la terrible disette de 1998 – que par le durcissement imposé par les nouvelles tendances de l'islam orthodoxe, auquel il convient, fut-ce inconsciemment, de répondre sur un mode similaire.

#### Conclusion

- La consommation d'alcool au Tchad suscite un discours critique ancien de l'encadrement administratif et religieux. Celle-ci constitue une des pratiques censées rendre compte des crises démographiques, sociales, économiques ou alimentaires qui affectent cet espace. Au cours des dernières décennies, la réprobation qui pèse sur la consommation des boissons alcoolisées a été renforcée par des changements intervenus dans les formes et les lieux du boire. Aux libations collectives scandant les fêtes religieuses ont succédé, en ville, une multiplication des bars et cabarets, en milieu rural, une fréquentation assidue des aires réservées aux boissons artisanales fermentées ou distillées dans les marchés hebdomadaires.
- Dans le même temps, la consommation des boissons alcoolisées s'est trouvée projetée au centre des tensions et contradictions de la société tchadienne. Emblème et symbole d'une identité méridionale non musulmane face au regard non dénué de mépris de certains « Nordistes », le boire attire aussi l'opprobre des encadrements méridionaux d'obédience chrétienne. Cette stigmatisation mêle aux anciens griefs (imprévoyance, obstacle à l'accumulation), renouvelés par la récente crise alimentaire de 1998, l'intériorisation plus

ou moins consciente du contexte de compétition interreligieuse entre musulmans et chrétiens, mais aussi entre catholiques et protestants, qui règne dans cette région depuis au moins deux décennies.

Les changements économiques et sociaux attendus de l'exploitation pétrolière devraient amplifier un certain nombre de dynamiques en cours, comme l'urbanisation, l'activité des marchés hebdomadaires ou certains mouvements migratoires. L'augmentation de la circulation monétaire renforcera probablement la visibilité du boire, tout en renouvelant peut-être à nouveau ses formes, mais aussi en stimulant les discours puritains à portée politico-religieuse, d'inspiration musulmane et chrétienne. Les médiations par lesquelles les sociétés tchadiennes gèreront ces tensions dépasseront alors la seule question de l'alcool pour reposer celle, fondamentale, de la cohabitation inter-religieuse : le boire, et surtout le laisser boire, constitueront alors de bons témoins du respect de l'autre indispensable à l'unité de la nation tchadienne.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

## **Bibliographie**

ARDITI C, 1991 — Economie et politique céréalière au Sahel : le cas du Tchad. Paris, brochure Amira n° 60.

BOUCHARD J.C. (Mgr), 1980 — Pour se libérer des méfaits de l'alcool. Lettre aux communautés chrétiennes. L'Eglise de Pala -Tchad.

BOUIMON D., TCHAGO, 1994 — La fête religieuse du Kagi du royaume de Doré. L'identité tchadienne. L'héritage des peuples et les apports extérieurs. Paris, L'Harmattan, PMCT : 139-157.

BRUEL G., 1935 — La France équatoriale africaine. Le pays, les habitants, les pouvoirs publics. Paris, Larose.

BUIJTENHUIS R., 1995 — La situation dans le sud du Tchad. Afrique contemporaine (175): 21-30

CABOT J., 1964 - Le bassin du moyen Logone. Thèse de doctorat es Lettres, fac. des Lettres et Sc. hum. de l'univ. de Paris

CHAPELLE J., 1986 — Le peuple tchadien, ses racines et s, vie quotidienne. Paris, L'Harmattan.

CREACH P., 1993 — Se nourrir au Sahel. L'alimentation au Tchad (1937-1939). Paris, L'Harmattan, PMCT.

DJANAN D., MBAYHOUDEL K., NANADOUM M. 2002 — « Organisation des unités de transformation artisanale en zone Prasac : cas de la transformation du sorgho en bière locale "bili-bili" à Moundou au Tchad ». In J.Y. Jamin, L. Seiny Boucar éd. : Savanes africaines : des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis. Cirad-Prasac, actes du colloque, mai 2002, Garoua, Cameroun, CD-Rom.

ECOSIT, 1998 — Enquête sur la consommation et le secteur informel au Tchad, Ecosit 1995-1996. N'Djaména, Pnud-DAES, tableaux de base. EHRENBERG A., 1995 - L'individu incertain. Paris, Hachette.

EQUIPE DE RECHERCHE DE BOUSSO, 1994 - Le bic, la houe et l'alcool. N'Djaména, Cefod, Réalités tchadiennes.

GARINE I., GARINE V. (éd.), 2001 — Drinking: An Anthropological Approach. Oxford, Berghan.

GUELEM M.H., MBAYHOUDEL K., 1999 — Diagnostic sectoriel sur quelques unités de transformation artisanale à Pala. N'Djaména, rapport Itrad-Prasac.

HAGGBLADE S., HOLZAPFEL W.H., 1989 — Industrialization of african fermented indigeneous beer brewing. *In* Streiskraus K.H. (ed): *Industrialization of fermented food.* New York, Marcel Dekker Inc.: 191-283.

HUETZ de LEMPS A., 2001 - Boissons et civilisations en Afrique. Bordeaux, PUB.

JAOUEN R., 1995 - L'eucharistie du mil. Paris, Karthala.

MADJIRO R.N., 1993 — Pour une nouvelle sociabilité en Afrique. Etudes, mars 1993: 293-303.

MAGRIN G, 2000 — Culture cotonnière et insécurité alimentaire au sud du Tchad : des relations complexes. *Cah. d'Etudes Africaines* (159) : 525-549.

 ${
m MAGRIN}$  G, 2001-Le sud du Tchad en mutation. Des champs de coton aux sirènes de l'or noir. Paris, Sépia-Cirad.

MAGRIN G., 2003 — Les enjeux d'un enrichissement pétrolier en Afrique centrale : le cas du Tchad. Paris, Prodig, Grafigéo 22.

MANDELBAUM D.G., 1965 — Alcohol and culture. Current Anthropology, 6 (3): 281-293.

мвачноudel K., 1999 — Recensement sur les unités de transformation artisanales à Moundou, Pala et Sarh. N'DJAMÉNA, rapport Itrad-Prasac.

 ${\tt NACHTIGAL~G, 1881-Sahara~and~Sudan, t.~III, The~Chad~Basin~and~Bagirmi.~Londres, C.~Hurst~\&~Company, trad.~Allan~G.B.~Fisher~et~Humphrey~J.~Fisher~, 1987.}$ 

 ${\tt NANADOUM}$  M., 2001 — La « bili-bili », bière traditionnelle tchadienne : études technologiques et microbiologiques. Thèse en Sc. agron., Institut nat. agron. de Paris-Grignon.

NOVELLIE L., de CHAEPDRIJVER P., 1986 - Modem developments in traditional african beer. *Progress in industrial microbiology*, (20): 155-159.

PAIRAULT C, 1994 — Retour au pays d'Iro, chronique d'un village du Tchad. Paris, Karthala.

тке<br/>zенем Е., 1955 — L'Afrique équatoriale française. Paris, éd. maritimes et coloniales.

#### **NOTES**

- 1. Pôle régional de recherche appliquée au développement des savanes d'Afrique centrale.
- 2. Dans les bars, on boit seul ou, plus souvent, par petits groupes assemblés autour d'une même table. Plusieurs buveurs peuvent se partager le contenu d'une bouteille, mais chacun règlera à la fin le nombre de bouteilles qu'il a offertes.
- **3.** Cette équipe est rattachée au Céfod (Centre d'études et de formation pour le développement), lié à l'évêché de N'Djaména.
- **4.** Se dit de citadins sans emploi stable, ayant recours à diverses activités informelles (petit commerce, services, artisanat peu qualifié, travaux à la journée) pour survivre.

- **5.** Sa diffusion se serait faite à partir de l'Egypte, et le mot *argui* dériverait de l'arabe *arak* (Huetz de Lemps, 2001, p. 475).
- **6.** Précisons que seules certaines variétés de sorgho rouge servent à la production de bière. D'autres sont utilisées pour la préparation du plat national, « la boule » (pâte obtenue à partir de farine de céréales, auquel le moulage dans une calebasse confère sa forme sphérique), au point de fournir l'aliment de base de certaines populations, comme les Massa ou les Nieilim.
- 7. Voir Ehrenberg 1995, p. 48: « Dans la genèse de l'alcoolisme français, l'augmentation formidable de la consommation est moins le résultat, comme le laisse entendre la rhétorique canonique, d'une détresse que l'on s'efforce d'oublier, que celui d'une sociabilité qui s'accroît en même temps qu'un alcool différent du vin se diffuse : l'alcool distillé... ».
- **8.** BELACD (Bureaux d'études et de liaison des actions caritatives pour le développement) des missions catholiques ; le Cecadec (Centre chrétien d'appui au développement communautaire) et World Vision sont de sensibilité protestante.
- **9.** Office national du développement rural. Sous-direction zone souda-nienne, estimation pour la campagne 2000-2001.
- **10.** Cela ferait donc 2 litres par habitant, en comptant les enfants... Mais les marchés hebdomadaires sont aussi fréquentés par de nombreux villageois des environs.
- **11.** Les koros sont des récipients émaillés de volume variable, contenant le plus souvent autour de 2,5 kg de céréales.
- **12.** Ce chiffre correspond à la consommation moyenne en céréales habituellement retenue au sud du Tchad, d'après différentes études (voir par exemple, Ecosit 1998, p. 10).
- 13. Au sud du Tchad, mils et sorghos occupent une place secondaire dans les produits agricoles commercialisés, et les excédents éventuels sont destinés principalement aux grandes villes. Dans les marchés ruraux, il est rare de trouver du mil qui n'a pas été produit dans l'arrière-pays immédiat (cf. Magrin, 2001, p. 108).
- 14. Merissa désigne les bières de mil en arabe.
- 15. Abréviation de « commando ». Nom donné aux rebelles du sud du Tchad depuis 1984.

#### RÉSUMÉS

La consommation d'alcool au Tchad est particulièrement décriée. La hausse constante qui la caractériserait au cours du siècle écoulé, notamment depuis deux décennies, est interprétée tantôt comme une cause et tantôt comme une expression de la crise qui affecte le pays, et notamment les régions méridionales non islamisées, où la fabrication des alcools artisanaux est la plus répandue. Véritable fléau social pour certains, elle constituerait un facteur majeur de l'insécurité alimentaire, et ainsi un des principaux obstacles à l'accumulation et au développement.

À partir d'enquêtes approfondies menées dans certaines villes et sur de grands marchés hebdomadaires du sud du Tchad au cours des cinq dernières années, ce travail se propose de dépasser les discours idéologiques, où se lisent certaines lignes de clivage de la géopolitique nationale, pour analyser certains changements récents intervenus dans la consommation des alcools traditionnels (lieux et nature des produits consommés), en les éclairant à la lumière des changements globaux à l'œuvre dans cette région, marqués par une empreinte croissante de l'urbanisation, sur fond de tensions sociales, migratoires et géopolitiques.

Alcohol consumption in Chad is very criticized. Its constant increase during the last century, and more precisely during the last two decades, is considered either as a cause or as a resuit of the crisis that affects the country, particularly its southern non Muslim areas, where the major part of traditional alcoholic beverages is produced. A real social disaster for many, alcohol consumption would be a major factor of food insecurity, as well as a main constraint in economical accumulation and development.

Based on in-depth investigations in some towns and rural weekly markets of Southern Chad during the last five years, this paper would like to go beyond ideological speeches, where national geopolitical oppositions are readable. To study some recent changes that occurred in the consumption of traditional alcoholic beverages, such as the places and the nature of the consumed products, illuminating the data at the light of global changes which are in process in this region submitted to a growing print of urbanization, with a background of social, migratory and geopolitical tensions.

#### **INDEX**

Mots-clés: alcool, opposition nord/sud, urbanisation, Tchad

Keywords: alcoholic beverages, food security, urbanization, north/south divide, Chad

#### **AUTFURS**

#### **GÉRAUD MAGRIN**

Géraud **Magrin**, géographe, Cirad-Tera BP 705, Saint-Louis, Sénégal geraud.magrin@cirad.fr

#### KOUMARO MBAYHOUDEL

Koumaro **Mbayhoudel**, géographe, Itrad BP 5400, N'Djaména, Tchad prasac.tchad@intnet.td

## Trente ans de bière de mil à Maroua

Thirty years of sorghum beer in Maroua

#### **Christian Seignobos**

De nombreux chercheurs, pour l'essentiel anthropologues, ont souligné l'importance de la bière de mil dans le nord du Cameroun¹, dans des sociétés non musulmanes pour lesquelles fêtes et rituels n'étaient pas envisageables sans elle. Sur les premiers marchés, ouverts de 1930 à 1960 dans les régions « païennes », toutes les productions troquées ou vendues étaient vouées à la fabrication de bière. Le mil utilisé ne pouvant, pour des raisons de sécurité alimentaire, sortir des greniers familiaux, il était acquis sur ces « proto » places commerciales, tout comme le matériel afférent. Ces marchés ont ainsi commencé sur un socle social qui permettait à différents quartiers, entre lesquels s'exerçaient des antagonismes, de se retrouver et de partager, grâce à la bière, un espace neutre et convivial. C'est encore le rôle des marchés à bière en marge des grands marchés musulmans et des sarés² à bilbil citadins. Cette primauté sociale de la bière n'a certes pas échappé aux autorités administratives, qui n'ont, en revanche, voulu retenir que ses aspects incontrôlables et ses excès.

# La bière de mil : un siècle d'interdiction et de tolérance administratives

La bière de mil a suivi ici une trajectoire commune à beaucoup d'autres boissons alcoolisées de par le monde. D'abord réservée à la sphère du sacré, longtemps monopolisée par la gérontocratie, elle devait peu à peu se « démocratiser », y compris dans sa fabrication qui passait des hommes aux femmes et dans sa consommation. Le passage à la vente, plus tardif, s'est réalisé non sans difficultés. Les autorités traditionnelles craignaient là une menace, en germe, sur les stocks de mil et sur le pouvoir de ceux qui les contrôlent. S'ajoutaient aussi la perspective peu appréciée d'une autonomie économique des femmes et, enfin, un risque de dégradation des mœurs que ne manqueraient pas de sanctionner les ancêtres, censeurs de la conduite des vivants.

Par la suite, ce seront les administrateurs qui chercheront à exercer un *veto* sur cette commercialisation que les chefferies avaient dû entériner avec plus ou moins bonne grâce.

#### La bière et les administrations, coloniale et nationale

- L'administration coloniale s'est très tôt émue des méfaits de la bière de mil sur les indigènes, et le jugement qu'elle portait sur eux en termes « d'imprévoyance » reposait en partie sur le « gaspillage » du mil pour des brassages de bière jugés excessifs. Face aux sécheresses et surtout aux invasions acridiennes des années 1930, l'administration coloniale vécut dans une véritable obsession de sécurité alimentaire. En 1938, sur l'initiative du chef de subdivision de Yagoua Dietmann, avait été lancée auprès des chefs, une politique de greniers de réserve afin, d'une part de servir de masse de manœuvre pour apporter du mil dans une zone de leur commandement soumise à la famine et, d'autre part, de disposer d'une réserve de semences.
- Les archives administratives dénoncent aussi les sempiternels conflits après « d'abondantes libations de pipi », appellation de la bière de mil dans le français colonial³ jusque vers 1935. Les mentions concernant la bière dans ces mêmes archives expriment tout autant les excès que l'imprécision et on suppute le rôle des interprètes musulmans. Des enquêtes conduites à Maroua en avril 1938 (N°1C, V33) à la demande du chef du service des affaires politiques et administratives sont révélatrices de ce rôle. Confiées à un musulman, Oumara Bouba, elles révèlent que la « bière de mil ou **mbal** ou mieux **guia**⁴ est consommée par des personnes qui s'en (sic) moquent de la religion. Un seul buveur de mbal peut vider 20 litres par jour [...] ». Vient ensuite l'explication de la fabrication non du mbal, mais d'une autre forme de bière : le **furdu**.
- La nouvelle administration nationale du Nord, presque exclusivement musulmane, ne révisera en rien son jugement sur la bière de mil. Dans les années 1960, après l'indépendance, vient s'ajouter le phénomène de l'arge, alcool de distillation encore plus discuté que la bière. La lutte s'affirma contre l'ensemble des boissons alcoolisées artisanales<sup>5</sup>.
- L'administration, étant tenue d'apporter la démonstration de son efficacité, va légiférer et édicter localement des réglementations, qu'elle n'aura jamais les moyens d'appliquer, laissant *de facto* hors la loi des pans entiers de la société. Cette dernière décennie, chaque nouveau sous-préfet, ou presque, se croyant investi d'une mission de salubrité publique, promulguait une interdiction de distiller de l'arge ou de brasser de la bière de mil qui se soldait par des canaris brisés, des brasseuses arrêtées et un racket généralisé de ces « débits de boisson »<sup>6</sup>.
- L'administration a toujours oscillé entre deux positions, soit interdire la bière au motif qu'elle troublait l'ordre public et qu'elle engendrait un gaspillage de mil même si elle permettait de payer l'impôt de capitation soit la contrôler et en tirer des recettes fiscales. Récemment encore, dans les marchés à la périphérie de Maroua, le maire de la commune rurale a dû renoncer à prélever des taxes (20 % des recettes) auprès des femmes qui y apportaient leur bière. L'énergie déployée pour recouvrer ces taxes s'avérant trop lourde, les tentatives sont toujours restées sans lendemain. On a également prêté à Bello Bouba Maigari, Premier Ministre de 1982 à 1983<sup>7</sup>, la volonté de combattre la bière. Cela a été largement instrumentalisé, auprès des populations non musulmanes, par le Rassemblement Démocratique du Peuple Camerounais, parti au pouvoir.

#### Les discours religieux

- Le discours « scripturaire » musulman et celui de certaines obédiences protestantes (Adventistes, Fraternelle luthérienne...) proscrit la bière de mil. Les missions catholiques, quant à elles, s'attaquent, bien sûr, aux abus de boisson. Toutefois, un certain courant n'en présente pas moins le mil, sous sa forme de boule et de bière, comme des substituts possibles du pain et du vin de la cène dans le cadre d'une inculturation plus poussée de l'Eglise (Jaouen, 1995). Devant les pratiques de leurs ouailles, les missions ont, dans leur ensemble, relâché leur interdit sur la bière pour concentrer leur vindicte sur l'arge.
- Les missions sont, par ailleurs, sommées de rattraper, par la morale, les disciplines passées de ces « religions du mil », qui interdisaient l'accès des épouses, brasseuses potentielles, au silo du chef de famille, ultime réserve. Ce grenier de l'homme, également autel, n'est aujourd'hui, quand il existe encore, qu'un lieu de stockage. Cette dégradation des anciens contrôles sur le mil serait imputable, pour les intéressés, aux temps nouveaux et à l'impact des missions.

#### Le rôle des services de santé et de l'hygiène publique

- 11 Ce rôle est récent et intéresse principalement la décennie 1990. L'intervention de ces services couvre les périodes de pic d'épidémie de choléra en provenance des réservoirs frontaliers du Tchad et dont l'un des couloirs touche régulièrement la région de Maroua. L'aspect sanitaire est le nouveau biais par lequel s'engage l'administration, en l'occurrence les communes, pour contrôler ou interdire la bière.
- Depuis L. Novellie (1963), on ne cesse de s'interroger: la bière de sorgho est-elle un aliment ou une boisson? Les réponses des nutritionnistes en souligneraient plutôt les qualités nutritives: calories, vitamines du groupe B, acides aminés essentiels (lysine), sels minéraux... Certains s'interrogent sur les bienfaits de la bière de mil non encore fermentée pour les jeunes enfants, chez les Tupuri, par exemple. Ne serait-elle pas un aliment protecteur de leur santé? Mais, dans le nord du Cameroun, l'opinion qui prévaut est de s'en tenir à sa condamnation formelle.
- Au début des années 1980, la bière de mil, mais aussi l'ensemble des bières, devient un problème de santé publique préoccupant, bien que le manque d'information ne permette pas « d'apprécier précisément l'ampleur du problème ». La conjugaison des points de vue religieux, administratifs et des services de santé fait de la bière de mil un « fléau social », ce que va confirmer la « configuration développementiste » qui s'est inscrite, d'entrée, dans ce discours culpabilisant.

#### Le discours des ONG et celui du Développement

- 14 Le Développement a repris et amplifié, surtout avec les disettes de 1973, 1983 et encore récemment de 1993 à 1998, le thème de la sécurité alimentaire avec les greniers communs ou communautaires.
- Les rapports de la Sodecoton et le journal *Le paysan* stigmatisent régulièrement les cultivateurs qui courent encore les marchés à bière au lieu de nettoyer leurs champs pour être prêts aux premières pluies<sup>8</sup>. L'objectif est double. Il vise, d'une part, à lutter contre la déperdition de mil qui, avec le brassage de bière, risque de faire défaut au moment de la

soudure et, d'autre part, à combattre l'oisiveté. Les ultras des ONG de la mouvance « genre » développent d'autres arguments. Les coupables sont les hommes qui, seuls, boivent de la bière. Les brasseuses, portraiturées en victimes, seraient contraintes d'effectuer cette tâche pour assurer le seul grand passage d'argent des hommes vers les femmes. Il faudrait donc détruire ce couple fusionnel brasseuse-client et permettre l'accès au foncier de la femme qui pourra, enfin, générer un véritable développement (van Den Berg, 1977).

- La bière de mil, accusée d'être la cause de déboisements intempestifs, entraverait toute perspective de développement durable. L'auto-consommation de bois mesurée sur trois terroirs de l'Extrême Nord<sup>9</sup>montrerait que le bois de feu utilisé pour brasser la bière pourrait représenter jusqu'à 36 %. Les données sur ce point, assez rares, seraient, si elles sont confortées par d'autres, à verser au débat scientifique, d'autant que, jusqu'à présent, la dénonciation était fondée sur des arguments strictement préventifs, dont la pertinence restait à démontrer.
- J. Koulandi (2000, p. 32) dénonce les mêmes méfaits pour le pays tupuri et, pour M. Nanadoum (2001, p. 32), la plus grande partie du bois commercialisé à N'Djaména irait à la préparation de la « bili-bili ». Cette unanimité, relayée par de nombreux rapports d'ONG, donne l'affaire comme entendue. Pourtant le bois de feu intéresse bien d'autres activités, comme celles des brûleurs de **soya**<sup>10</sup>, des marchands de thé et de multiples formes de restauration. La dénonciation des prélèvements sur le couvert ligneux pour les activités de brasserie recouvrirait sans doute ici « d'excessives vérités ».

#### Une voix discordante, celle des pouvoirs traditionnels

- 18 En tant que relais locaux de l'administration centrale, les chefs de canton procèdent, lors de disette, à des interdictions. Certains essaient, pour des raisons fiscales et pour endiguer des excès, de contraindre les femmes, dans les piémonts des monts Mandara en particulier, à porter leur bière sur un marché et à ne plus l'écouler à domicile, où se pratiquent des trocs déséquilibrés (calebasse de grains contre calebasse de bière) pouvant entraîner une dilapidation des réserves de certaines familles. Toutefois, en règle générale, les pouvoirs traditionnels, y compris musulmans, tolèrent, voire protègent la bière de mil.
- Sous le chef de région M. Cournarie, on a interdit la confection de bière en 1938. Le lamido Mouhamadou Sadjo en personne se fit l'intercesseur des brasseuses auprès de l'administration et on lui prête cette phrase: « Sans la bière de mil, Maroua ne serait qu'une petite bourgade »<sup>11</sup>. Aujourd'hui encore, le lamido de Maroua, qui sait compter parmi les migrants montagnards ses plus fidèles soutiens, ne manque jamais d'intervenir pour protéger des quartiers à bière du racket de fonctionnaires indélicats. Lamibe et lawan (chefs traditionnels de premier et deuxième degrés), proches de leurs populations, ont été les seuls à percevoir le rôle essentiel de soupape sociale que joue la bière de mil. Faute de reconnaître et d'analyser le pouvoir de socialisation des cabarets à bière, le risque devient grand de l'ignorer<sup>12</sup>. On ne saurait pourtant réduire l'intelligence que l'on a de cette activité à une compassion moralisatrice et à un risque environnemental encore mal défini. Il est, par ailleurs, fondé de constater que l'on n'évacuera pas si aisément ni la bière, ni son cadre social car on voit mal par quoi les remplacer.

# La bière de mil à Maroua de 1972 à 2002 : constantes et changements

- J'avais entrepris, de 1971 à 1973, une étude sur la bière de mil à Maroua: modes de fabrication, types de bière, cadres de vente, impact économique... Qu'en est-il aujourd'hui?
- Les quartiers qui fabriquent et commercialisent de la bière ont peu changé. Pont vert (Domayo Pont), peuplé de Tupuri, de Mundang et de Ngambay, appelé entre temps « marché mondial », est devenu avec le quartier voisin de Hardéo (giziga et tchadien), le premier « secteur » à bière après 1975. Le second pôle, qui n'existait pas encore dans le début des années 1970, se situe à Ouro Tchédé où vivent Giziga et Mofu. La troisième zone serait Pitoaré, animée par les Mundang et les Gidar. Enfin, les « secteurs » Palar, Doualaré, Fasaw, Mayel Ibbé (figure 1), Laïndé, où dominent les montagnards, forment une nébuleuse périphérique. Ces « secteurs » de bière fonctionnent encore au rythme des marchés hebdomadaires locaux ; Pont Vert et Hardéo avec le grand marché de Maroua, le lundi ; Ouro Tchédé et Pitoare avec celui de Founangué le dimanche ; Fasaw et Laïndé le vendredi...
- Dans les années 1970, on recensait sept cents femmes brassant de la bière (Seignobos, 1976). On décompte plus de 700 « unités de production de bière » en 2001 (Lopez, Muchnik, 2001, p. 152). Toutefois, la généralisation des associations de femmes devrait porter le nombre des brasseuses à 1 100-1 200.

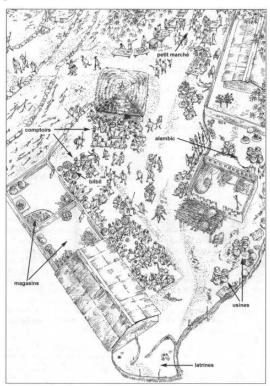


Figure 1. Saré à bilbil « multi-bières », quartier Mayel Ibbé.

#### Modes de fabrication et quantités brassées : peu de changement

#### Le matériel

- On retrouve les mêmes types de jarres pour brasser et stocker la bière. Ces poteries, de 50 à 60 litres pour les plus grosses, proviennent toujours de zones de production proches à l'extérieur de la ville. Le brassage de la bière dans des touques métalliques, technique apportée par les Sara-Ngambay et qui semblait vouloir prendre le pas sur les jarres dans les années 1980, a été abandonnée en 1989 après les interventions du service municipal de l'hygiène. On accusa ce mode de brassage d'être préjudiciable à la santé des consommateurs<sup>13</sup>.
- On malaxe les éléments pâteux des fonds de canaris avec les mêmes mouvettes de nervures de palme de rônier ou de tiges de sorgho rouge dont on a conservé l'amorce des racines. Pour faire reposer « le vin », on a aujourd'hui recours à de grosses marmites d'aluminium (daaro), plus légères, que l'on peut couvrir hermétiquement. Mais, c'est le matériel pour servir la bière qui a le plus changé. Les petits pots pour les clients ne se sont maintenus que chez les Tupuri et chez les Mundang. Les fonctionnaires et les jeunes préfèrent recevoir leur bière dans de petits seaux en plastique. Chaque client dispose aujourd'hui d'une calebasse individuelle et certains cabarets proposent même des anneaux de vannerie pour les poser à terre. Les calebasses collectées après utilisation sont mises à laver dans la même cuvette et avec la même eau pendant toute la journée. Le discours hygiéniste n'est passé que partiellement<sup>14</sup>...

#### Le combustible

- Devant la rareté de gros bois, comme celui fourni par Balanites aegyptiaca, Prosopis africana et Anogeissus leiocarpus, les brasseuses se sont rabattues sur une deuxième catégorie composée d'Acacia nilotica, Acacia seyal, Dalbergia melanoxylon et de Combretum spp.
- Le feu pour le brassage de la bière se déroulant en plein air et non dans les foyers des habitations, est considéré comme profane. Cela autorise des prélèvements sur des essences redoutées comme *Combretum molle*, qui ferait fuir les femmes de la maison, mais aussi des essences dégageant trop de fumée lors de la combustion, comme *Faidherbia albida* ou *Sterculia setigera*.
- L'impératif économique représenté par le brassage de bière a contribué à faire se déliter les dernières disciplines agraires qui, sous couvert d'interdits, protégeaient certains arbres. En ce sens, les prélèvements ligneux pour la fabrication de bière ne seraient pas sans conséquences. A cela s'ajoutent le temps de cuisson et l'intensité de feu que la femme ne maîtrise pas toujours bien. Or, un trop faible degré de cuisson a des répercussions néfastes sur la bière, aussi la femme sera-t-elle toujours tentée de rallonger le temps de feu.
- On complète également le bois avec des bouses séchées collectées par les enfants et on achète auprès des menuisiers des sacs de copeaux.

#### Les sorghos et les types de bière

La recherche du meilleur sorgho reste une préoccupation première des brasseuses. Il ne faut pas utiliser de « mauvais mil ». Ainsi, le sorgho qui a longtemps séjourné dans les

silos souterrains (région de Mindif) et le sorgho charançonné vont mal germer. Les sorghos nouveaux ne conviennent pas non plus. Il faut un sorgho sec et pas trop fraîchement récolté.

- Pour disposer d'une qualité constante de mil, les femmes passent des accords avec des revendeurs qui les livrent à domicile et s'engagent à fournir un bon produit, non mélangé. Ils sont tenus par des crédits contractés auprès des tenancières.
- Le prix du mil conditionne son achat. Les femmes commencent avec des sorghos rouges hâtifs (njigaari) avant de passer à ceux à cycle long, dont les capacités brassicoles sont reconnues, comme le zlaraway, sorgho de montagne et le S35, sorgho vulgarisé par l'Ira. Après la moisson, en mars, des sorghos repiqués, c'est l'un d'entre eux, le safraari 15, qui est massivement adopté. Le S35 a alors disparu du marché et le zlaraway, qui germe mal pendant les fortes chaleurs, est écarté. Depuis deux décennies, la recette la plus constante est basée sur un tiers de njigaari pour deux tiers de safraari. Il est à remarquer qu'à Maroua, au contraire de Garoua, le maïs n'intervient pas encore dans la préparation de bière.
- Les quantités de sorgho utilisées s'avèrent à peu près constantes dans les quartiers, afin, d'une part, de s'adapter à une même clientèle et, d'autre part, de ne pas « dépasser les autres » et de ne pas être ainsi rattrapé par le principe d'égalité. Les brasseuses doivent se limiter à une « réussite raisonnable » vis-à-vis de leur communauté, de peur de susciter des jalousies porteuses d'agressions occultes qui ruineraient tous leurs efforts.
- On retrouve les mêmes rythmes saison sèche/saison des pluies avec un passage de deux brassages/semaine à un seul pour la saison des pluies, avec une quantité plus faible de mil. Néanmoins, pendant cette période, le nombre de brasseuses diminue et certaines femmes avouent réaliser là leurs plus gros bénéfices.
- Les changements tiennent surtout aux quantités brassées dans les grosses unités de production, avec 100 à 150 tasses (1 tasse = environ 1 kg) par femme, deux fois par semaine. Dans des « secteurs » périphériques (Makabay, Fasaw, Laïndé...), en revanche, les quantités restent proches de celles des zones rurales. La production moyenne serait à Maroua de plus de 100 litres de bière par cycle de production pour une mise de 40 kg de sorgho (Lopez, Muchnik, 2001, p. 153).
- On retrouve les mêmes types de bières qu'en 1970. Toutefois, le **valawa**<sup>16</sup>, après avoir fait une percée à la fin des années 1970, apprécié pour son amertume et sa réputation d'éloigner le mauvais sort, se trouve aujourd'hui en position de reflux. Il se maintient sur les marges septentrionales de la ville où certains montagnards lui gardent leurs préférences. Le furdu, bière-bouillie consommée chaude, ne prospère plus que pendant la saison des pluies. Les vieux adultes restent ses plus fidèles clients. La proportion de femmes commercialisant du furdu (une sur six en 1970) aurait encore diminué.

#### La fabrication du bilbil

Les grains de sorgho sont mis deux fois à tremper pendant une journée avant d'être étalés sur une natte recouverte de plastique, dans une case (figure 2). Le sorgho restera ainsi deux jours, en étant aspergé matin et soir avant d'être enfermé dans un sac pendant une nuit. Etalé au soleil, de huit heures à deux jours selon la saison, le mil germé (awade<sup>17</sup>) est retourné à la main pour détacher les tigelles (gila ay nga awade: casser le cou du mil germé, en giziga). Ce mil est alors concassé au moulin. Les « pousseurs » apportent de l'eau (une dizaine de bidons de 20 litres pour quarante tasses de mil par exemple) qui sera

versée dans de grands canaris. La farine d'awade, parfois additionnée de fragments de *Cissus quadrangulam*<sup>18</sup> de brousse, est alors jetée dans cette eau, et l'on tourne le mélange jusqu'à retirer les particules en suspension (cake<sup>19</sup>).

Après trois heures, la farine s'est déposée au fond. On récupère le liquide surnageant, environ la moitié du volume total, appelé « la claire », que l'on verse dans les daaro. Le résidu de décantation et le cake formeront une bouillie que l'on met dans les jarres de « l'usine ». Ces canaris ont été préalablement lavés avec une décoction de *Momordica charantia* ou avec un décocté de feuilles de neem. L'amertume semble ici recherchée. On laisse au feu pendant trois heures. Il conviendra ensuite de filtrer le liquide et de laisser reposer le tout avec la « claire ». Le lendemain, la femme suivra avec attention la phase d'acidification en goûtant régulièrement sa préparation.

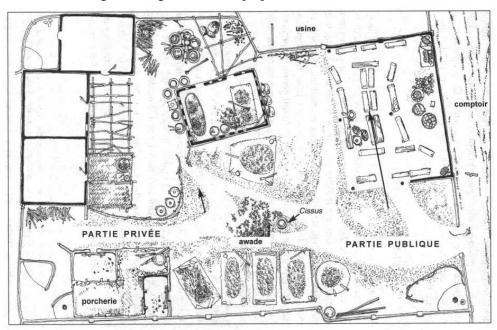


Figure 2. Aux « Champs Elysées », quartier Hardéo.

- Elle entreprendra alors le bouillissage et l'écumage du moût (« la claire » + le filtrat) qui durera de quatre à cinq heures, dans des « usines » où les jarres sont accolées par trois, quatre, voire douze. Elle regroupera enfin sa production et y mettra l'équivalent d'un verre de levure, issue de pieds de cuves de précédentes préparations. La fermentation durera une dizaine d'heures avant consommation. Pendant toute l'opération, il n'est toujours pas permis à des « étrangers » d'approcher les « usines »; ceux ou celles suspectés d'impureté, pour avoir eu des rapports sexuels, ne peuvent toucher à « l'usine ».
- Le brassage de bière peut ou non s'accompagner d'une distillation d'arge, qui serait en quelque sorte un prolongement technique des grosses unités de fabrication de bière. Certains sarés à bilbil intègrent, caché à l'arrière, un alambic très rudimentaire. Tous les sous-produits de la bière: écume, drêches, lie, peuvent être distillés. L'arge constitue aussi une solution de récupération permettant la distillation d'une bière ratée, mal vendue ou qui a dépassé une vingtaine d'heures.

#### Cabarets et cabaretières

#### Vers une intégration urbaine du saré à bilbil

- Un saré à bilbil en fonction est toujours signalé. On disposait à proximité un tas de drèches puis à la fin des années 1960, on a posé des « drapeaux » : une bouteille avec un bâton pinçant un carton coloré. Vers 1980, les drapeaux se sont généralisés et on a évolué vers des panneaux nominatifs. Aujourd'hui, on est souvent en présence de véritables enseignes avec, par exemple à Hardéo : « Aux champs élysées, c'est la préférence, chez mama Hélène »..., ou même des rappels de l'actualité : « Bakassi » (zone de conflit entre le Cameroun et le Nigeria), G7... des allusions aux résidences antérieures du propriétaire du cabaret : « Base Congo », « Plateau de Jos », sans oublier les immanquables : « Pharmacie de garde » et « Dispensaire de la soif »...(figure 3)
- Les sarés à bilbil constituent des sortes d'archipels autour de la ville, mais on trouve encore des enkystements, comme à Kaliaoré et à Banguel, qui ont résisté à leur refoulement vers les marges par la ville musulmane. Ces sarés se présentent en grappes et doivent permettre le passage de clients et de visiteurs. Il existe donc des déambulatoires, sorte de *peripato* où l'on est assuré de faire des rencontres attendues. Les sarés à bilbil changent souvent d'adresse car leurs propriétaires disposent rarement d'un titre de propriété<sup>20</sup>. Il est difficile de dégager une typologie de tous ces cabarets. On passe insensiblement de sarés familiaux, parfois véritables poches de ruralité, à des sarés plus citadins, où la place est mesurée et où tous les bâtiments, plus ou moins coalescents, sont en dur.
- Les cabarets à bière ont besoin d'espace et on délimite dans chacun une partie publique et une partie privée (figure 2). Cette dernière, protégée par des palissades de vannerie, abrite fréquemment des porcheries (plusieurs petits bâtiments bas à toits de terre ou de tôles et flanqués de courettes) et des bergeries. Entre les parties privée et publique, on remarque souvent des géophytes et des *Cissus*, apotro-païques et aussi un *Calotropis procera*, bien en vue, contre les voleurs. A l'intérieur de la partie réservée à la bière, deux espaces sont bien distincts : le lieu de fabrication et celui de la vente, généralement circonscrit par un grand hangar tôlé. L'espace de fabrication regroupe les « usines » et les vasques de décantation et de refroidissement, généralement alignées. Elles jouxtent souvent une petite case aux murs ajourés réservée à la germination du sorgho. Une vaste aire dégagée sert à faire sécher le mil germé sur des bâches.
- Dans la partie publique, on ménage aussi un lieu pour entreposer les bicyclettes et aussi les indispensables latrines qui, avec les porcheries, les déchets de bière, les « usines » en action, font planer une odeur prégnante qui ne semble incommoder personne (figures 2 et 3). Il y a, enfin, le hangar, avec tout un jeu de bancs d'école qui ont remplacé les petits bancs villageois des années 1970<sup>21</sup>. C'est là que sont installées chaîne et baffles. Contre les murs, près des jarres enfoncées dans le sol, se tient la femme, qui vend sa bière, ce qui vaut à cet endroit le nom de « comptoir »<sup>22</sup> (figure 6).

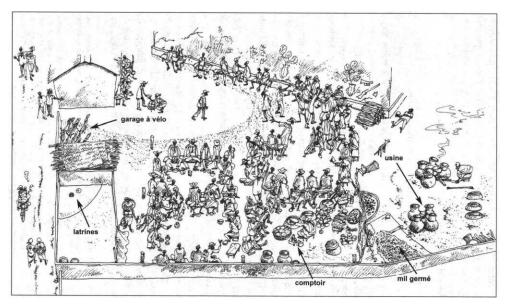


Figure 3. « Drapeau rouge », quartier Domayo-Kalioré.

#### Des brasseuses toujours plus actives

- On retrouve les mêmes types de femmes qu'il y a trente ans : femmes de retraités, de « compressés », de petit personnel de maison, de militaires et aussi femmes seules chargées de famille<sup>23</sup>. On retrouve aussi les mêmes proportions dans l'origine ethnique. Les femmes giziga sont les plus fortement représentées et les femmes tupuri ont maintenu leur réputation de meilleures brasseuses.
- Le brassage de la bière étant une activité physique, on ne rencontre que des femmes entre 25 et 45 ans. Leur réserve de bière, encore travaillée par les ferments, calée entre leurs jambes, les matrones veillent à la batterie de calebasses, poteries et seaux, à leur marmite de « bouillon » maintenue au feu d'un côté et, de l'autre, leur présentoir de cigarettes et de colas... dans un entour de parentèles intéressées qui cherchent à forcer la compassion et tout cela sur fond de clients vibrionnants qui s'apostrophent.
- Le changement s'exprime, en fait, dans l'organisation. Les femmes se regroupent en « sociétés » sur un même point de vente. Elles se cooptent et appartiennent à des groupes ethniques différents afin de capter et de fidéliser plusieurs clientèles. Dans le cabaret de « Banguel sous manguiers », la patronne est sara et fabrique du « bilbil nylon », bière très légère ; une autre femme, mofu, fait du valawa, une troisième brasse une bière gidar et la sert dans des calebasses spéciales à l'intérieur teint en noir ; la dernière, une Ngambay, propose un bilbil à base de riz. Ces « sociétés » regroupent généralement quatre femmes et celle qui possède ou loue le saré est la patronne. Elle écoule sa bière les jours de marché, achète globalement le bois, souvent le mil qu'elle rétrocède à ses associées. Les femmes partagent le matériel des « usines », à raison le plus souvent d'une « usine » pour deux.

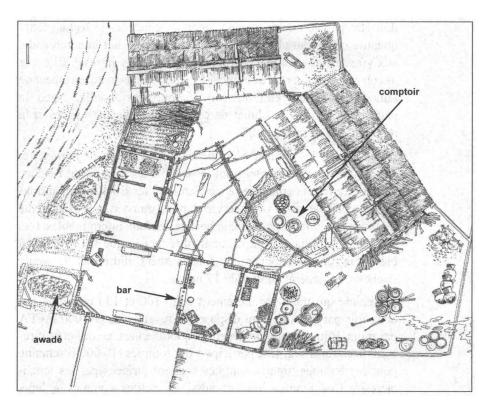


Figure 4. Saré à bilbil et bar, quartier Hardéo.

- La patronne peut rester au « comptoir », mais, la plupart du temps, elle cédera la place à celle qui, dans l'association, est reconnue la plus apte à aimanter le client comme limaille, à maximiser les bénéfices et à escamoter les problèmes. La tenancière assure le « capital social » par ses relations et celle qui sert doit montrer un savoir-faire. En effet, pour une même quantité de bière produite, les bénéfices réalisés peuvent être très différents selon la situation du cabaret, sa clientèle et la stratégie adoptée par la vendeuse. Celle-ci doit être passée maître dans la façon de concéder le leeko, petite quantité offerte au client pour goûter la bière avant la commande, aux vrais affidés, tout en écartant habilement les autres²⁴. Elle a le devoir de conjuguer un traitement égal des clients avec le respect de leur appartenance ethnique ou socioprofessionnelle. Avec la patronne, elle crée ce climat de confiance qui fait la qualité et la renommée d'un saré à bilbil.
- A tour de rôle les femmes se relaient dans les phases de fabrication et aident la vendeuse, ramassant les calebasses et balayant l'espace clients. L'environnement reste très familial, les filles viennent donner un coup de main pour servir et pour transvaser les différents liquides. Les enfants poussent le bois de ces feux interminables. Ces incursions familiales sont d'autant plus faciles que les cabarets à bière ont un fonctionnement foncièrement diurne et la vente s'achève, en général, autour de 17 heures.
- 49 La femme qui traite régulièrement entre 100 et 150 tasses de mil deux fois par semaine peut disposer de revenus de 120 000 F CFA par mois. Elle domine ses dépenses quotidiennes, ce qui était rarement le cas en 1972. Elle participe à des tontines (10 000 F/semaine pour les femmes tupuri), tontines souvent dirigées par les tenancières<sup>25</sup>. Ces femmes prêtent aussi de petites sommes à leurs meilleurs clients. Elles veillent à ce que leurs filles, en aidant, financent leur scolarité. Quant aux garçons, on trouve parmi eux de nombreux « motoklando »<sup>26</sup>. Ces derniers ont pu acheter une moto Suzuki d'occasion

- grâce à l'apport de leurs mères brasseuses, qu'ils remboursent et renflouent parfois, à leur tour, à la suite d'une série de méventes.
- Lorsqu'elles n'aident pas leur co-associée, les femmes peuvent aller vendre des beignets, du bouillon dans les cabarets voisins et ce à charge de revanche. Certaines cabaretières, très entreprenantes, font de la bière et de la restauration. Ce degré zéro du « secteur informel » est construit sur de modestes pragmatismes baptisés ici « débrouillardise »<sup>27</sup>.

#### Clientèle et encadrement

#### Une clientèle de plus en plus mêlée

- Pour les intéressés, le grand changement tient à un rajeunissement de la clientèle : « Les jeunes sont entrés dans la boisson ». Au début des années 1970, il est mal vu que des moins de 25 ans fréquentent les cabarets à bière. Aujourd'hui, « débrouillards », « motoklando », « sauveteurs »<sup>28</sup>, mais aussi élèves sont là en nombre.
- Au-delà du premier cercle de personnes âgées originaires du même groupe que la vendeuse et souvent plus villageois que citadins, on trouve le cercle des affidés du quartier et ceux qui viennent régulièrement des villages proches. Pendant la saison des pluies, ces derniers réclament des boissons reconstituantes, comme le furdu, pour partir aux champs ou à leur retour. Durant la saison sèche, en revanche, après la vente du coton, ils chercheront des bières plus raffinées et moins nourrissantes.
- Il existe des cercles a-ethniques de francophones, composés de petits fonctionnaires les akaawu et de Tchadiens. La patronne peut également faire venir des femmes libres pour animer son estaminet. Celles-ci appartiennent toujours à son ethnie et font également office de serveuses. Une pièce attenante au cabaret peut parfois favoriser leur commerce.
- Il existe, enfin, une sorte de clientèle « de passage » (les resquilleurs, **yaroobe leeko**), qui ne semble vivre que de bière. Les cabarets bien achalandés comptent en permanence de 80 à 100 clients et voient passer en une journée de 600 à 700 personnes, parfois plus.

#### Les animateurs

- Certains cabarets accueillent des musiciens. Leurs instruments sont peuls ou hausa: **geegeeru**, sorte de viole avec un petit archet ou des **moolooru** (**garaaya** en hausa), luth à deux ou trois cordes. On rencontre aussi dans les sarés tupuri d'énormes harpes à six cordes (**dilna**) et, ailleurs, celles de format réduit, avec une corde en moins, des montagnards.
- La majorité de ces animateurs a appartenu, un temps, à des groupes de musiciens qui accompagnent les griots (bambaa'do) hausa et ont appris à égrener les louanges des puissants. Issus de groupes haabe, ils se sont convertis à l'islam avant de revenir dans leurs sociétés d'origine avec ce bagage. Tous déploient une certaine efficacité rhétorique et se montrent des maîtres incontestés de la blague de comptoir.
- Hamadou Garaaya en est un bon représentant. Ce Mofu islamisé a appris le **moolooru** en s'employant comme berger chez les Peuls. Non seulement il joue, mais il conte des histoires, se moque des uns, flatte les autres et affirme avoir reçu le comique en héritage. Il a lui-même endossé le métier de griot. Il mêle discours convenus et propos autrement plus subtils, parfois empruntés aux **mboo**, poètes chansonniers censeurs de mœurs chez

les Peuls, avec beaucoup de sous-entendus et de références symboliques trans-ethniques prises aux fables et aux proverbes, pour se moquer des hommes politiques de la place. Cet histrion n'a pas son pareil pour se faire donner des leeko. Toutefois, pour compléter ses revenus, il fournit en poissons frais un certain nombre de cabarets dans lesquels il se produit.

- Ces musiciens officient particulièrement dans des sarés traditionalistes en perte de vitesse devant une modernité s'exprimant par le développement du matériel hi-fi. Les registres de musiques sont alors très variables. Les musiques ethniques conservent une légère dominante et accompagnent la vente de bière d'une femme qui, ainsi, souligne sa présence par une sorte de « drapeau » sonore, spécifique de son ethnie. On écoute aussi des musiques du sud, bikoutsi, makossa et même du zouk antillais rapportés par les « sauveteurs ».
- 59 La tenancière peut effectuer un tri de sa clientèle à partir d'une sélection musicale. Si la bière est très bonne, on félicite la patronne du cabaret en dansant sur des rythmes de son ethnie<sup>29</sup>.

#### Les baba lawaale : une forme originale d'encadrement

- Le mode anarchique de fonctionnement des sarés à bilbil n'est qu'apparent. Ils sont contrôlés par des baba lawaale (lit. Pères des groupes de jeunes), dérivés d'un mode d'organisation peul. Dans les villages peuls, le baba lawaale mettait en place des travaux d'entraide chez des cultivateurs défaillant pour cause de maladie et aussi sur le domaine des chefs. Il est chargé de redistribuer des dons dans le village et de veiller à la sécurité. Choisi parmi des personnes de bonne moralité, il doit être généreux, avoir de la répartie et mettre les moqueurs de son côté. Ce meneur d'homme est désigné par un consensus populaire (cabaretières et clients) et ce choix sera entériné par le chef.
- Dans le cas des « secteurs » à bière, il s'agit d'une personne respectable et connaissant bien les sarés à bilbil. Son travail sera, en effet, de juger les conflits au sein des cabarets, entre les brasseuses, entre ces dernières et leurs clients et entre les clients eux-mêmes. Les « contrevenants » paient en bière et en colas, que le baba lawaale redistribue à son entourage<sup>30</sup>.
- Deux fois par an, au début de chaque saison, le baba lawaale est chargé de contrôler les prix dans sa zone d'intervention, qui peut couvrir plusieurs quartiers. Il vérifie la calebasse qui sert à mesurer la bière, appelée « flotteur du vin » car elle flotte sur la bière à vendre<sup>31</sup>. Accompagné d'une délégation, il vérifie l'unité de mesure (seki'd gi wi mbal, en giziga) qui doit être plus volumineuse pendant la saison sèche, où le mil est plus abondant et moins cher. Le baba lawaale intervient souvent sur dénonciation.
- Le baba lawaale peut mettre à l'amende une brasseuse trop querelleuse, qui cherche noise à ses clients. Il a autorité pour faire saisir sa production, voire détruire « l'usine » et peut aller jusqu'à fermer l'estaminet. La brasseuse est alors dite « excommuniée ». Elle ne pourra rouvrir qu'après avoir démontré sa bonne foi en offrant gracieusement sa première cuvée.
- 64 Ces hommes qui disposent d'une forme de mandat de la population et connaissent pour cela beaucoup de monde sont une aubaine et un enjeu pour les autorités. Le lamido de Maroua, les maires des communes rurales et urbaines, certains administratifs cherchent à s'attacher leurs services.

- Mana, baba lawaale des « secteurs » de Pont Vert et de Hardéo de 1980 à 1999, contrôlait plus d'une soixantaine de cabarets à bilbil. Le lamido le confirma dans sa fonction de baba lawaale et en fit même un notable de son conseil (faada). Mana dut alors prélever la part du lamido sur le commerce de la bière. Les femmes, soutenues par les principaux affidés de leurs cabarets, refusèrent cette zakkat (impôt traditionnel) au nom de la « démocratie qui était déjà conjuguée dans leur cœur ». Dans cette affaire, Mana perdit progressivement son crédit auprès des tenancières. Le refus de légitimer une représentation qui contrôlerait les cabarets à bière n'a jamais été perçu comme une opposition formelle, tenancières comme affidés n'ayant pas capacité à le faire. Ils cherchent plutôt à jouer les autorités les unes contre les autres pour préserver leur liberté.
- D'autres autorités ont sollicité leur concours. Les services de l'hygiène de la mairie ont voulu les transformer en agents de la commune urbaine de Maroua. Les baba lawaale durent accompagner les agents de l'hygiène qui avaient fait de la propreté de ces cabarets leur cheval de bataille. On les appela alors « délégués »<sup>32</sup>. Ils se retirèrent lorsque les contrôles de ces agents, accompagnés des forces de l'ordre, tournèrent au racket. Ce fut le cas lors d'épidémies de choléra comme en 1996. La mairie en profita pour faire rentrer le nouvel impôt libératoire<sup>33</sup> sous la menace d'interdire la bière. Les fabricantes d'arge eurent plus encore à souffrir de la répression des autorités. Les faubourgs de Maroua gardent en mémoire le « coup monté » par les services de l'hygiène (1994-1995) qui, pour intervenir, ont pris le prétexte d'une rumeur mettant en cause certaines femmes qui auraient distillé des déjections humaines. Les descentes de police ont été brutales, suivies d'arrestations de « bouilleuses de cru » qui durent payer une amende de 15 000 F CFA et plus. Une délégation de baba lawaale<sup>34</sup> et de clients influents alla alors porter plainte et dénoncer ces excès auprès du lamido.
- En 2000-2001, les descentes de police et des agents de l'hygiène se sont également traduites par de nombreuses arrestations, assorties d'amendes. A chaque fois, on essaya de faire payer l'impôt libératoire, environ 10 000 F CFA, et le double pour les « étrangères ». Pour ces deux campagnes, la population retourna derechef se plaindre auprès du lamido.
- Les représentants des partis politiques, notamment le RDPC, ont également tenté de mobiliser sous leur bannière les baba lawaale. On les appelle alors **perje** (« président » en fulfuldé). Certaines cabaretières ayant pignon sur rue, sollicitées par le même parti, acceptèrent d'y militer, parfois même comme responsables d'une sous-section RDPC (organisation des femmes).
- Aujourd'hui, les postes de baba lawaale ne sont pas tous pourvus, d'abord parce que leur rôle est de plus en plus circonscrit aux « secteurs » de bière traditionalistes et qu'ils reculent devant de nouvelles formes de maintien de l'ordre. Dans les quartiers périphériques de Maroua, ont été créés vers 1995, sous le contrôle des autorités traditionnelles, mais avec l'agrément des chefs de brigades de gendarmerie, des « comités de vigilance », pour débusquer les agissements de « coupeurs de route ». Depuis, ils cherchent à assurer une « protection » intéressée dans certains quartiers à bière.

# De l'ethnie à une société nationale : apologie du saré à bilbil ?

#### Un lieu où l'on boit, où l'on mange, où l'on parle

- Chaque consommateur évalue la qualité d'une bière en fonction de ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques (couleur, consistance, goût, odeur, degré d'alcool). Ces caractéristiques sont liées au grain employé, au savoir faire des brasseuses, mais aussi au degré de maturation ou d'altération de la bière à l'instant précis où elle est bue<sup>35</sup>. L'instabilité du produit pousse d'ailleurs les clients à se déplacer de cabaret en cabaret afin d'apprécier ces différents infléchissements.
- The «vin » est l'objet des conversations et des apartés et l'on atteint des débats quasi théologiques sur l'usage comparé du mil par rapport aux différentes catégories de bières. On rencontre des puristes du bilbil, des inconditionnels du **furdu**, des zélotes des nouveaux moûts et des barbons des anciens usages. On regrette aussi certaines façons de boire aujourd'hui en recul, toujours sous les coups du discours hygiéniste, comme boire à deux dans la même calebasse, le **sloslo** (litt. « deux à deux ») des Mofu, qui démontrait une amitié partagée, scellait une rencontre ou des retrouvailles.
- 12 Les Giziga, ethnie majoritaire dans la région de Maroua, distinguent de nombreuses qualités gustatives pour le seul bilbil. Parmi celles qu'il convient d'éviter, on cite la bière âcre (mergezek), généralement liée à un sorgho mal germé; celle qualifiée de korek, trop acide, ou encore nde'dek, bière sirupeuse, mal brassée en raison d'un feu défaillant... Ceux qui sortent du saré à bilbil avertissent les futurs clients de la mauvaise qualité de la bière par des expressions convenues comme Vre zid le mung blam, « Le singe est monté en haut du tamarinier ».
- Quant la bière manifeste toutes les qualités requises, le comportement des clients dans le cabaret en témoigne immédiatement. Les goûts acidulés ou d'une amertume mesurée sont appréciés. Le liquide sucré non encore totalement fermenté, est donné aux enfants comme trompe faim à leur retour de l'école, dans l'attente du repas du soir.
- La bière peut être additionnée de beaucoup d'ingrédients : de la farine de mil (zlaraway chez les Giziga et les Mofu) ou de la pâte d'arachide pour casser l'acidité. Les Bana, Jimi, Kapsiki continuent de boire leur bière avec de l'huile de sésame. Des femmes proposent aussi des boulettes de pâte de souchet que l'on écrase dans la bière.
- Chaque ensemble de sarés à bilbil ressemble à un marché, un marché de non-musulmans, perçu comme celui de pauvres. De vieilles femmes vendent des arachides et des oignons. Des jeunes gens déambulent en proposant des fripes (gonjo), des petits stores roulés (kasariyel), des balais, des cigarettes, des colas. Il y aussi ceux qui vendent les lekki 'bernde (médicaments/cœur), « pour laver l'intérieur du corps », alcool « mouillé » en provenance du Nigeria et que l'on mélange à la bière. On remarque aussi les marchands de médicaments indigènes (huiles, écorces, racines), qui seraient efficaces contre les maux de ventre, faciliteraient et l'ingestion de bière et la miction. Certains autres encore préviendraient les ictères, qui planent dans ces lieux de contagion, d'autres permettraient de se prémunir d'attaques occultes... A cela s'ajoutent les petits cireurs, les manucures...

- A proximité des cabarets à bière, prospèrent des étals de viandes grillées (marara, soya) et de brochettes panées et pimentées, tenus par des hommes<sup>36</sup>. A l'intérieur des cabarets, circulent des femmes avec des plats préparés, bouillons de museau de bœuf, de têtes de moutons, de têtes de coqs, de poissons. Certains mets sont destinés à des revenus précaires, comme ces bouillons d'intestins et de pattes de poulets ou de tendons de bœuf.
- 173 L'alimentation dans les sarés à bilbil est de plus en plus variée: le ham-ham, pâte d'oseille de Guinée à l'arachide, que l'on peut mélanger avec du bouillon, boulettes de viande, beignets de farine de blé (makala) ou de farine de niébé (koosey) ou encore de la purée de pois de terre (galaaji)... De nouveaux plats venus du Sud ont fait leur apparition comme les kuki de maïs, depuis 1996.

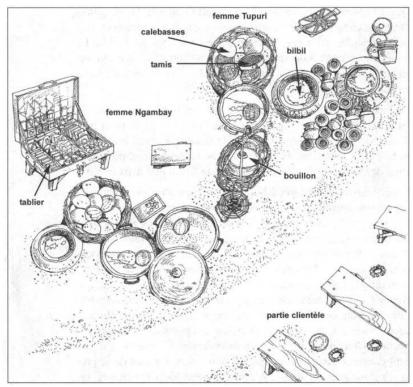


Figure 5. Un comptoir.

- On assiste à une évolution importante des cabarets. Dans les années 1970, le boire est fondamentalement séparé du manger. Or, en 2000, ce n'est plus le cas. Pour un meilleur confort, le buveur coupe l'acidité de la bière et repousse la griserie en multipliant les encas de soya et de bouillon.
- La nourriture servie dans ces cabarets n'est ni une « alimentation de rue » (vendeurs ambulants de soya, de brochettes, de viande séchée (kiliisi), d'œufs durs, de pain, de beignets, de « gâteaux »...), ni une alimentation de « chantiers » (gargotes) où dominent poulets et poissons « braisés » accompagnés de bananes plantain et de pommes de terre. Elle n'a rien à voir, non plus, avec les modèles familiaux de consommation, ruraux ou citadins, à base de boules de mil ou de riz et de différents companagium appelés « sauces ». Les bières comme « signatures ethniques » n'ont pas d'équivalents dans les nourritures véhiculées et consommées dans les cabarets.
- On constate un tropisme marqué en faveur de viandes diversement préparées avec toujours le même conditionnement très souple des produits et leur vente à toute heure. Les clients de cabarets recherchent justement une rupture avec les plats familiaux pour

un style urbain de nourriture sans extraversion alimentaire véritable, mais moins coûteux que celui des gargotes où la boisson est ici la bière industrielle.

#### La naissance d'une opinion, antichambre d'une forme de démocratie

- En 1970, dans les sarés à bilbil qui n'intégraient pas un strict cadre ethnique, on butait sur le silence, voire le malaise. Un mélange d'apparente liberté et de surveillance généralisée caractérisait la période d'Ahidjo.
- En 2000, le saré à bière signe un lieu privilégié d'échanges et de confrontation publique entre gens d'horizons ethniques et socioprofessionnels différents. Depuis l'instauration du pluripartisme en 1990, l'expression politique est de plus en plus libre.
- A ce stade, nous échappons difficilement au débat de pour ou contre les cabarets à bière. Ils peuvent être appréhendés comme des lieux de futilité, voire de dévoiement<sup>37</sup>, et certains comportements dans quelques cabarets militeraient en ce sens. Une convivialité de façade empêcherait nullement la cascade des mépris ordinaires du Giziga envers le Mofu, du Mundang envers le Giziga, du patron envers le manœuvre, du salarié envers le paysan et de celui, gonflé de son ego, du fonctionnaire envers tous les autres.

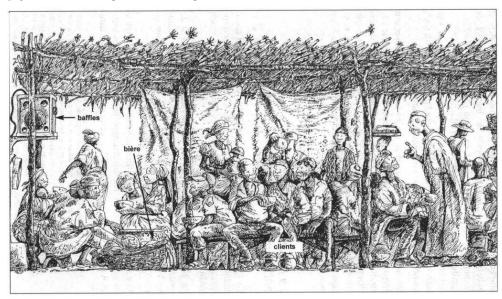


Figure 6. Exemple de cabaret à bière « ambiancé ».

- On s'y « divertit » au sens pascalien du terme : on oublie. Quelques cabarets donnent parfois l'impression que les clients ne sont qu'un ramassis de déclassés, de « déflatés », d'excommuniés noyés au milieu de bandes protéiformes de soiffards vétilleux, euxmêmes plongés dans de sordides calculs pour s'enivrer à moindre prix. Certains, comme Kabaré Zazou (quartier Pont Vert) par exemple, ressemblent à des « assommoirs » où les clients hébétés, alignés « en batterie », font face à leurs écuelles de bière. On y rencontre des groupes de buveurs en pleine déréliction, mais cela n'est-il pas propre à tous les « rades » plébéiens du monde ?
- Si les sarés à bilbil partagent les maux de tous les « débits de boisson », ils sont aussi bien autre chose. Ils rendent compte de plus d'un demi-siècle de déségrégation spontanée. Lieux neutres, quasi laïques, les cabarets voient se côtoyer de nombreuses ethnies. On peut s'apostropher sans provoquer des conflits graves, les débordements étant mis sur le

compte de la bière. La bière de mil s'avère essentielle pour une cohabitation interethnique aux marges des villes, comme ailleurs sur les fronts pionniers des plaines de la Bénoué.

Les sarés à bilbil sont, pour les différents groupes, des espaces à « souveraineté partagée ». Fréquenter les cabarets à bilbil de Maroua, c'est sortir de l'ethnie où l'on ne choisit rien, pour une semi liberté sans véritable mode d'emploi. Le saré à bilbil se situe entre un espace électif et un espace « natif » visible dans la distribution même de ses clients.

Une logique de compromis perpétuellement en action, toujours risqué de par sa fragilité, toujours insatisfaisant car partiel, permet de s'en accommoder parce que c'est justement la seule façon de sortir de l'ethnie. Ce constant exercice de l'altérité confère aux sarés à bière un rôle irremplaçable.

Il s'agit non seulement de sortir de l'ethnie, mais aussi de sortir des inégalités intergénérationnelles, sans doute plus marquées au sein du même groupe. Dans ces sociétés aux classes d'âge très cloisonnées, l'écrasante domination des aînés entraîne de la part des cadets, privés de paroles, des attitudes d'évitement. Ces derniers rongent leur frein en attendant de devenir, à leur tour, les bénéficiaires du système. Dans les cabarets, les échanges entre adultes et jeunes ne sont plus codifiés. Les aînés jouent encore à brimer les cadets et se font payer des pots de bière, mais ce n'est plus qu'un jeu. Grâce à la bière les différentes générations renouent les fils d'un tissu social bien distendu par l'intrusion de nouvelles religions, de la scolarisation et des longs séjours dans les villes du Sud. Certains moralisateurs, loin de voir dans cette promiscuité vieux/jeunes une ardente obligation, accusent les cabarets de détruire toute notion de « respect ».

Paradoxalement, les cabarets à bilbil n'en signent pas moins des choix identitaires ou appuient des retours identitaires. Les fréquenter, c'est afficher une identité que l'on précise ensuite par le choix de son type de bière. C'est affirmer sa conscience d'appartenir à la mission catholique ou, au-delà, au bloc chrétien-païen, fondamentalement différent des Peuls et des islamisés. C'est opposer à la supériorité morale revendiquée par les musulmans de Maroua, « ville d'islam », la vitalité frondeuse des quartiers périphériques. Dans le cadre de sociétés autoritaires et fermées, qui semblent condamnées à une forme d'inappétence démocratique, les sarés à bilbil offrent des havres de paroles libres. On y déploie une recherche de plus d'équité qui ne saurait être l'égalité tant que l'on n'est pas pleinement sorti de sociétés tribales où frères et membres du clan sont par avance absous.

On décèle une recherche de plate-forme commune entre groupes voisins partageant la même doxa et les mêmes patrimoines rhétoriques. Il s'agirait moins d'une société civile en émergence que d'une recomposition ethnique et sociale. On assiste à des regroupements composés de Mundang, Tupuri, Masa et Gidar ici; Mundang, Gidar et Giziga là; Mofu, Mafa, Mada, Zulgo ailleurs, avec les passerelles que sont les scolarisés, salariés ou fonctionnaires.

Refuge naturel d'irréguliers, de ce que les administrateurs coloniaux appelaient, dans les années 1930, « les mauvais garçons », le saré à bilbil abrite encore d'autres marginaux comme les homosexuels. A Maroua, ce sont souvent des Tchadiens, généralement des vendeurs de thé ambulants (**may saayi**). Ils viennent parfois se donner en spectacle, empruntant des postures provocantes. Ils restent sous la protection des femmes du cabaret (vendeuses et habituées) et ne s'exposent jamais en public au milieu des hommes.

- Les cabarets expriment, à des degrés très divers, des espaces sociaux de liberté et aussi de modernité. Celle-ci se traduit dans de nouveaux comportements, on vient y lire le journal, jouer au tiercé le poste de radio à l'oreille (le PMUC, Pari Mutuel Urbain Camerounais, est présent depuis 1996).
- La bière délie les langues, si bien qu'au plus fort des ventes, le nombre de clients s'exprimant en français augmente dans la mesure où on ne craint plus de le mal parler. Les sarés à bilbil constituent de véritables creusets langagiers. Il n'y a pas à proprement parler un enjeu de pouvoir linguistique. Le **bilkiire** (« fulfuldé de cuisine ») fait figure de langue véhiculaire tout comme le français, ce qui ne donne pas l'impression d'exclure certains groupes de la communauté de parole puisque plusieurs niveaux de langue et d'expressions cohabitent. Dans ces sarés, on vient, enfin les montagnards en particulier -puiser l'information quant aux manières d'être, aux comportements ou aux simples modes vestimentaires. On entreprend ici la recherche de modèles qui sont ailleurs inaccessibles.
- Au cours de ces enquêtes, j'ai rencontré des cadres fonctionnaires en congé, des professeurs, de jeunes écrivains, un cinéaste... Ceux qui occupent les tréteaux sont souvent des maîtres ou directeurs d'écoles. On assiste à de véritables « disputations » religieuses et politiques. On y brocarde les leaders locaux des principaux partis. On énumère les grandes insécurités, les injustices ; on y évoque la menace des « coupeurs de route » et celle des « antigangs »³8. Les problèmes du développement y sont débattus par d'anciens éléments du Développement communautaire et du personnel de l'Irad³9. On y fait valoir des argumentaires, souvent décousus, mais qui n'en demeurent pas moins des argumentaires. L'humour reste, ici aussi, la subtile utilisation du malheur et, dans le cadre des sarés à bilbil, il rend supportable les frustrations quotidiennes. On cherche, comme dans tous les bars du monde, de nouvelles réponses à de vieilles questions, mais de toutes ces conversations soufflent indéniablement des spores de démocratie.
- Je soulignais, en 1972, l'intérêt de la bière de mil à Maroua comme rouage d'une économie informelle de survie. En 2002, les sarés à bière tout aussi présents dans les faubourgs de la ville se voient attribuer, en plus de leur rôle passé, une fonction bien différente.
- 96 S'ils demeurent toujours économiquement importants pour faire vivre tout un volant de populations plus ou moins flottantes et pour avoir concouru à amortir la crise économique des années 1980, ils sont devenus socialement indispensables.
- Dans ces cabarets, placés aux confluents des contraires, se côtoient traditionalistes et modernistes, vieux et jeunes, « débrouillards » et fonctionnaires... Tout le monde trouve ce qu'il y cherche, l'oubli du quotidien, un retour identitaire, mais aussi la construction de nouvelles connaissances, de nouvelles revendications... Ils permettent d'exister socialement, préoccupation fondamentale de ces « compressés » des administrations, pour ces éternels manœuvres montagnards, pour ces « sauveteurs » qui vivent comme une relégation leur retour des villes du Sud.
- Le procès en sorcellerie intenté à la bière de mil, sous couvert d'atteinte à la morale, à la santé et à l'environnement, pèse peu face au rôle essentiel qu'elle joue dans la fabrication d'une forme de citoyenneté.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

## Bibliographie

BARD V., MALKIN J.E., 1982 — La production de bière en Afrique. Institut santé et développement.

DJANAN D., 2002 — Contribution à l'étude du fonctionnement des petites entreprises agroalimentaires : cas des unités artisanales de transformation de sorgho en bière locale, "bili-bili", à Moundou au Tchad. Cnearc, Prasac, Montpellier.

EGUCHI P.K., 1975 — Beer drinking and festivals among the Hide. *Kyoto University African studies* IX: 69-90.

GARINE E., 1995 — Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun). Thèse de doctorat de l'univ. de Paris X-Nanterre. multigr.

GAUTIER D., TEBAYA O., 2001 — Sauver la brousse ou boire du bilbil. La lettre des savanes, Prasac : 6.

JAOUEN R., 1995 - L'Eucharistie du mil. Langages d'un peuple, expression de la foi. Paris, Karthala.

KOULANDI J., 1999 — Le bili-bili et la « libération » de la femme tupuri (idées et réflexions pour un débat constructif sur l'avenir de la communauté tupuri du Tchad et du Cameroun). Garoua.

LOPEZ E., MUCHNIK J., 2001 — Des systèmes agroalimentaires dans la ville ? Le cas de Maroua au Nord-Cameroun. Etud. Rech. Syst. Agraires Dév. (32): 145-163.

NANADOUM M., 2001 - La « bili-bil », bière traditionnelle tchadienne : études technologiques et microbiologiques. Thèse de doctorat de l'Institut national agronomique de Paris-Grignon.

NOVELLIE L., 1963 — Bantou beer: food or beverage? Food ind. S. Afr. 16, 28 p.

 ${\tt NOYE}$  D.,  ${\tt 1989-Dictionnaire}$  foulfouldé-français, dialecte peul du Diamaré, Nord-Cameroun. Paris, P. Geuthner.

PERROIS L., DIEU M., 1990 — « Culture matérielle chez les Koma-Gimbe des monts Alantika (Nord-Cameroun) ; les gens de la bière de mil », In Barreteau D., Tourneux H. éd. : Relations interethniques et culture matérielle dans le bassin du lac Tchad. Colloque Mega-Tchad (11-12 sept. 1986), Orstom, Paris : 175-182.

SEIGNOBOS C, 1976 — « La bière de mil dans le Nord-Cameroun : un phénomène de miniéconomie ». In Recherches sur l'approvisionnement des villes et la croissance urbaine dans les pays tropicaux. Mémoire du Ceget, CNRS : 1-39.

SEIGNOBOS C, TOURNEUX H., 2002 - Le Nord-Cameroun à travers ses mots. Dictionnaire de termes anciens et modernes. Paris, Karthala-IRD.

Van BEEK W.E.A., 1978 — Bierbrouwers in de bergen. De kapsiki en Higi van Noord-Kameroen en Nordoost Nigeria. Icau Medeling, Utrecht n° 12. Instituut voor culturele Anthropologie.

Van Den Berg A., 1997 — Land right marriage left: women management of insecurity in north Cameroon. CNWS publication, Leiden.

#### **NOTES**

- 1. Beer drinking and festivals among the Hide de P. Eguchi, 1975; Bier brouwers in de bergen. De kapsiki en Higi de W.E.A. van Beek, 1978; Culture matérielle chez les Koma-Gimbe des monts Alantika: les gens de la bière de mil de L. Perrois et M. Dieu, 1990; Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli de E. Garine, 1995; Le bili-bili" et la "libération" de la femme tupuri de J. Koulandi, 1999...
- **2.** Le terme de « saré » est devenu si courant dans le français local que, bien souvent, on l'emploie pour désigner tous les types de « concessions » du Nord-Cameroun.
- **3.** Employé à la même époque au Tchad, ce terme vient d'un dialecte banda, de RCA (Seignobos, Tourneux, 2002, p. 223).
- **4.** Mbal est un emprunt du foulfouldé au giziga mbazla, alors que giya est un emprunt, bien plus ancien, au kanuri.
- 5. Nous ne signalerons que la circulaire  $n^{\circ}13$  cf/INT/APA/2 à MM. les préfets, sous-préfets et chefs de district.
- « Objet : Constitution de dossiers de licences de boissons, ouvertures clandestines de débits de boissons, fabrication locale de boissons alcooliques.
- La directive des affaires politiques et administratives du 13 août 1962, signée du secrétaire d'Etat à l'intérieur, Y.M. Lamine, rappelle le décret du 24 mai 1931 suivi des décrets modificatifs subséquents, rappelle avec force la position de l'administration [...]. Vous veillerez en outre à ce que cesse la fabrication locale des boissons alcooliques tel "l'arki", véritable alcool, néfaste à la santé et au bien-être social. A cet effet, je vous demande [...] de vous faire signaler par les chefs de village ou de groupement les différents fabricants de ce poison et de les inviter à cesser sans délai leur activité. En cas de persistance de leur part, il vous reviendra de les traduire en justice, conformément à la réglementation en vigueur [...]. Vous ne manquerez pas de saisir et détruire tous objets servant à la fabrication de l'arki ».
- **6.** Pour les différentes incises relevées dans les archives de Maroua à propos des interdictions de bière et d'arge, nous renvoyons à Seignobos, 1976.
- 7. Il deviendra, par la suite, président de l'UNDP (Union nationale pour la démocratie et le progrès), principal parti d'opposition au nord et à forte coloration musulmane.
- **8.** « Combien de cultures ne sont pas entretenues à temps, démariées, sarclées. Pourtant la fréquentation des marchés, tout particulièrement des marchés de bili bili n'a jamais été aussi élevée. Et vous dites pauvreté ? [...]. Tant que nos planteurs [...] s'adonneront à leur passe-temps favoris : marché, jeu, bili bili [...], la "pauvreté" régnera en maître absolu sur les campagnes du Nord-Cameroun ». Editorial *Le Paysan nouveau*, n°4, juin 2000.
- **9.** Balaza à très forte majorité musulmane, Mowo et Gadas peuplés de groupes non musulmans (cf. Gautier, Tebaya, 2001, p. 6).
- 10. Du hausa [sooyàa], griller/viande grillée.
- 11. Cette phrase est également attribuée à d'autres lamibe de Maroua, comme Lamido Yaya (1943-1959).
- 12. Cette notion de socialisation à travers la bière n'est pas entièrement évacuée, aussi D. Gautier et O. Tebaya (op. cit., p. 6) s'interrogent-ils : « Jusqu'à quelle limite la nature doit-elle supporter le coût de ce lien social ? »
- 13. Ces fûts de 200 litres assurent une meilleure réponse au feu. Ils ne cassent pas comme les poteries et permettent de produire de plus grandes quantités de bière. On continue à les utiliser au Tchad. Les intéressés s'accordent, toutefois, à dire que ce bilbil en fût est d'une moins bonne qualité gustative.

- **14.** Les agents des services d'hygiène ne contrôlent pas le processus de fabrication, ni la proximité des « usines » avec des latrines, pas plus que l'état des canaris non couverts dans lesquels est stockée la bière.
- 15. Ces sorghos sont, pour l'essentiel, des Sorghum caudatum, S. durra ou Durra caudatum.
- 16. Bière des Hurzo de la région de Mémé, elle est brassée avec du sorgho zlaraway dans lequel a macéré du liber de caïlcédrat. Elle s'est diffusée dans les piémonts des monts Mandara jusqu'à Maroua. On lui doit le cravatage et la mort d'un grand nombre de caïlcédrats, y compris à Maroua même.
- **17.** Awade, pour désigner le sorgho germé vient de **aawdi**, semence, en fulfuldé. On emploie, plus rarement, **puunaandi**, véritable appellation du mil germé, toujours en fulfuldé.
- **18.** Ces *Cissus* auraient, semble-t-il le même rôle que la décoction gélifiée obtenue à partir du liber de *Grewia mollis*, rajoutée lors de la décantation. Cette décoction, utilisée au Tchad, améliorerait la floculation des matières en suspension (Nanadoum, 2001).
- **19.** Cake vient de sakaago (fulfuldé), filtrer un liquide. Il s'agit des drèches qui restent dans le filtre ou d'éléments solides qui surnagent.
- **20.** On rencontre néanmoins des cabarets à bilbil toujours en place, comme, à Kaliaoré, « Drapeau rouge », appartenant à un ancien combattant tupuri et où nous avions déjà enquêté en 1972 (figure 3).
- **21.** Le propriétaire du saré à bilbil loue indépendamment l'aire de brassage et de séchage (500 F CFA/jour) et le point de vente sous le hangar (250 F CFA/jour).
- 22. On compte quelques cabarets à cheval à la fois sur les productions de bilbil et la bière industrielle. Ils renferment un petit espace en dur appelé « bar ». Ils tentent de suivre une clientèle de salariés qui maintiennent un certain pouvoir d'achat en début de mois et qui consomment les productions des brasseries du Cameroun. Mais ils passent irrémédiablement au bilbil avant même le milieu du mois.
- **23.** De rares hommes peuvent se livrer à ces activités, mais ce sont des femmes qui commercialisent leur production. Il s'agit le plus souvent d'hommes seuls.
- **24.** Des clients qui ont beaucoup consommé dans un cabaret demandent avant de partir, un petit supplément de bière gratuit appelé « préavis de congé »
- 25. Plusieurs tenancières peuvent organiser des « pari-ventes » (de pare, tontine en arabe). Ces modes de vente, venues du Tchad, se développent à Maroua dès le milieu des années 1990. Il s'agit de kermesses où l'on peut venir en couple et sur invitation. La recette repose sur la vente de boissons (pas uniquement de la bière de mil) dont les prix sont multipliés par deux ou trois. Ces « pari-ventes » sont à charge de revanche entre groupes de femmes.
- **26.** Appelés aussi « clandestins » car ils disposent d'un taxi-moto, personnel ou non, et ne paient pas de patente.
- 27. Pour J. Koulandi (1999, p. 34), une femme qui brasse la bière est « à l'avant-garde de la débrouillardise familiale ». C'est la première technique économique autre que celle du travail des champs, que la femme maîtrise. L'émancipation de la femme tupuri, grâce à la bière, date des années 1950.
- 28. Le terme de « sauveteur » est dérivé de « sauvette » dans « vendre à la sauvette ». Forgé dans les villes du sud du Cameroun à la fin des années 1980, il désigne de jeunes montagnards des monts Mandara pratiquant un certain nombre de petits métiers. Ils devaient massivement revenir dans le nord après la crise économique des années 1980-1990 (Seignobos, Tourneux, 2002, p. 248)
- **29.** Les musiques du cawal giziga, les flûtiaux mofu et mafa... signent encore de fortes résiliences ethniques en milieu urbain.
- **30.** On peut appeler « Baba lawaale », pour l'honorer, celui qui dans un cercle de buveurs, a le plus dépensé, mais a aussi contribué à maintenir un bon niveau de conversation et respecté les règles de bienséance.

- **31.** Le commerce de la bière suit les règles appliquées à la vente du mil, le prix reste constant et c'est le contenant qui varie.
- **32.** Le maire de Maroua n'est pas élu, il a été nommé depuis 1996 et c'est un « délégué du gouvernement ».
- 33. L'impôt forfaitaire ou de capitation a été supprimé par la loi de finances de juillet 1995, remplacé par un « impôt libératoire ». Cette taxe, proportionnelle, frappe à des taux différents les bénéfices des activités économiques. Les vendeuses de bilbil appartiendraient à la catégorie A (revenus faibles) et l'impôt devrait être inférieur à 12 000 F CFA. Mais possèdent-elles un débit de boisson redevable d'une licence ? Des rôles d'imposables devaient être établis par les communes, mais ils n'ont toujours pas vu le jour à Maroua. Les communes urbaines, et surtout rurales, de Maroua, privées de l'impôt de capitation manquent de ressources et essaient, de façon détournée, de revenir à un prélèvement « forfaitaire ». Les brasseuses redoutent particulièrement cette fiscalité chaotique et imprévisible.
- **34.** Les baba lawaale des « clubs » d'arge ne sont pas les mêmes que ceux des sarés à bilbil, mais ils assurent des fonctions identiques.
- **35.** Les levures sont toujours actives lorsque la bière commence à être servie aux consommateurs. Quelques heures plus tard, la fermentation lactique remplace la fermentation alcoolique et la boisson devient acide. Ceux qui font profession de s'y connaître en bière de mil recherchent le bilbil au moment où il parvient à son pic de fermentation alcoolique.
- **36.** Les brûleurs de **soya** sont généralement des fincoo'be, « grappilleurs » (Noye, 1989, p. 118). Garçons bouchers de la plus basse catégorie, mofu pour la plupart, ils gagnent leur salaire avec la viande qu'ils enlèvent sur les carcasses pour la faire griller et la commercialiser.
- 37. Nous ne saurions reporter sur l'arge l'accusation de « boisson délétère et toxique », par opposition à la bière de mil « boisson intégratrice et salutaire », sans courir le risque de répéter le manichéisme de l'administration et des projets de développement à propos du bilbil. Il n'en demeure pas moins que l'arge correspond à un pôle radical de buveurs qui se revendiquent comme tels. Pour eux, la bière, qui titre 3,5°, n'est pas assez forte. Ils adoptent volontiers des postures provocatrices, se disant « les femmes de l'arge qui fait d'eux ce qu'il veut ». Aussi, les dérives engendrées par l'alcool distillé ont-elles contribué à la mobilisation, depuis une décennie, d'élites locales dans des campagnes moralisatrices par le biais des Comités de développement ou les associations.
- **38.** Unités de gendarmerie spécialement entraînées, dont les éléments sur le terrain, souvent en tenues banalisées, luttent contre les bandes de coupeurs de route.
- **39.** D. Djanan (2002, p. 91) ne dit pas autre chose au sujet des cabarets à bière de Moundou, au Tchad.

#### RÉSUMÉS

En trente ans, de 1972 à 2002, la bière de mil à Maroua n'a pas changé dans ses modes de fabrication et assez peu quant aux quantités brassées et aux rythmes de production. Elle remplit toujours son rôle dans une économie de survie sur les franges de la ville, mais elle se combine aujourd'hui avec de nombreuses autres fonctions. Dans le saré à bilbil, on ne se contente pas de boire : on mange, on débat. En dépit des discours convenus, moralisateurs et culpabilisants prononcés à leur encontre, ces cabarets à bière deviennent de véritables havres de parole libre où se construit une forme de citoyenneté.

Between 1972 and 2002 the technology of sorghum beer production in Maroua did not change and the quantities brewed changed very little. Sorghum beer still plays a part in the economy of survival in the city but today it has many other functions as well. In the « saré à bilbil » one does not only come to drink, but also to eat and talk and debate. Despite the moralizing discourses against them, beer bars are becoming true havens of free speech where a new form of citizenship is being constructed.

#### **INDEX**

 $\textbf{Keywords}: sorghum\ beer,\ bars,\ bar\ tenders,\ citizenship,\ Northern\ Cameroon$ 

Mots-clés : bière de mil, cabarets, cabaretières, citoyenneté, Maroua, Nord-Cameroun

#### **AUTEUR**

#### **CHRISTIAN SEIGNOBOS**

Christian **Seignobos**, géographe, IRD R095-Refo, BP 64501, 34394 Montpellier cedex 5 christian.seignobos@wanadoo.fr

# Approvisionnements vivriers et sécurité alimentaire thème 5

## Les cultures vivrières dans les contes Tupuri

Food crop production in Chadian Tupuri taies

Suzanne Ruelland

#### Introduction

- Les Tupuri du Tchad, installés aux bords des lacs de Fianga et de Tikem et du cours d'eau nommé le mayo Kebbi, sont agriculteurs, éleveurs et pêcheurs<sup>1</sup>. Ces trois activités rythment leur vie sociale et religieuse. Aussi les trouve-t-on reproduites dans les contes<sup>2</sup>, mbàa<sup>3</sup>, dont l'analyse permettra de détecter la réalité culturelle. En effet, comme dans toute société, la littérature orale :
  - « constitue un témoignage irremplaçable sur les institutions, le système des valeurs, la vision du monde propres à une société. Ce domaine est un des mieux explorés [...] l'analyse de la littérature orale par les ethnologues ayant eu pour but essentiel de montrer comment elle reflète les structures sociales. On a ainsi souvent mis en évidence dans les contes ou les mythes la projection des systèmes de parenté, de la culture matérielle, des institutions religieuses ou politiques. » G. Calame-Griaule, 1970, p. 25.
- Notre corpus de contes tupuri, commencé en 1972 et qui continue à s'enrichir, aborde le plus souvent certaines productions vivrières en tant que motifs secondaires. Il est assez étonnant de constater -alors que l'élevage joue un rôle primordial sur le plan institutionnel et symbolique dans la société, par la création d'associations villageoises de bergers, les gurnā -, que ce type d'activité n'apparaît que très occasionnellement dans les contes. De même, l'activité de la pêche, pratiquée dans les cours d'eaux et les lacs et également importante au point de vue rituel n'est, le plus souvent, citée que parmi d'autres motifs dans une narration. Par contre, les cultures vivrières, qu'elles soient céréalières ou d'appoint, peuvent former le thème central de certains récits. Cette position centrale dans les contes constitue l'indice du caractère économique prédominant de cette production. Les activités agricoles rythment le calendrier des fêtes, des rituels

- aux puissances supérieures, et cristallisent les préoccupations et angoisses des Tupuri pour leur survie. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi de nous restreindre à leur description et d'en dégager la représentation que la société tupuri s'en fait dans les contes<sup>4</sup>.
- Dans ces derniers, on distinguera ceux dans lesquels il y a simple mention d'une pratique agricole, de ceux où une culture vivrière constitue la trame centrale du récit. Dans le premier cas, la culture vivrière citée sert de cadre provisoire, ou de décor momentané, dans lequel se meuvent les personnages, humains ou animaux, l'essentiel du ressort dramatique étant ailleurs. La mention, même accessoire, d'une culture peut néanmoins servir de point de départ à l'ethnologue pour l'analyse détaillée des techniques agricoles pratiquées. Même brièvement cité, un motif se rapportant à l'agriculture est riche d'enseignements. D'autres contes, en revanche, utilisent des cultures vivrières comme trame même du récit. C'est en tant qu'agriculteurs que les personnages de ces contes sont présentés. Les cultures forment alors le thème central et les activités agricoles ont pour fonction de révéler les comportements des humains entre eux, ou bien de montrer l'agriculteur aux prises avec les moyens de sa survie. Confronté aux conditions climatiques imprévisibles, l'homme affronte aussi des esprits, divinités ou puissances hostiles qui lui contestent les fruits du sol. Ainsi, la culture de la terre sìrì/sírì qui fournit les produits pour la survie est-elle intimement liée aux relations sociales entre les agriculteurs, aidés ou contrariés dans leur lutte pour leur nourriture par les « dieux ». L'analyse des cultures vivrières, en tant que motif dans un conte, nous donne l'occasion d'interroger des informateurs5 sur les pratiques employées, tandis que l'analyse d'un conte dans lequel le thème central est l'agriculture nous ouvre au symbolisme afférent à ces pratiques.
- Des ouvrages excellents ont déjà décrit les pratiques agricoles de manière détaillée<sup>6</sup>. Nous ne tracerons donc ici qu'un bref rappel permettant de situer le contexte dans lequel vivent les Tupuri sur la rive nord du mayo Kebbi, rappel nécessaire à la compréhension des récits.
- Le terme coore est un terme générique qui renvoie à tous les mils et sorghos, principales cultures céréalières de la région. On y distingue la culture en « champs de famille », sur lesquels un chef de famille a installé son enclos tín. Ces champs pày ont été répartis entre les différents lignages patrilinéaires du village lèegē (dont le concept date de l'époque coloniale) par le « chef de terre » wan síri, qui est coopté parmi les chefs de patrilignages du village. Au sein du lignage, c'est le doyen jè mòo.be, (personne ancêtre), qui joue le rôle de « chef religieux » wan sōo et contrôle la répartition des champs accordés par le chef de terre à son lignage. Chaque membre adulte d'une famille cultive son propre champ. Dans la région qui nous concerne8, les « champs de famille » sont ensemencés, à la houe, de sorgho rouge hâtif gàra9. Très apprécié pour son goût, ce « mil » (nous emploierons dorénavant ce terme comme générique de l'ensemble des mils et sorghos) est semé en juin et récolté en septembre ou octobre. Le cycle du gàra s'accompagne de cérémonies à caractère propitiatoire lors de la lune de mai/juin avec des prières à la puissance qui donne la pluie bäa. Au moment de sa récolte le « grand chef religieux » de Doré<sup>10</sup>, wàn sōo kùlùú, donne le signal de la fête des prémices lors de la « lune<sup>11</sup> du coq » fēw kāke. Par ailleurs, sur des terrains en « brousse » mbàsgä et sur des terres inondables jàk bìi (bord de l'eau), les hommes cultivent des sorghos de repiquage, bàbú<sup>12</sup> et donlon<sup>13</sup> dont les pépinières sont respectivement préparées en juillet et août. Les plants sont repiqués en septembre et octobre, la récolte se faisant en janvier ou février. C'est le chef

religieux du patrilignage wàŋ sōo qui donne, le premier, le coup d'envoi de l'installation de la pépinière pàa.ge jak cōorē et de la récolte. A Séré, le chef de terre, en l'occurrence d'obédience Doré¹⁴, doit faire un sacrifice avant la récolte wèe.gë (couper)¹⁵ du bàbû. Sur les champs de famille on sème parfois le sorgho blanc tardif, coklúm¹⁶, récolté en novembre. Il est peu apprécié des femmes en raison de la dureté de son grain qui le rend difficile à moudre. Le mil pénicillaire, cāarē complète les variétés de « mil » de cette région. D'autres plantes utilisées dans les sauces ou comme appoints alimentaires sont cultivées sur les terrains gagnés sur la « brousse » : haricots ?y Vigna unguiculata, associés aux feuilles d'oseille nee-síŋ Hibiscus sabdariffa ou aux sésames, blanc yɛgɛ, Sesamum indicum, ou rouge sare, Ceratotheca sesa-moides. Les haricots sont aussi associés aux pois de terre mōgrāŋ Voandzeia subterranea. Ces cultures font l'essentiel des activités agricoles dans la région qui nous concerne et leur culture est mentionnée comme simple motif ou thème principal dans les contes. Dans ces derniers, il faut ajouter la culture de l'arachide súwɛɛ qui n'est que peu pratiquée dans les villages bordant le mayo Kebbi mais qui apparaît fréquemment dans les récits.

Nous présenterons les contes sous forme de résumés pour ensuite analyser les motifs ou les thèmes concernant les cultures vivrières qui y sont décrits et étudier leur symbolisme.

#### Les cultures vivrières comme décor de conte

7 L'allusion à certaines pratiques agricoles pose souvent le cadre à partir duquel le narrateur va développer des événements dont le ressort dramatique est ailleurs que dans l'agriculture. Le motif le plus souvent cité est celui de la famine. Mention est souvent faite aussi, dans d'autres contes, des groupes d'entraide que nous traiterons plus loin.

### La famine kōŋnε

- Une grande partie des contes tupuri débute par le constat dramatique d'une famine. Après les formules d'ouverture du conte arrive la phrase : kōŋnɛ lɛ ? kuluú « la famine tombe, terrible ». A partir de ce début, le récit va narrer la quête de nourriture par le personnage central. Il s'agit souvent de Pélican qui, dans les contes, illustre l'égoïste, le glouton, un personnage dépourvu de bon sens. Voici deux contes ayant la famine comme motif initial.
  - **Conte 1.** Une famine s'abat. Pélican part en 'brousse' à la recherche de tubercules garē<sup>17</sup>, et trouve dans son délire d'affamé, des « boules de mil<sup>18</sup> » qui le narguent en dansant. Dès qu'il veut les attraper les « boules » s'échappent dans un trou sous terre. Aidé par une tortue, qui bouche le trou en se laissant tomber dessus, Pélican ramasse les « boules » mais se retourne contre Tortue dont il veut faire « la viande » pour une sauce qui accompagnera les « boules » attrapées. Tortue sera sauvée et Pélican se retrouvera, comme le plus souvent dans les contes, en mauvaise posture.
- 9 Le second conte présente une version tupuri de « La calebasse et le fouet », conte-type très répandu en Afrique<sup>19</sup>.
  - Conte 2. En période de famine, Pélican part en « brousse » et trouve une calebasse qui, lorsqu'il prononce certaines paroles, se remplit de « boules » de mil toutes préparées. 11 partage cette nourriture avec sa famille et le chef de terre. Ce dernier confisque la calebasse qui disparaît pendant la nuit. De retour en brousse, Pélican trouve un bâton qui se met à le frapper. Il rapporte le bâton au village pour partager aussi les coups donnés par le bâton avec sa famille et le chef.

- Le terme kōŋnɛ famine, faim²⁰ peut renvoyer en tupuri aux famines si terribles qu'on leur a donné un nom propre, comme, tout simplement, aux mois de soudure (juillet et surtout août)²¹. Il y a carence de « mils » en raison d'une pluviométrique capricieuse qui n'a pas permis de remplir les greniers l'année précédente. La nourriture de base (qui est une pâte faite de farine de mil ou de sorgho) servie par la femme sous forme de « boule » hōolɛ vient à manquer. Chez les Tupuri, la « boule » est mangée soir et (selon les cas) midi, accompagnée de sauces à base de feuilles diverses. Le matin les restes de « boule » de la veille fúrúm hōolɛ sont mélangés à de l'eau ou du lait pour faire des bouillies kērē. Les sauces peuvent être plus consistantes. Par exemple pour honorer un hôte waarē, on préparera une sauce à base de viande de poulet này kākē. Aux brèdes on peut ajouter des haricots secs ou du sésame, blanc ou rouge, ainsi que du poisson cèe, frais ou séché. Dans tous les cas, lorsqu'un conte énonce une « famine » c'est la denrée de base, mil ou sorgho, qui vient à manquer²².
- Souvent, dans les contes où l'événement anormal qui sert d'amorce au récit est la famine, le personnage central trouve sa nourriture quotidienne sous forme de « boule de mil » déjà préparée. Ces « mils » déjà transformés (par l'intervention magique de quelle femme ?) mettent le héros en présence du monde surnaturel. C'est en partant en « brousse », résidence d'esprits et de divinités, comme nous le verrons plus bas, que ces nourritures toutes prêtes sont trouvées par le héros, rappel que la survie des hommes dépend de forces qui le dépassent.

#### Le groupe d'entraide : torla

12 Le paysan tupuri se trouve pris dans un réseau de groupes d'entraide auxquels il lui est difficile de refuser de participer. Un homme demande à ses amis et voisins, apparentés ou non, de l'aider dans les travaux agricoles les plus pénibles, défrichage et sarclage. En échange de l'aide, l'homme offrira de la bière de mil yii, et parfois la viande grillée d'une chèvre, en remerciement. Ce travail collectif rend service à celui qui exploite un terrain étendu. Il est pratiquement impossible pour la personne sollicitée de décliner la demande, puisqu'elle ignore si, un jour, elle n'aura pas besoin à son tour de l'assistance de ses débiteurs. Le t5rlâ, ou groupe d'entraide, réunit ainsi pour une journée des hommes venus de plusieurs villages pour effectuer un travail précis pour l'un d'entre eux. Ce groupe d'entraide apparaît comme motif dans plusieurs contes.

Conte 3. Une fille de toute beauté a grandi chez le Chef Kabraw. Les peaux des « tambours d'annonce » du chef, le gros titir, et le plus petit jòo kà ?ran, sont déchirés. Le chef offre de donner sa fille en mariage à celui qui lui rapportera les peaux d'une « panthère » et d'un « lion » pour les réparer.

Ecureuil organise un groupe d'entraide pour labourer à la houe le champ de sa (future) belle-mère. Il invite dans l'ordre, Chenille, Poulet, Chat sauvage, Chien, Hyène, Léopard et Lion. Chaque animal dévore celui, plus petit, qui le précède et dont la présence est dénoncée par sa houe abandonnée dans le champ tandis qu'il est parti se cacher. Ecureuil creuse, en terre, un trou profond qu'il dissimule par une natte. Lorsque Panthère et Lion arrivent, ils se battent et tombent dans le trou où Ecureuil les tue à coups de bâtons. Muni de leurs peaux, Ecureuil part chez le chef. Singe réussit à le détourner de son chemin en y déposant un mélange d'arachides et de tamarins qu'Ecureuil s'empresse de ramasser en abandonnant les peaux. Singe s'approprie les peaux et obtient la fille du chef en mariage.

Ecureuil se construit une case à côté de celle de Singe. Une année s'écoule. Sa femme qui n'a pas eu d'enfant décide de préparer de la bière de mil [pour un

sacrifice]. Elle part puiser de l'eau. En son absence, Ecureuil prétend que la bière qui cuit dans le pot est en train d'insulter Singe; ce dernier, appelé par Ecureuil, s'avance au bord du pot dans lequel Ecureuil le pousse. Il le retire mort et le dépose en prenant soin de lui remplir les joues de lie de bière de mil. On enterre Singe. Ecureuil creuse depuis chez lui jusqu'à la tombe un passage souterrain et, au moment où les gens sont à la « place mortuaire », Ecureuil depuis sa cachette, contrefaisant la voix de Singe, crie qu'il faut donner la veuve à Ecureuil. La femme lui est donnée. Conte par Dengaysikrew, 1974, traduit avec Tchay Menwa Baungolna.

Ce conte bien peu moral, qui montre comment un paysan, Ecureuil, monte ses confrères les uns contre les autres pour mieux arriver à ses fins nous dit cependant que c'est grâce à son habileté d'agriculteur, capable d'attirer un groupe d'entraide chez lui, que le héros acquiert une épouse. Le texte ne nous dit pas le type de culture envisagé par Ecureuil. Il s'agit tout simplement de labourer la terre jèe.ge à la houe sōŋ. Parfois les gendres sont sollicités par leurs beaux-pères pour les travaux des champs. Ils rendent aussi de menus services à leurs belles-mères, comme dans ce récit. Il ne faut cependant pas tirer de ce conte la conclusion générale que les gendres travaillent systématiquement dans les champs de leur belle-mère. Ils peuvent cependant aider celle-ci dans ses champs en brousse. En ce qui concerne la culture du mil et des sorghos, chaque Tupuri adulte et toute femme mariée s'occupe de ses propres cultures. Ce conte, dont nous avons plusieurs versions, montre bien que le groupe d'entraide peut être utilisé par son organisateur pour instrumentaliser ses semblables. La réticence à en faire partie, dont nous avons des témoignages de paysans amis, trouve ici sa justification dans la crainte d'être exploité par l'autre.

## Les cultures vivrières comme thème principal de conte

Les cultures céréalières constituent le thème central de plusieurs contes où l'homme est confronté à l'adversité. Ces récits vont illustrer la lutte du paysan contre des animaux prédateurs, contre son semblable, en butte à des conditions météorologiques défavorables ou, seul, face à l'adversité d'esprits ou de divinités hostiles qui lui contestent le fruit de son travail.

#### Les animaux prédateurs

L'homme tupuri se voit contraint de défendre le fruit de ses semailles contre les animaux. Plusieurs récits présentent la lutte entre l'homme et l'écureuil, qui joue le rôle de décepteur dans les contes. Toujours malin et habile à se tirer d'une mauvaise passe, le personnage d'Ecureuil peut aussi rendre service à ses compagnons. Dans plusieurs récits, il vole les arachides ou les pois de terre dans les champs des hommes.

Conte 4. Le Chef Kabraw a cultivé 80 cordes<sup>23</sup> d'arachides. Il envoie une de ses filles surveiller les champs mais des « choses » viennent déterrer les arachides. La fille rentre le soir et signale avoir vu Ecureuil dāŋ déterrer les arachides. Le lendemain, le chef envoie un de ses fils qui, lui, accuse Varan, pòw. On pose un piège à collet. Ecureuil s'y laisse prendre. Il prétend devant Varan qu'il se balance. Varan lui demande de lui céder sa place sur la « balançoire », ce qu'Ecureuil fait volontiers. Varan attrapé est fouetté. Sa peau meurtrie est boursouflée. Un jeune homme (ou Hyène dans une variante) en l'apercevant, prend son gonflement pour de l'embonpoint. Sur le conseil de Varan, le jeune homme (ou Hyène) s'enroule dans des feuilles de haricot et ainsi masqué se présente comme étant Varan, croyant

ainsi être nourri chez le chef. Il se fait chicoter à mort. *Gnakreo Daknga, Mindaoré,* 1974, traduit avec l'aide de Tchay Menwa Baoungolna.

Ce conte, qui offre plusieurs variantes, oriente le récit vers la compétition entre Ecureuil et d'autres animaux, ici Varan, mais aussi, en dépit du bon sens, Hyène qui pourtant ne se nourrit pas d'arachides. Il est à noter que, dans les villages longeant le mayo Kebbi, il y a peu de cultures d'arachides súwεε, bien que les contes en fassent mention. Ce sont surtout les pois de terre mógrāŋ *Voandzeia sub-terranea*, que l'on plante dans l'arrière-pays des villages où nous avons enquêté. Les pois de terre sont parfois, mais rarement, ajoutés aux sauces neē de brèdes. Ils sont le plus souvent mangés bouillis en casse-croûte, par exemple lorsqu'une épouse absente n'a pu préparer de la « boule » pour le repas de midi. Arachides et pois de terre sont plantés sur des terres gagnées sur la « brousse », à la lisière des villages, donc difficiles à surveiller car hors des sentiers battus. De plus, ici, le champ du chef est démesurément grand. Dans la brousse à l'arrière pays des villages longeant le mayo Kebbi, ce sont surtout les femmes qui cultivent les pois de terre, bien que leur mari les aide souvent au moment de la récolte.

17 La mention du déguisement du jeune homme sous les feuilles de haricot rappelle, sans que nous sachions en élucider le sens, des cérémonies<sup>24</sup> qui ont lieu en octobre ou novembre, auxquelles les jeunes hommes, rentrant de brousse, se rendent masqués sous un amas de feuilles de haricots arrachés dans les champs des femmes.

Règne humain et règne animal sont séparés, les animaux empiétant sur les cultures de l'homme. Le règne animal est présenté comme un monde sans solidarité, chaque espèce œuvrant pour soi.

Dans la même veine de confrontation entre hommes et animaux, le conte suivant oppose une femme, qui veut utiliser le « mil » qu'elle a cultivé, à des margouillats<sup>25</sup> qui cherchent à l'en dépouiller lorsqu'elle l'étale pour qu'il germe afin de préparer de la bière.

Conte 5. Une femme a mis environ dix calebasses de mil à germer pour faire de la bière. Elle nettoie un terrain plat et stérile, laalē, tue cinq chèvres et engage un groupe de travail, tōrlā, pour étaler le mil. La femme tient trois tiges de mil, hēegē, pour surveiller son mil qui germe. Des margouillats tentent de lui dérober son mil germé pòore. A plusieurs reprises, la femme réussit à les tuer ou à les mettre en fuite. Un gros margouillat mâle à tête rouge organise une troupe pour attaquer la femme qui, voyant cette cohorte s'approcher, prend ses jambes à son cou. Elle se réfugie tour à tour chez Léopard, Lion, Antilope, Hyène, Eléphant, qui acceptent de la cacher jusqu'à ce qu'ils aperçoivent la troupe de margouillats qui la poursuit. Tous prétendent alors « ne rien pouvoir faire pour elle » et la chassent de chez eux. La femme arrive chez Crapaud, màn-naa-la, occupé à pêcher des crapauds-buffles tígir (comestibles) dans une mare. Crapaud la cache sous sa calebasse. Puis il invite les margouillats chez lui, les enferme dans sa case sous prétexte de les recevoir et lâche sur eux trois jarres et un pot plein d'abeilles. Ces dernières tuent les margouillats. La femme veut rester chez Crapaud qu'elle veut prendre pour époux. Conte dit par Teswe de Mindaoré, 1973, traduit avec l'aide de Tchay.

Nous ne nous attarderons pas sur les techniques que les femmes tupuri utilisent pour la préparation de la bière de mil. Un travail très détaillé a été entrepris par un sociologue tupuri à Garoua<sup>26</sup> sur ce thème. Le motif de la préparation du mil germé n'est qu'un prétexte pour montrer la précarité du statut de la femme aux prises avec des animaux qui veulent la dépouiller. Il se peut que l'étalement du mil, mis à germer, suggère dans un contexte traditionnel, que la femme envisage de faire des libations à des esprits ou puissances surnaturelles. Dans un contexte plus contemporain, la femme prépare de la bière pour en faire commerce<sup>27</sup>. Or, dans ce récit tout est démesure, en particulier

l'organisation d'un groupe d'entraide pour simplement étaler le mil que la femme veut faire germer en vue de la préparation de sa bière. On devine aussi que les margouillats, qui se désintéressent du mil germé pour poursuivre la femme, ne sont pas de simples lézards margouillats, mais la représentation de quelque esprit maléfique. Comment expliquer autrement que de gros animaux les craignent arguant ne rien pouvoir faire contre eux ? La femme rencontre, enfin, celui qui réussit à la protéger et décide de rester chez lui comme son épouse. Dans une autre version basée sur le même motif de la poursuite, une femme partie chercher des poissons protoptères enterrés, réveille dans un trou la Mort<sup>28</sup> qui, comme les margouillats, la course jusqu'à ce qu'elle se réfugie, là aussi, chez Crapaud. J. Guillard (p. 129) note que « Le crapaud et le lézard peuvent représenter le sorcier et la sorcière ». Dans un texte ronéotypé, le père G. Cappelle écrit plus récemment<sup>29</sup>:

«...assez souvent il sort d'eux (les sorciers) quelque chose qui ressemble à un margouillat entouré de feu si c'est un sorcier, ou un crapaud entouré de feu si c'est une sorcière, et qui se promène au loin cherchant sa proie ».

Cette croyance expliquerait le refuge que la femme trouve, dans les différentes versions, chez le personnage de Crapaud qui seul réussit à arrêter la Mort, ou les margouillats acharnés<sup>30</sup>. Ce conte pourrait ainsi illustrer la lutte entre deux types de sorciers, le crapaud ayant vaincu le margouillat, avatar de la Mort dans le premier conte<sup>31</sup>.

Un très beau conte, enfin, présente l'agriculteur en lutte avec des oiseaux pour arriver à garder ses plants. Ici aussi, l'animal prédateur est singulier. Il a le pouvoir magique d'envoûter ceux qui viennent surveiller les champs. On découvre que sa véritable demeure est en brousse chez la Mort.

Conte 6. Le chef Kabraw a préparé une pépinière de sorgho blanc pàa.ge bàbú<sup>32</sup>; il envoie un jour ses filles, le lendemain, ses fils, le troisième jour ses femmes pour y surveiller ses plants contre les oiseaux. Or l'oiseau cèrfèk (non identifié) chante tant et si bien que filles, fils et femmes ne peuvent s'empêcher de danser délaissant leur garde tandis que les oiseaux mangent les semis. Le chef décide de se rendre sur place et s'arme, comme s'il partait pour la guerre, d'un bouclier et d'un couteau de jet, tant il s'interroge sur la nature singulière de cet oiseau.

Lui-même succombe au charme du chant et danse toute la journée. Pourtant il réussit à monter dans l'arbre, à saisir l'oiseau qu'il plume et à le rapporter chez lui. Il le garde dans son grenier personnel boolē, afin de le sortir en soirée lorsqu'il rentre chez lui pour l'écouter et s'adonner à la danse avec toute sa famille. Un jour, sa fille, mariée au loin, lui rend visite; le chef étant absent, elle s'empare de l'oiseau, le tue et le prépare en sauce. Au retour de son père, elle lui sert la boule avec cette viande. Quand le chef apprend qu'il a mangé son « oiseau », il renvoie sa fille lui intimant de partir lui chercher un oiseau identique. Après avoir erré en brousse, elle rencontre la Mort, dont la fille est installée sous un tamarinier; elle reste quelque temps chez la Mort et obtient, grâce aux conseils de la fille de cette dernière, un oiseau cèrfèk qu'elle rapporte à son père.

Cette version du conte enchaîne ici le récit avec le conte des deux sœurs, dont l'une obtient l'oiseau des mains de la mort, suite à son comportement affable, l'autre sœur plus brutale se fait tuer par la Mort. Conte raconté par Nestor Gonsia de Fiengbak en 1978. Transcrit et traduit avec l'aide de Gnomoga Kalandi<sup>33</sup>.

C'est en juillet que sont préparées les pépinières de ce sorgho blanc. Lorsque les pousses percent, il faut surveiller les plants contre les oiseaux appelés localement « mange-mil ». Le bàbû sera repiqué ensuite sur des terrains gagnés sur la « brousse » mbàsgà. On enverra aussi quelqu'un le garder lorsqu'il est presque mûr, car les sorghos de brousse, comme les plants des pépinières peuvent être volés. L'oiseau se pose ici en voleur qui veut

dépouiller l'homme. C'est un rival ambigu, puisque l'homme est envoûté, malgré lui, par son chant et délaisse sa garde pour le plaisir de la danse. Le caractère surnaturel de l'oiseau est d'ailleurs explicitement établi par le conteur qui fait dire au chef dans le conte que l'oiseau n'a pas un comportement normal. Porteur de mort pour l'homme dont il vole de la nourriture, en tant que prédateur des plants, cet oiseau est aussi investi symboliquement des caractéristiques de la sorcellerie. On ne peut le retrouver qu'au loin en brousse auprès du personnage de Mère-mort, man-húu.lí, qui, selon les Tupuri, se sert des sorciers « anthropophages » kerɛŋ pour tuer les êtres humains. Dans un récit mythique concernant l'origine de la sorcellerie<sup>34</sup> du type sá ?a, un homme l'aurait rapportée de chez les voisins musey dans un pot dont le couvercle en tombant laissa échapper cette sorcellerie sous forme d'oiseaux<sup>35</sup>. Le motif de l'enfermement des oiseaux du mythe rappelle celui de l'emprisonnement de l'oiseau du conte 6. Il est évident qu'il y a ici une allusion au pouvoir attribué au chef, seul capable de contrôler cet oiseau mortifère qu'il enferme dans son grenier et dont sa fille le dépouille.

Dans les trois contes traitant d'animaux prédateurs, il y a lutte du paysan pour préserver le fruit de ses cultures. Parfois, les prédateurs relèvent bien du règne animal, comme dans le conte 4 dans lequel les arachides du chef sont mangées par Ecureuil et Varan; ailleurs, ils représentent autre chose qu'eux-mêmes (pouvoir sorcier, assistants de la Mort), rappelant aux auditeurs, dans les deux cas, la précarité du statut du paysan dont la survie, tant la sienne que celle de sa famille, dépend de la récolte de ses champs.

#### Les cultures comme lieu de compétition entre hommes

Dans le conte 4, les animaux Ecureuil et Varan se disputaient entre eux les fruits du champ des hommes, se jouant des tours les uns aux autres. Un joli conte, qui a pour thème central la culture des haricots, présente les pratiques agricoles comme un terrain de compétition entre agriculteurs qui se jalousent et, ici aussi, rivalisent d'astuce pour surpasser le prochain. Il oppose Pigeon kûrgûdû, qui dans les contes joue un rôle positif (il aide des personnages en difficulté) à Ecureuil dāŋ, personnage plus ambigu, habile, malin et relativement autonome.

Conte 7. Pigeon cultive cinq cordes de haricots tandis qu'Ecureuil n'en cultive que trois. Pigeon sème ses graines une par une tandis qu'Ecureuil les sème quatre par quatre. A la récolte, Pigeon remplit trente greniers en paille ; Ecureuil en remplit deux. Ecureuil se rend au marché de dàn-de-bàale, « Fuit-à-pied ». De retour il prétend que l'on y achète de la cendre de haricot. Pigeon, crédule, brûle ses haricots et part au marché avec des sacs de cendre. Il emporte aussi 30 F CFA. Personne n'achète sa cendre qu'il jette, mais avant de rentrer, avec ses francs, il se fait faire un boubou et un pantalon avec des chutes de tissu chez un tailleur qui ajoute, en cadeau, une paire de souliers. De retour chez lui, Pigeon prétend qu'il a fait affaire, disant regretter de n'avoir pas plus de greniers de cendre de haricot à vendre. Ecureuil, oubliant qu'il a lui-même tout inventé $^{36}$ , brûle à son tour ses propres haricots et part au même marché, sans toutefois prendre d'argent. Lorsqu'il y montre ses cendres, il se fait fouetter. Sur le chemin du retour, il rencontre quelqu'un en train de repiquer du sorgho dònlòn37. S'adressant au paysan, il commente le fait que la terre est tellement sèche qu'il lui faudrait quelqu'un pour en « recoller » les fentes avant de repiquer les plants. Il ajoute que Pigeon sait parfaitement coudre les fentes de la terre. Pigeon, appelé auprès du paysan, prétend qu'il ne sait coudre les fentes de la terre qu'avec la peau d'un écureuil mâle. On attrape Ecureuil, et Pigeon coud les fentes de la terre avec sa peau. Raconté par Gnakrew Daknga de Mindaoré, 1973, transcrit et traduit avec l'aide de Tchay Menwa Baoungolna.

Ce conte pédagogique illustre la compétition entre agriculteurs. Bien qu'animaux, les personnages ici figurent les qualités et défauts des hommes. Ecureuil, plus paresseux, ne cultive que trois cordes au lieu des cinq de Pigeon. Par négligence, il plante trop de graines à chaque fois, signe de son manque de savoir-faire. Jaloux, il pousse Pigeon à détruire sa récolte puis, voyant Pigeon rentrer habillé de neuf du marché, Ecureuil va jusqu'à inventer la possibilité de coudre les fentes provoquées dans la terre par la sécheresse, pour le repiquage du sorgho jaune dònlòn. Ce sorgho dont nous avons dit qu'il est d'abord semé en pépinières pàa.ge cōorē en août, de préférence autour des termitières súulí ou dínrín aux sols fertiles sur lesquels on forme les billons avec la large houe en bois pēndàn<sup>38</sup>, est repiqué sur les terres inondées bordant le mayo Kebbi. Les paysans utilisent, encore de nos jours, les grands bâtons à semer kùtùtú, d'1,50 m de haut, qu'ils enfoncent avec force pour faire un trou dans la terre fendillée des bords de l'eau. Les plants de dònlòn sont enfoncés par deux hèe.ge cōorē bí tú dans ces trous39. Deux jours avant le repiquage, les femmes arrachent les plants dont elles nettoient les racines qui sont gardées provisoirement dans de l'eau. Pour le repiquage, un enfant qui accompagne le paysan peut verser un peu d'eau dans le trou. Parfois, si le repiquage est fait trop tôt, les plants pourrissent dans la terre trop humide. 11 faut alors les arracher et repiquer d'autres plants que l'on aura obtenus d'un ami, voire de nos jours, achetés à quelqu'un. Les gros bâtons à semer disparaissant de nos jours, une autre technique pour creuser le trou consiste à utiliser une fourche d'un bois assez dur pour qu'on puisse l'enfoncer profondément. On sarclera mà?.gề kōrōdā 40 le sorgho jaune dònlòn avec la houe. A la récolte, les tiges sont coupées wèe.gë au couteau. Dans les villages que nous avons mentionnés, presque tous les hommes cultivent le sorgho jaune. En règle générale, il est gardé pour les besoins de la famille. Ici, le surplus de grain est destiné à être vendu au marché, permettant ainsi à ces agriculteurs d'acheter les biens de consommation modernes (le conteur s'attarde avec d'amples détails sur le costume rapporté du marché par Pigeon). Dans le village de Mindaoré où nous avions séjourné il y a trente ans, nous avions pu constater parfois une certaine animosité entre hommes adultes ; les uns étaient méprisés pour leur paresse et en conséquence leur dépendance lors des mois de soudure car ils mendiaient de quoi nourrir leur famille auprès de leurs voisins qui ne savaient refuser. Un Tupuri peut être pauvre par manque de bétail mais ne sera méprisé que s'il est trop paresseux pour subvenir en céréales aux besoins de sa famille. Dans ce conte, si le paysan laborieux représenté par Pigeon sert de modèle au point qu'il pourrait accéder par son travail à une économie de marché et améliorer ainsi considérablement le bien-être de sa famille, il nous est rappelé combien, dans cette société « égalitaire », un succès, même mérité, met en danger l'individu en butte à la jalousie irraisonnée d'un voisin.

#### L'agriculteur aux prises avec les esprits et puissances maléfiques

Dans les contes où l'homme affronte des forces de la nature adverses, le champ se situe le plus souvent en « brousse » mbàsgâ. Ce terme, que nous avons déjà rencontré, désigne une savane clairsemée<sup>41</sup> qui entoure les « villages » et les délimite et dans laquelle les bergers font paître les troupeaux de bovins. Le terrain sablo-argileux y est propice à la culture des haricots?āy, du manioc mbāy, des pois de terre mógrāŋ, du mil pénicillaire cāarē et de certains sorghos de repiquage comme le bàbú (borgúwáy). Cette « brousse » n'appartenant à personne, quiconque le souhaite peut y défricher un terrain. La terre

étant pauvre, elle n'est exploitée qu'une seule année pour être laissée en friche. Les arbustes et les palmiers doum hárë, *Hyphaene thebaica*, y repoussent très vite. Cette savane clairsemée n'abrite que peu d'animaux sauvages dangereux, à l'exception de serpents<sup>42</sup>. On n'en trouve qu'en « forêt » yōo-kōo, si tant est qu'on en voit encore. Néanmoins, la brousse mbàsga est le plus souvent présentée comme un lieu hostile où adviennent des aventures inattendues.

Conte 8. Un homme décide de préparer un champ en « brousse » mbàsgä. Or elle appartient au chef des Manhouli (mère de la mort<sup>43</sup>). L'homme part défricher le terrain (pò?.gë köò). Le voyant faire, cinquante parents de Mort lui demandent comment il s'appelle et ce qu'il fait. Quand il répond qu'il défriche le terrain, ils lui disent qu'ils vont l'aider. Le terrain est ainsi défriché en un jour. Le lendemain, alors que l'homme « brûle le champ » (dò?.gề pày) les gens de Mort l'aident aussi. Lorsque l'homme « laboure avec sa houe » (jèe.ge pày de sōŋ), les gens de Manhouli l'aident encore. Le quatrième jour, alors que l'homme « sème du mil » (jò?.gè cōorē) avec sa femme, il est encore aidé. Quand le mil commence à pousser, le cinquième jour, on l'aide à sarcler (jèe.gè werè /labourer dessous/). Quand le mil est mûr, on surveille le champ pour en chasser les oiseaux (gòr.gè dùwèe). Un jour, l'homme dit à son fils de ne pas casser de tiges de mil pour les sucer. L'enfant qui rentre de garder les chèvres désobéit à son père et casse une tige de mil pour la sucer<sup>44</sup>. Les gens de Mort disent à l'enfant qu'ils vont l'aider à casser les tiges. Le champ de mil est dévasté. L'homme se met alors à frapper son enfant pour le punir. Les Manhouli disent vouloir l'aider dans sa tâche et frappent l'enfant à mort. L'homme s'assied alors par terre. Une fourmi vient à le piquer, il se gratte. Les gens de Mort disent qu'ils vont l'aider et le tuent à force de le gratter<sup>45</sup>.

Conte dit par Gabriel Gonoke, Mindaoré, 1974. Traduit avec l'aide de Tchaye M. B.

Ce conte pessimiste où l'homme ne réfléchit pas à qui « appartient » le terrain s'achève par sa mort. Pour notre étude, son intérêt est d'évoquer les différentes étapes de la culture sur ces terrains sablo-argileux pauvres que tout un chacun peut exploiter. Il faut tout d'abord débrousser la terre en coupant les arbustes et les arbres pò?.gè kòò avec une hache/herminette lòrgò?ò46 ou, plus souvent de nos jours, une machette kúpkúp pour les arbres les plus grands. On met le feu à la brousse dò?.gề. Lorsqu'arrive la saison pluvieuse (mai-juin), le paysan délimite la partie de son champ qu'il a l'intention d'exploiter en plantant des touffes de hákraw<sup>47</sup> pour en signaler les limites : pè?.gề hákraw tí háagú « repiquer des Panicum anabaptismum sur les limites » que personne ne songera à exploiter à sa place. Cette plante, qui pousse le plus souvent au bord de l'eau (jàk bii) se trouve aussi en brousse près des mares, gòlòn. Elle est associée au génie de l'eau, bàrkāgē, distinct de la « divinité » de la pluie bàa. On peut lui faire des sacrifices sur le lieu où pousse le Panicum anabaptismum. Il semble bien que la délimitation du champ par cette plante ne soit pas une simple pratique agraire destinée à signaler le propriétaire provisoire du terrain. Une touffe de Panicum anabaptismum peut être aussi la marque d'une présence surnaturelle<sup>48</sup>.

Ici, le paysan laboure avec une houe, jèe.ge de sōŋ. Ce verbe et cet outil sont utilisés pour la culture du mil-chandelle cāarē qui est aussi planté en brousse. C'est lors des semailles ou lorsque les plantes tendres percent le sol qu'il faut protéger les récoltes des oiseaux. Le narrateur du conte utilise le verbe jèe.ge were, labourer le dessous (des tiges), pour désigner le sarclage qui se dit aussi dòk.gè were (refaire ou renettoyer dessous). On secoue les mauvaises herbes, ŋgàs.ge fí, pour en détacher les mottes de terre. En période de pluie, les mauvaises herbes sont arrachées à la main et non à la houe. Celle-ci creuserait des trous trop profonds mettant à nu les racines.

- L'homme du conte n'arrivera jamais à voir sa récolte. Le fait d'avoir accepté de se faire aider sans autre information sur le terrain le définit comme un irresponsable, voire un paresseux, puisqu'il accepte l'aide d'inconnus sans se douter qu'il devra un jour le payer. Tout se passe ici comme si l'homme bénéficiait d'un « groupe d'entraide » non sollicité. Le don d'un travail devra toujours être remboursé. Cependant, pour des auditeurs enfants, le conteur a pris soin, dans un souci pédagogique, d'énumérer les différentes étapes de ce type de culture tout en mettant en garde contre l'aide trop facilement trouvée.
- Un autre conte situé dans le même contexte a une issue plus optimiste. Contrairement au conte 8, il établit l'image d'un paysan astucieux, vainqueur du personnage de Mort.
  - Conte 9. Un homme part défricher un terrain en « brousse » mbàsga. Or il se trouve que ce terrain appartient à Mort qui se présente devant l'homme et lui prête le terrain à condition de partager les bénéfices de la récolte avec lui. Avant chaque récolte, Mort dicte à l'homme la partie de la récolte qui lui reviendra, mais à chaque fois se fait berner. Quand Mort décrète qu'il prendra la partie qui pousse au-dessus du sol, l'homme plante des patates douces ; une fois au marché, l'homme vend sa récolte tandis que Mort se fait rouer de coups par les gens qui pensent qu'il se moque d'eux. Quand Mort décide de prendre ce qui pousse sous terre, l'homme plante du mil. Voyant la manière dont l'homme le berne, Mort décide de prendre à la fois ce qui pousse sous terre et ce qui pousse au-dessus, abandonnant à l'homme ce qui est sec. L'homme plante alors des haricots. Se voyant toujours vaincu, Mort rompt son contrat avec l'homme et le chasse de son territoire pour rester seul en brousse. Dorénavant, l'homme et Mort ne se rencontreront plus, car si « tu vas rencontrer Mort, tu t'enfuis puisqu'il cherche à t'attraper ». Raconté par Koosala, originaire de Lalé, 1988. Traduit avec le narrateur.
- Les cultures décrites le sont en fonction de la partie de la plante récoltée : patates douces gèdàgü, « mil » (le terme générique cōorē est employé par le narrateur) et haricots ?|y. Ces cultures sont plantées sur les sols sablo-argileux en brousse mbàsga; les patates plantées en juillet ou août sont récoltées en octobre, tout comme les haricots. Le « mil » est peut-être du pénicillaire ou de nouveau le sorgho blanc bàbû repiqué en brousse.
- Au début du récit, il y a bonne entente entre le « propriétaire » du terrain et le paysan laborieux à qui le terrain est prêté. Chez les Tupuri, le prêt d'un terrain est attesté<sup>49</sup>, le cultivateur étant tenu en principe de fournir la dixième part de sa récolte (Guillard, p. 177). Ici, du fait que le terrain se situe en brousse, domaine du personnage de la Mort, le contrat établi prend une toute autre dimension symbolique. L'agriculteur se croit malin en privant Mort de son dû trois années de suite. Certes il en profite provisoirement, mais ce faisant, Mort, berné, rompt le contrat et poursuivra dorénavant l'homme de sa vindicte. Le récit se présente comme un mythe d'origine de la mort dont la responsabilité est imputable à l'homme. Pour le thème des ressources vivrières que nous traitons, il est significatif que c'est autour de l'exploitation des champs pour la survie du groupe que s'installe la faille entre l'homme et la mort. Dans ce conte, au niveau symbolique, l'homme réussit à s'approprier par son travail les ressources qui fourniront sa nourriture; mais, ce faisant, il trompe le « propriétaire » du terrain qu'il dépouille de sa part. Sa rupture avec le personnage de mân-húu.lí, figure de la mort, explique pourquoi ce personnage, dans l'imaginaire tupuri, chasse dorénavant les hommes dont il/elle se nourrit. Ce conte/mythe oppose un homme végétarien à une mort Carnivore.

#### Incidences des comportements humains sur les récoltes

Les Tupuri sont convaincus que leur comportement a une incidence directe sur les phénomènes atmosphériques, l'abondance des récoltes et donc sur leur survie. Ce constat est illustré par un conte où une sécheresse est directement provoquée par un orphelin malmené.

Conte 10. Un orphelin de père et de mère vit dans le village de Fagew. Ni ses parents kāw.rē, ni le chef de terre ne l'aiment. Ils ne lui donnent rien à manger. Le garçon s'enfuit en brousse yōo-wây. Il entre dans le trou d'un arbre pour en faire son abri. De jour, il sort se nourrir de fruits sauvages. Lors de la première pluie, jàk tōp, les villageois de Fagew ont « semé du mil » (jô?gề cōorē). Lorsque le « mil » a commencé à poindre et à pousser jusqu'à une certaine hauteur et que la pluie bâa s'avance en nuages d'un noir profond, l'enfant sort de son trou d'arbre. Debout, il s'adresse à la puissance qui envoie la pluie, lui racontant les circonstances dans lesquelles il a quitté le village de Fagew et lui demandant de cesser de faire pleuvoir sur ce village, puisqu'on l'en a chassé et qu'il n'y a jamais trouvé à se nourrir. La pluie tombe partout sauf sur les terres de Fagew où le « mil » est tout brûlé. Les paysans du village n'ont même plus de graines pour semer à nouveau. Un jour un chasseur, originaire de Fagew, part chasser en brousse. La pluie tombe. Il s'abrite sous l'arbre où se trouve l'orphelin qu'il entend parler à la pluie. Le chasseur le reconnaît et prévient le chef du village. Ce dernier repart avec le chasseur à la recherche de l'orphelin. Ils le ramènent au village où il est nourri, tant et si bien qu'il pleut de nouveau sur leurs terres. A la mort du chef, les gens demandent au jeune homme de prendre sa place. Chaque année, la pluie tombe abondamment; les paysans sèment du « mil » qui mûrit sans jamais être attaqué par la maladie du charbon. Il y a de la nourriture en abondance; le village est devenu un bon village. Raconté par Kedaytuway Menkrew de Mindaoré en 1974, Traduit par Tchay Menwa Baungolna

Bien que le conteur emploie ici le terme générique pour « mil et sorgho » cōorē, il est probable qu'il s'agisse de la culture du sorgho hâtif rouge gàrà<sup>50</sup>. C'est le « mil » de base cultivé dans les champs de famille. Ce sorgho est le plus apprécié, non seulement en raison de son goût, mais parce qu'il rassasie. Les champs de famille sont nettoyés jèe.ge « labourés » à la houe son dès le mois de mai pour ensuite être semés jò?.gè dès les premières pluies (dans le texte, jak top, en mai). Le paysan emploie un petit bâton de semailles kípēɛ51, pour forer les trous et enfoncer les graines mbɛɛrɛ qu'il a gardées de l'année précédente. Faute de bâton, il sème à la houe avec laquelle il soulève la terre pour enterrer les graines. On désherbe hòo.gè mbiirí wày gârâ « ramasser les déchets de chien dans le sorgho rouge hâtif » car des saletés s'accumulent dans les champs. Dès que les tiges ont commencé à pousser, on procède au sarclage jèe.gë pày avec la petite herminette longue de 50 cm lòrgò?ò. Lorsque les herbes envahissent le champ de nouveau, on les arrache à la main si le sol est humide<sup>52</sup> et on les secoue ngàs.ge fí pour en libérer les mottes de terre. Plus tard, lorsque les tiges ont atteint une hauteur d'environ 40 cm on procède au démariage pèd.ge des plants en surnombre dans les poquets, en les arrachant à la main nàa.gë nën cōorē. Le sorgho rouge hâtif se récolte en coupant les tiges wèe.gë vers septembre ou octobre selon les années. Dès le mois d'août on a le droit de prélever des épis qui se mangent alors séchés ou grillés. Il est interdit de le moudre en farine pour faire de la boule jusqu'à ce que le chef de Doré (pour les lignages d'obédience Doré) ou les chefs religieux des autres lignages donnent l'ordre de faire la récolte.

- Dans ce conte, nous supposons donc que le narrateur se référait à la culture du sorgho rouge hâtif gàrä que l'on plante dans les champs de famille (dont l'usufruit revient aux membres d'un même lignage patrilinéaire were). Le thème central du conte autour duquel se noue l'intrigue est précisément la mésentente au sein de la parenté kāw.rē<sup>53</sup>. L'habitat tupuri étant virilocal, l'ostracisme dont fait objet l'orphelin provient certainement de ses agnats. Dans un village, ce sont surtout ces derniers qui ont le devoir de nourrir et d'élever les enfants orphelins. Ce devoir correspond à l'éthique tupuri, bien qu'en réalité, les orphelins de mère et de père, s'ils sont adolescents, sont souvent livrés à eux-mêmes et ont beaucoup de mal à obtenir leur nourriture. La situation d'orphelin décrite dans le conte n'est pas imaginaire mais correspond bien à une réalité<sup>54</sup>.
- Le motif du « faiseur de pluie » ou ici de celui qui arrête les pluies est fréquemment cité chez les Tupuri bien que, dans la région qui nous concerne, ce pouvoir soit envisagé avec un certain scepticisme et qu'il relève de l'autorité des chefs de terre<sup>55</sup>. Bouimon Tchago signale ce pouvoir à propos du chef de Doré<sup>56</sup>:

« Il existe une pensée toupouri selon laquelle l'action humaine, grâce à des rites appropriés, est capable d'influer sur le cours des phénomènes naturels [...] C'est-àdire que tout Wang Doré ou Wang Koulou doit exercer un pouvoir sur la pluie... il entretient surtout des relations privilégiées avec les divinité protectrices [...]. Dans la cosmogonie toupouri, ces puissances protectrices sont génératrices de pluies à condition que des sacrifices décents leur soient offerts [...]. Ces opérations sont destinées à libérer l'eau du ciel. » p. 376.

## 38 Et plus loin, p. 377:

« Une année de bonne pluviométrie vient renforcer le pouvoir du souverain [le chef de Doré]. En revanche une sécheresse prolongée menaçant les jeunes plantes d'asphyxie ou alors des années de sécheresse répétées se traduisent souvent par une suspicion à l'égard du souverain d'avoir mal conduit les prières et bafoué les sacrifices aux divinités. »

L'association entre chef [ici de Doré] et pluie est généralement reconnue. En 1998, on accusa le chef de Doré d'avoir mal maîtrisé des pluies trop abondantes. Une fois les cérémonies de sacrifice des coqs pour célébrer la nouvelle récolte accomplies, le grand tambour du chef (cité dans le conte 3) symbole de son pouvoir, fut renversé, en signe de protestation. La plupart des chefs de terre formulent des prières à la pluie aux mois de mai et de juin, mois nommé « lune de la pluie » few bầa<sup>57</sup>. B. Tchago cite dans son article (p. 383), la prolifération récente de «faiseurs de pluies» modernes, qui sont en compétition avec les chefs traditionnels et inspirent la crainte par leur pouvoir à infliger une sécheresse. Dans ce conte, il y a faillite des devoirs d'assistance envers les orphelins du lignage. C'est le comportement envers l'orphelin délaissé qui met en péril les récoltes. L'enfant, symboliquement mort pour le village, puisqu'il le quitte et se réfugie loin des humains dans le trou d'un arbre, se venge comme le feraient les ancêtres qui veillent sur leurs descendants. L'enfant, indignement traité par ses aînés, obtient l'aide de la « divinité » de la pluie, symbole de fertilité. Il accède au pouvoir des chefs et se rend digne de remplacer le chef de terre de son village. Ce conte illustre ainsi la croyance qu'ont les Tupuri sur les incidences des comportements humains sur le cycle végétatif. Cette croyance est confirmée par l'attitude des Tupuri pendant le mois de soudure ; en août, alors que le sorgho rouge hâtif est en train de mûrir, il est interdit d'être violent, de se quereller, de frapper sa femme ou ses enfants de peur de gâter la récolte. Quiconque transgresse cette règle doit payer une amende au chef de terre. On appelle d'ailleurs ce mois de soudure la « lune pendant laquelle on ne doit pas faire de chose honteuse », few mầa jồŋ fèn sỏorề wā. Le mois suivant, fēw kāl kāw, « lune d'entrée dans la parenté », quand le mil a mûri et que l'on commence à en manger les épis, les jeunes hommes commencent à danser les wâywâ, courts chants révélant précisément, « toutes ces choses honteuses » dont on a eu écho pendant l'année écoulée. Ces chants qui dénoncent nommément les contrevenants aux règles morales tupuri ont pour fonction de purifier la société en préparation à la fête des prémices, lorsque le grand chef de Doré fera le sacrifice des coqs à la « lune des coqs ». Les courts chants qui exposent les transgressions d'interdits ne se chantent que pendant ce mois et demi, pour, selon les mots d'un compositeur, « punir » ceux qui ont fait quelque chose de mauvais. « On leur chante ces chants comme si on les mettait en prison. » Le conte 10 illustre la corrélation établie par les Tupuri entre l'harmonie indispensable au niveau du lignage et la prospérité de la récolte.

# Conclusion

- 40 L'analyse de cette dizaine de contes présente les cultures vivrières principales attestées dans les villages qui longent le nord du mayo Kebbi.
- Les cultures céréalières sont présentées chacune avec leurs particularités et les contes révèlent, selon le type de culture, les enjeux sociaux et les tensions auxquelles donnent lieu les pratiques agricoles. Derrière les récits, les préoccupations principales du paysan tupuri sont d'arriver à vaincre une famine dont la crainte resurgit d'année en année (nous n'avons retenu que deux contes commençant par le motif de la famine; 1 et 2). Parmi les cultures vivrières qui constituent le thème principal, on distingue la culture de céréales produites sur les champs de famille de celles dont la culture gagne sur les terrains de la brousse. La culture du « mil », vraisemblablement le sorgho hâtif rouge, toujours cultivé dans les champs de famille, dépend en grande partie des pluies dont les caprices apparents sont attribués aux comportements des hommes au sein de leur lignage (10). La pluie refuse de tomber sur les terres cultivées par les membres d'une famille où règne la discorde. Lorsque l'harmonie revient au sein des relations familiales, la terre produit abondamment et le « mil » est protégé de la maladie du charbon. Ainsi, dans la philosophie tupuri, culture céréalière sur les champs de famille et harmonie au sein du lignage sont interdépendants. Ce point de vue est corroboré par les rituels au moment des prémices du mil hâtif et trouve un écho dans la littérature orale chantée, en particulier le mois qui précède les festivités marquant l'année nouvelle. En revanche, les sorghos de repiquage sont associés, du moins dans les contes, à la confrontation de l'homme avec les terrains en lisière des villages. Ils se situent en brousse, sols que l'homme cultive occasionnellement, où il affronte des puissances naturelles, elles-mêmes signes d'un audelà (5). Un chef lutte contre des animaux réels qui lui ravissent le fruit de son labeur (4) ou encore se retrouve aux prises avec un oiseau chanteur singulier qui ravage sa pépinière et qui provient du pays de la Mort (6). Le conte 8 montre comment un homme imprévoyant, en installant son champ en brousse sans accomplir les rites propitiatoires nécessaires, accepte l'aide, non demandée, de forces qui le mettent à mort, lui et sa descendance. Il y a identification entre champ ravagé et extinction du lignage. La représentation de ces cultures illustre la lutte du paysan contre la nature ou les forces surnaturelles. En effet, chaque année, le paysan tupuri vit la précarité sans amélioration quelconque. Non seulement il est confronté aux caprices météorologiques, aux

- prédateurs naturels, mais parfois aussi à son *alter ego*. Les cultures vivrières sont aussi le lieu où la jalousie s'éveille à la vue d'un autre plus performant que soi (3 et 7).
- Ainsi, les pratiques agricoles sont-elles perçues du moins est-ce le message transmis dans les contes comme un exercice délicat et périlleux. L'homme n'est jamais sûr d'obtenir de la terre de quoi nourrir les siens. Le thème de l'agriculture est présenté dans les contes comme une métaphore des aléas de la vie. Les contes ayant pour thème les cultures vivrières n'ont pas un but uniquement pédagogique : au-delà des techniques agricoles, souvent soigneusement décrites (8), ils offrent une réflexion philosophique sur la préoccupation principale des Tupuri qu'est la culture de la terre. Celle-ci est la cause de la frayeur que l'homme éprouve face à la mort dont nous parle le conte/mythe 9 qui explique pourquoi le personnage de la Mort court après les hommes pour se nourrir.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

CALAME-GRIAULE G., 1970 — « Pour une étude ethnolinguistique des littératures orales africaines ». In B. Pottier éd. : *L'ethnolinguistique*, Paris, *Langages* : 24-47.

CALAME-GRIAULE, G., 1987 — Des Cauris au marché. Essais sur les contes africains. Paris, Mémoires de la Société des africanistes.

CALAME-GRIAULE G., GOROG-KARADY V., 1972 - La calebasse et le fouet : le thème des « Objets magiques » en Afrique occidentale. Cahiers d'Etudes Africaines, 27 (1) : 12-75.

Cappelle G., s.d. — Les sorciers chez les Tupuri. Multigr.

DJONG-YANG A., 1978 — Problèmes de croissance et de non-croissance au Tchad : l'exemple de Lalé. Mémoire de Maîtrise de Géographie, université Paris VIII-Vincennes.

FECKOUA L., 1977 — Les hommes et leurs activités en pays tupuri du Tchad. Thèse de 3e cycle de Géographie, université Paris VIII-Vincennes.

FECKOUA L, 2002 — Le dong-long en pays Toupouri. L'impact spatial, économique et socio-culturel d'un sorgho repiqué de contre-saison. Communication au Colloque Mega-Tchad 2002.

GARINE I. de, 1966 — Le chef de Doré. Paris, Comité du Film ethnographique, 39 min.

GOROG-KARADY V, PLATIEL S., REY-HULMAN, D., SEYDOU C, 1980 — Histoires d'enfants terribles (Afrique noire). Paris, Maisonneuve et Larose, (Les littératures populaires de toutes les nations, tome 27).

GOROG-KARADY V., SEYDOU C, 2001 - La fille difficile. Conte-type africain. Paris, CNRS Editions.

GUILLARD J., 1965 — Golonpoui, Nord-Cameroun. Paris, La Haye, Mouton.

JUNGRAITHMAYR H., BARRETEAU D., SEIBERT U., éd., 1997 — L'homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom.

KOSACK G., 1997 — « Water and the Mafa ». In H. Jungraithmayr, D. Barreteau et U. Seibert, éd. : L'homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom : 305-313.

KOULANDI J. 1999 — Le bili-bili et la « libération » de la femme tupuri. Garoua, Irad, multigr.

MELIS A., 2002 — Les Masa. Traditions orales de la savane au Tchad. Pise, Edizioni Plus, Università di Pisa.

MENSALA FITTOUIN, 1986 - Le pouvoir spirituel du Ouang-Dore sur le pays toupouri au Tchad. Paris, Mémoire de DEA, Paris-8, multigr.

PAULME D., 1976 — La mère dévorante. Paris, Gallimard, Bibliothèque des Sciences humaines.

RUELLAND S., 1988 a — Dictionnaire Tupuri-Français-Anglais (Région de Mindaoré - Tchad). Paris, Peeters/Selaf.

RUELLAND S., 1988 b — Des chants pour les Dieux. Analyse d'un vocabulaire codé. Journal de la Société des Africaniste 57:169-182

RUELLAND S., 1992 — Description du parler tupuri de Mindaoré, Mayo-Kebbi (Tchad) : Phonologie, morphologie, syntaxe. Thèse de doctorat d'Etat, université Paris-III.

RUELLAND S., 2002 — Paroles sur l'enfance chez les Tupuri. L'enfant dans le bassin du lac Tchad, *Journal des Africanistes*, 72 (1): 53-72.

RUELLAND S., (à paraître) — *La créativité dans l'art chanté tupuri.* Actes du colloque : Oralité africaine et Création, université de Savoie, 10-12 juillet 2002.

TCHAGO B., 1997 — « Eau et pouvoir chez le peuple toupouri ». In H. Jungraithmayr, D. Barreteau et U. Seibert, éd. : L'Homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom : 375-383.

Van BEEK W., 1997 — « Rain and power. Rain making as a political discourse among the Kapsiki ». In H. Jungraithmayr, D. Barreteau, U. Seibert (eds): L'Homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom: 285-296.

VINCENT J.F., 1997 — « Princes, pluies et puits dans les montagnes mofu-Diamaré (Nord-Cameroun) ». In H. Jungraithmayr, D. Barreteau, U. Seibert, éd.: L'Homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom: 351-349.

#### NOTES

- 1. Nous avons surtout travaillé dans les villages bordant la rive nord du mayo Kebbi, en particulier Nenbakre, Séré, Dawa, Mindaoré.
- 2. Depuis nos premières missions sur le terrain, en 1972, notre corpus dans le domaine de la littérature orale nous a servi essentiellement de données brutes pour nos recherches linguistiques (voir Ruelland, 1988 et 1992). Nous présenterons notre corpus de contes dans un volume que nous préparons sur les contes de la mort. On pourra consulter sur la littérature chantée, Ruelland, 1988 et à paraître.
- 3. Les voyelles doubles signalent une longue. Les tons sont notés : haut v, mi-haut v, mi-bas v, bas
- **4.** Les interprétations que nous suggérons sont déduites de l'environnement culturel tupuri. Une même structure de conte n'aura pas la même signification dans d'autres sociétés. Une variante de conte dans une même société peut proposer des significations différentes. Les travaux effectués depuis les années 1970 par G. Calame-Griaule (1987), D. Paulme (1976), V. Görög-Karady, S. Platiel,

- D. Rey-Hulman et Christiane Seydou (1980, 2001) illustrent la méthode comparative et sa richesse informative pour l'anthropologie dans le domaine de la littérature orale.
- 5. Nos remerciements vont à Jean Blaowé, Claude Djack, David Baayangmbé et Jean Baptiste Menkreo pour les informations sur les systèmes de cultures dans le village de Séré lors d'une mission en février 2002 pour laquelle le Llacan du CNRS a couvert nos frais de voyage.
- 6. J. Guillard, 1965; L. Feckoua, 1977; A. Djong-Yang, 1978.
- 7. Sur la notion tupuri d'adulte, cf. Ruelland, 2002.
- 8. les indications que nous donnons, relèvent des types de sol autour des villages cités en note 1.
- 9. Sorghum caudatum var. caudatum aux variétés multiples, cf. J. Guillard, 1965, p. 228.
- 10. Sur le chef de Doré, voir le film d'I. de Garine, 1966 et le mémoire de Mensala Fittouin, 1986.
- 11. Le calendrier tupuri compte par « lunes » fêw. Selon la pluviométrie, la célébration de la « lune du coq » peut se faire à Doré dès le mois de septembre (en 1996) mais aussi plus tardivement, comme en novembre (en 1998). Les lignages à « obédience » Doré, qui se reconnaissent descendants d'un ancêtre commun, célèbrent à leur tour le sacrifice du coq en suivant un ordre représentatif de l'ancienneté de l'installation du village par les descendants du premier chef de Doré.
- 12. Désigne dans la région une variété de sorgho blanc cultivé en « brousse » aussi appelé borgúwáy (*Sorghum caudatum*) cf. J. Guillard, 1965, p. 256 sur le terme bàbû. Voir aussi l'article de C. Raimond dans cet ouvrage.
- **13.** Aussi connu sous le terme peul mùsùkwàare, repiqué sur les terrains argileux inondés. Il s'agit d'un *Sorqhum durra*. Cf. communication de L. Feckoua au colloque Méga-Tchad 2002.
- 14. On distingue les lignages, d'une origine commune qui suivent le chef de Doré en sacrifiant un coq pour les prémices du sorgho rouge hâtif, les lignages guwaa qui sacrifient le bouc, les lignages dits baare d'origines masa et musey plus nombreux au Cameroun qu'au Tchad, qui sacrifient le mouton et les lignages d'origine mundang, mbàrhay.
- 15. A Séré, Nenbakre et Dawa, l'épi de bàbû n'est pas « coupé » avec un couteau mbɛgɛ tant que la tige est encore dressée. On la casse d'abord à la main hàw.gë ou bien on coupe la tige avec la faucille à deux lames, bìkordo. Une fois les tiges à terre, les femmes coupent les épis avec un couteau. Si on coupe directement l'épi avec un couteau, il faut payer une amende pod.ge d'un bouc tokloŋ ou d'un mouton sām au chef religieux.
- **16.** J. Guillard, 1965, identifie sous ce terme plusieurs variétés de sorgho, *Sorghum notabile, Sorghum membranaceum* et *Sorghum guineense*, p. 250.
- 17. Tubercules sauvages non identifiées.
- **18.** Le repas tupuri consiste en une pâte de céréale, arrondie dans une demi calebasse évidée (d'où leur nom de « boule » en français local), servie avec des sauces.
- **19.** Voir l'analyse de ce type (T.563 selon la classification d'A. Aarne), par G. Calame-Griaule et V. Görög-Karady, 1972
- 20. « J'ai faim » se dit kōŋnε cē ndi ? « la faim me blesse ».
- **21.** Les famines en pays tupuri se comparent à la grande famine beswe qui sévit à l'époque coloniale, jugée la plus terrible de toutes. Plus récemment on réfère aux famines de 1973, de 1985 et de 1998. Pendant celle de 1985, le mil vint à manquer dès janvier.
- **22.** Les récits historiques racontent comment lors de telles famines, les hommes « montaient » au nord échanger du bétail contre du mil. Les Muzuk sont souvent mentionnés comme leurs fournisseurs. On déterre les tubercules sauvages non identifiées gârë quand on en trouve en brousse, ou on récolte des kúrwuy, graines sauvages non identifiées. Un informateur signale qu'il mangea, en 1985, les fruits cuits des sūwɛrɛ *Ficus thonningii* et du gûwârgâ *Ficus platyphylla*.
- 23. Terrain d'une taille démesurée, chaque corde représentant un terrain d'environ 70 m de côté.
- **24.** En particulier lors de la fête pour les ancêtres à Dawa, le mois qui suit la « lune du coq » dans ce village.
- 25. Lézard Agama agama.

- 26. Voir le travail de Jean Koulandi, 1999.
- **27.** Comme le signale J. Koulandi, c'est un des rares moyens qu'a la femme d'accéder à l'économie de marché.
- 28. Il s'agit de man-húu.lí, litt. mère de la mort.
- 29. Il ne donne pas le nom tupuri du crapaud ni du lézard.
- **30.** Le margouillat chez les Masa voisins est aussi associé à la sorcellerie (communication personnelle de T. Melis).
- **31.** Il est évident que dans d'autres sociétés la horde de margouillats pourrait être interprétée comme une armée cherchant à s'emparer d'une captive. « Lorsqu'un thème littéraire voyage et est assimilé par une nouvelle culture, on peut être certain qu'elle lui confèrera aussitôt sa propre marque » G. Calame-Griaule, 1970, p. 25.
- **32.** Voir note 12.
- **33.** Une autre version s'achève par la mort de la fille qui tente en vain de grimper à un arbre pour atteindre l'oiseau; elle tombe de l'arbre et meurt. Lorsque ses os sont desséchés, Pélican en ramasse un qu'il perce pour en faire un sifflet.
- **34.** Il y a deux types de sorcellerie chez les Tupuri. L'une kerɛŋ est involontaire, héritée. L'autre est volontaire sá ?a.
- **35.** Chez les voisins masa, Melis (2002, p. 150) écrit que la femme sorcière est censée abriter, dans son ventre, un oiseau qu'elle envoie la nuit saisir l'âme de quelqu'un. Chez les Mundang, autres voisins des Tupuri, A. Adler, (communication personnelle) a aussi noté l'association entre sorcellerie et oiseaux.
- **36.** Il est rare dans les contes tupuri que la sottise soit un trait attribué à Ecureuil qui, au contraire, berne la plupart des confrères.
- **37.** Voir note 13.
- 38. Le manche peut être tourné pour être parallèle à la lame ou former avec elle un angle.
- **39.** On dit aussi sò?.gề cōorē dề kùtùtû : planter le mil avec le gros bâton de semailles.
- 40. Expression réservée au sarclage de ce sorgho jaune.
- **41.** Information fournie par le géographe Albert Djongyang. La « brousse » mbàsga est aussi désignée par yōo-way / parmi les arbustes way/ ou encore súk-way/feuille de l'arbuste way /. Ce dernier terme désigne les feuilles de l'arbuste wây qui étaient utilisées autrefois en tant que cache-sexe des femmes. Dans les textes on trouve aussi le terme yōo-kōo /parmi-arbre/ savane arborée ou savane boisée, appelée localement « forêt ».
- **42.** On ne trouve plus guère de gros animaux dans les « brousses », mêmes celles nommées « forêt ».
- **43.** Man-húu.lí /mère de la mort/ est une puissance responsable de la mortalité infantile. Dans les contes ce personnage est tantôt féminin, tantôt masculin, comme dans ce conte.
- 44. La sève du sorgho sucrée est appréciée des enfants.
- **45.** Il m'a été signalé que ce conte faisait partie d'un manuel de lecture pour l'école primaire il y a une cinquantaine d'années. Le jeune homme qui me le conta l'avait soit lu et adapté à la situation tupuri en remplaçant les esprits de la brousse par la figure tupuri de la mère de la mort, soit entendu d'un aîné. On trouve ici un bel exemple de conte parfaitement adapté à la culture tupuri.
- $\textbf{46.} \ \text{Le manche peut être tourn\'e pour être parall\`ele \`a la lame ou former avec elle un angle.}$
- **47.** « Le *Panicum anabaptismum Stend* constitue des souches perennes de 20 à 50 cm de diamètre réduites, en saison sèche, à une brosse de 10 à 20 cm de haut, dure et grise, mais qui devient avec les pluies une belle touffe verte... elles forment des bornes qui délimitent les champs de bàbû qui se louent. » (Guillard, 1965, p. 177).
- **48.** Mon ami Albert Djongyang me raconta que, de retour au village lors de la guerre civile au Tchad, on le dissuada de bâtir sa case sur un terrain où se dressait une touffe de hâkrâw sous prétexte que cela lui porterait malheur.

- **49.** Un de mes informateurs avait prêté, depuis deux ans, un terrain dont l'usufruit lui venait de son père, à un étranger, sans dédommagement quelconque, disait-il.
- **50.** A Golonpoui, au Cameroun, J. Guillard recense 17 variétés de gàrä (*Sorghum caudatum*, *var. caudatum*) 1965, p. 242. Nous n'avons pas enquêté sur ce point dans notre région.
- 51. D'environ 50 à 60 cm de haut, il est aussi employé pour semer les pois de terre.
- **52.** L'emploi de la houe risque de faire des trous ou des dépressions où l'eau va stagner.
- 53. Les kāw.rē sont les parents tant par lignée maternelle que paternelle.
- **54.** Un de nos informateurs d'une vingtaine d'années perdit sa mère chez qui il mangeait la boule chaque soir. Il m'écrivit pour m'informer de son désarroi et de sa « honte ». Les jeunes gens ayant coutume de se rendre, entre amis proches, chaque soir pour manger chez l'un puis chez l'autre, cet informateur n'avait pas chez qui inviter ses amis qui continuaient à lui offrir à manger. Il incombait à son père de donner l'ordre à une autre femme de le nourrir. Or son père, très âgé, n'y pensa pas. Le jeune homme préféra quitter le village.
- **55.** Ce pouvoir de faire tomber ou d'arrêter la pluie est cité chez des populations voisines ; cf. articles de J.F. Vincent, W. van Beek, Gerhard Kosack, dans *L'homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad*, 1997.
- 56. Cf. B. Tchago, 1997, p. 375.
- 57. De nos jours, le terme bäa, est également reconnu comme désignant le « créateur du monde », peut-être sous l'influence chrétienne. En tout cas, il est reconnu comme puissance de la fécondité (les jumeaux lui sont attachés et portent des noms le rappelant).

# RÉSUMÉS

Dans les contes tupuri, mention est souvent faite des cultures vivrières qui constituent un motif fréquemment associé aux conflits interpersonnels. Les cultures vivrières introduisent la compétition et la jalousie entre les hommes mais aussi leur lutte pour la survie contre la nature et des éléments surnaturels hostiles. L'analyse des cultures vivrières citées dans les contes nous amène ainsi à établir un recensement des différentes techniques agricoles employées et à comprendre, à travers les conflits, les valeurs morales proposées comme modèles aux enfants auxquels les contes sont destinés et enfin à dégager les croyances sur la structure cosmique. L'article met en évidence le contrôle social que peuvent exercer les contes en pays tupuri.

In Tupuri tales, food crop production is a frame often associated with interpersonal conflicts. Food crop production introduces competition and jealousy among human beings as well as their fight for survival against nature and hostile supernatural forces. The analysis of these food crop productions which appear in the taies leads us to account for the different agricultural techniques which are used nowadays and helps us to understand, through the conflicts referred to in the taies, these moral values which are put forward as models for the children for whom these tales are intended. This article shows the control which taies can exert on Tupuri social structure. It also contrives to put forward beliefs concerning cosmological structure.

# **INDEX**

 $\textbf{Mots-cl\'es}: \text{litt\'erature orale (contes), culture vivri\`ere, culture c\'er\'eali\`ere, conflits sociaux,}$ 

cosmogonie

**Keywords**: oral literature, food production, cereals, social conflicts, cosmogony

# **AUTEUR**

#### **SUZANNE RUELLAND**

Suzanne **Ruelland**, linguiste, CNRS 160 rue Blomet, 75015 Paris rueland@pop3.club-internet.fr

# Modification des habitudes alimentaires en milieu urbain

Evolution du prix de la viande bovine (Nord-Cameroun, 1993-2002)

Changing food habits in the urban setting. The evolution of beef prices in Northern Cameroon from 1993 to 2002

#### Michel Tchotsoua et Paul Djeumene

## Introduction

- Le Nord-Cameroun est le domaine d'élevage le plus important du pays. Au dernier recensement de 1987, ses trois provinces avaient presque 3,2 millions d'habitants constitués essentiellement de chrétiens et de musulmans. Cette population est inégalement répartie avec une forte concentration dans les villes. Parmi ses besoins alimentaires les plus importants, ceux liés à la viande bovine sont les plus pressants. Mais depuis 1993, le prix de cette denrée augmente de façon exponentielle sans que cela semble faire l'objet d'une préoccupation particulière de la part des décideurs et/ou des chercheurs. Pourtant, les implications de cette hausse des prix sont nombreuses; notamment la modification des habitudes alimentaires.
- Le désintérêt des chercheurs en économie pour ce thème semble lié au fait que ce produit, comme la plupart des produits alimentaires, ne fait pas l'objet de transactions boursières. Une revue de la littérature<sup>1</sup> consacrée à l'évolution des marchés et par conséquent des prix montre, en effet, plutôt une prolifération des titres concernant les produits de base<sup>2</sup>: le bois tropical, le cacao, le café, le blé, la bauxite pour ne citer que ceux-là; les produits d'origine animale comme le lait, la viande ne faisant l'objet d'aucune attention.

La forte augmentation du prix de la viande bovine au Nord-Cameroun entre 1993 et 2002 a des répercussions fondamentales sur le plan économique et social. Si le prix est si élevé que sa consommation dans les ménages baisse substantiellement et n'est pas remplacée par des substituts équivalents en protéine, on peut craindre une recrudescence de la

3

- malnutrition<sup>3</sup> qui constitue un frein au développement humain et par conséquent un indicateur de la pauvreté. Si, au contraire la baisse de consommation de la viande bovine est compensée par l'augmentation de la consommation de la viande de brousse, il y a un risque d'intensification du braconnage et par conséquent de détérioration de l'équilibre des écosystèmes, sans parler du risque d'épidémie<sup>4</sup>.
- Il est donc question de rechercher les causes profondes de la montée exponentielle du prix de la viande bovine dans la partie septentrionale du Cameroun (paradoxalement secteur présentant le plus grand cheptel bovin au Cameroun) au cours de la période 1993-2002. Nous analysons ses conséquences en terme de modification du comportement réel<sup>5</sup> de consommation pour la population urbaine de cette région habituée à la consommation de la viande bovine.

# Cadres de l'étude et collecte des données

# Cadre physique et humain

- Le Nord-Cameroun est constitué de deux hautes terres (Adamaoua et Mandara) et de quatre plaines: Bénoué, Diamaré, Kalfou et Logone (Dongmo, 1998). La végétation doit s'accommoder de longs mois d'aridité durant lesquels l'évaporation est active. La cuvette de la Bénoué porte des savanes arborées et des forêts claires sèches. Il s'agit d'étendues herbeuses, souvent discontinues, entourant des bouquets d'arbres: au nord de Garoua, la savane s'appauvrit et fait place progressivement à une steppe à épineux formée d'espèces rabougries aux feuilles coriacées. La vallée du Logone, inondée en saison des pluies, ne laisse subsister que les « Yaérés » ou prairies marécageuses, domaine de transhumance. L'Adamaoua porte une savane herbeuse et/ou arborée.
- Cette région compte plus de 4 millions d'individus en 2003, avec près du tiers concentrés dans les villes. En milieu rural, la population diversifie ses activités en investissant dans l'agriculture. Ce qui influence particulièrement la production animale.

#### Cadres théorique et méthodologique

- Selon la théorie néoclassique standard<sup>6</sup>, le prix est l'expression de l'équilibre entre l'offre et la demande du marché. Le marché ici reste une forme abstraite d'organisation des échanges qui se doit d'être libre. Ce cadre néoclassique permet de faire une première hypothèse selon laquelle les capacités d'offre en viande bovine du Nord-Cameroun, n'ont pas été suffisantes pour répondre à la demande faite à cette région depuis 1993.
- Au-delà de l'explication de l'évolution du prix de la viande bovine, le cadre d'analyse néoclassique standard permet également de prévoir le comportement du consommateur dans cette région prenant en compte la notion du prix relatif. En effet, une augmentation du prix d'un produit par rapport aux prix des produits substituts potentiels, a pour conséquence de provoquer la substitution de ces derniers au premier ; ce qui peut, dans ce cas précis, conduire à une modification des habitudes alimentaires des consommateurs s'il n'y a pas un accroissement de revenu permettant de compenser la hausse de prix. La modification des habitudes alimentaires nous paraît plus probable que celle de la réduction des dépenses pour l'achat de viande : dans un contexte de crise économique, le Cameroun a procédé à une baisse drastique des salaires en 1993, concomitamment avec la dévaluation du franc CFA.

- Toutefois, la modification des habitudes et des goûts étant toujours traitée de façon exogène dans le modèle d'équilibre, ce dernier se révèle alors insuffisant pour traiter des conséquences d'une hausse persistante du prix au-delà du phénomène de substitution. D'où le recours aux modèles marketing de comportement du consommateur qui prennent en considération les variables socio-psychologiques, notamment les habitudes alimentaires.
- Aussi, la deuxième hypothèse de ce travail stipule que l'augmentation vertigineuse du prix du kilo de viande bovine a conduit à la diminution de la fréquence et des quantités consommées par les populations urbaines de la région.

#### La collecte des données

- La collecte des données s'est faite à travers des enquêtes auprès des différents acteurs et opérateurs de la filière. Deux types d'enquêtes ont été ainsi menés : les enquêtes exploratoires et les enquêtes de validation.
- Les premières, semi-directives, ont été menées auprès des organismes d'encadrement et autres associations d'acteurs. Elles ont permis de cerner l'importance de ce secteur d'activité dans l'alimentation des populations et l'économie de la région. Elles ont aussi permis d'avoir une vision large de la situation de la filière viande bovine au Nord-Cameroun et plus particulièrement dans les villes de Ngaoundéré, Garoua et Maroua et d'identifier les potentiels produits de substitution pour la population visée.
- Ces enquêtes ont surtout ciblé les responsables des institutions et des administrations publiques comme les délégations du ministère de l'Élevage et des Industries animales (Minepia), les services spécialisés s'occupant des domaines relatifs à la production et à l'encadrement des acteurs de la filière viande bovine, les organismes privés, les coopératives, les groupements d'initiative communautaire et quelques groupes d'acteurs (commerçants et éleveurs).
- Les enquêtes de validation ont porté sur trois groupes d'acteurs principaux : les éleveurs, les consommateurs et les commerçants. L'enquête orientée vers les éleveurs cherchait surtout à établir les éléments de l'offre de bovins, notamment les coûts de production (évolution de la supplémentation animale : tourteaux, pailles, etc.), l'accroissement naturel des troupeaux, les alternatives de vente de bétail (marché local, marché extérieur) et le prix moyen de vente d'un bœuf. En l'absence d'une base de données et dans l'impossibilité d'en constituer au préalable, l'échantillon retenu est de convenance et comprend 121 éleveurs répartis de la façon suivante : Adamaoua, 56 ; Nord, 23 et Extrême Nord, 42. Cette répartition tient compte de l'importance du cheptel bovin par province.
- L'enquête auprès des bouchers a surtout visé à appréhender la perception qu'ils ont de l'évolution de la demande qui s'adresse à eux, des raisons qu'ils donnent à propos de l'évolution du prix. En raison du fait qu'ils sont généralement regroupés dans les marchés et qu'on ne dispose pas d'une base de données ressortant leurs adresses, nous avons considéré les points de regroupement comme étant des « grappes »<sup>7</sup> (Evrard *et al.*, 1997). Dans chaque « grappe » retenue, on a procédé à une enquête systématique qui a permis d'interroger un total de 60 bouchers dans les trois villes objets d'analyse.
- Enfin, l'enquête concernant les consommateurs visait à saisir la modification de leur comportement réel de consommation, notamment la fréquence hebdomadaire de

consommation, les produits substituts adoptés et leur appréciation de l'évolution des prix. Nous avons utilisé, comme pour les acteurs précédents, un guide d'entretien étant donné qu'un questionnaire auto-administré aurait été difficilement réalisable dans la mesure où la majorité de nos enquêtés sont analphabètes. Bien plus, dans l'impossibilité de constituer une base d'échantillonnage exhaustive, nous avions adopté plutôt un échantillonnage empirique. Il a consisté à combiner la méthode aréolaire fondée sur le découpage des villes visées en quartiers et la méthode des itinéraires comme le préconisent Evrard *et al.* (1997) dans ce type d'enquête. Nous avons retenu trois quartiers par ville à savoir un quartier peuplé à prédominance musulmane, un autre mixte et enfin un quartier à prédominance chrétienne et animiste. Ce choix tient au fait que les musulmans ne consomment pas la viande de brousse qui, dans l'enquête exploratoire, s'est révélée être un substitut important.

Pour choisir les habitations objets de l'enquête, nos enquêteurs avaient pour consigne de parcourir les différentes rues (itinéraires) en interrogeant les ménagères<sup>8</sup> des deux premières maisons à intervalle de 20 maisons jusqu'au bout de la rue (Chirouze *et al.*, 1993). Cela permet conformément à la méthode des itinéraires d'obtenir, pour chaque quartier, un nombre de répondants reflétant la taille de la population dudit quartier compte tenu de sa densité. La combinaison de ces deux méthodes nous a permis d'obtenir au total 119 répondants pour les trois villes au titre de l'enquête consommateur. Cependant, il faut noter que ces enquêtes ont connu quelques problèmes de réalisation à cause de la résistance et même du refus de certains acteurs de participer à cet exercice parce que, pour eux, ces enquêtes ne peuvent viser qu'à leur nuire. Les logiciels Excel et SPSS ont permis l'analyse des données et la réalisation des figures.

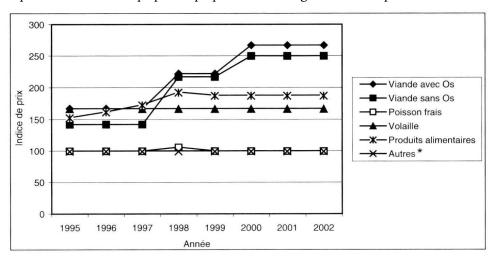
# Les résultats

Il s'agit de présenter et d'analyser les résultats relatifs à l'évolution du prix du kilo de viande bovine, de présenter et de faire ressortir les causes principales de cette hausse du prix et enfin d'analyser les réactions des consommateurs en milieux urbains.

# L'évolution du prix du kilogramme de viande bovine dans les trois principales villes du Nord-Cameroun

- Le prix du kilo de la viande bovine est passé de 450 F CFA en 1993 à 1 200 F CFA en 2002 pour la viande avec os et de 600 à 1 500 pour la viande sans os au Nord-Cameroun; soit plus d'un doublement de prix sur une période de 10 ans. Pour mieux apprécier l'importance de cette évolution, nous avons procédé à l'analyse de l'indice de prix en prenant pour base l'année 1993 et en situant cette évolution par rapport à celle des autres produits de la même catégorie tel que le poisson frais, etc. Ces évolutions sont présentées dans la figure 1.
- 20 On peut généralement relever au vu de ce graphique, que l'évolution de l'indice du prix de la viande bovine (sans os ou avec os) se situe au-dessus de l'indice synthétique du prix des produits alimentaires et de l'évolution du prix de tous les autres biens figurant dans la même catégorie. Les courbes de l'évolution de l'indice de prix de la viande bovine exhibent deux principales phases d'augmentation: 1998 et 2000. Si la période de 1998 semble correspondre à la réduction drastique des importations de viande congelée suite au phénomène de la vache folle, celle de 2000 correspond à l'ouverture officielle de la

filière viande bovine aux marchés des pays voisins, notamment le Gabon. Il ressort que l'ampleur de l'évolution du prix de la viande bovine n'a pas respecté la tendance des prix en ce qui concerne la catégorie du produit, dans la mesure où pour l'année 2000, son indice dépasse de 99 points l'indice des produits alimentaires pour la ville de Garoua et de plus de 167 points celui du poisson frais. Ceci traduit le caractère exceptionnel de l'évolution du prix de la viande bovine dans les régions considérées dans cette étude. D'où la question de savoir ce qui peut expliquer une telle augmentation du prix.



Note \* Autres : poisson fumé, cube Maggi, viande de brousse. Figure 1. Evolution des indices des prix du kilogramme de viande de boeuf et des produits proches au Nord-Cameroun.

# Les causes de l'évolution du prix du kilogramme de la viande bovine

L'augmentation du prix du kg de la viande bovine qui affecte en particulier la région septentrionale s'explique par des causes multiples et combinées agissant à la fois sur l'offre et la demande de la viande bovine.

#### La dégradation des pâturages

- Depuis une vingtaine d'années, grâce à l'éradication des mouches tsé-tsé, le cheptel des Hautes Terres de l'Adamaoua en particulier, et du Nord-Cameroun en général, a augmenté régulièrement sans problème sanitaire grave. Cette augmentation est également le résultat d'investissements privilégiés de la part des « détenteurs citadins » de capitaux. Actuellement, la plupart des responsables s'accordent à estimer que le cheptel de la région atteint des effectifs records. Au début, cette augmentation des cheptels a profité du bon état des pâturages qui étaient mis en repos forcé en raison de la présence des mouches tsé-tsé. Aujourd'hui, cet avantage n'existe plus dans beaucoup de secteurs. Dès lors, les pâturages sont exploités au maximum de leurs possibilités et même au-delà. Cette situation se traduit par :
  - · un tapis herbacé complètement arasé en fin de saison des pluies ;
  - un développement des processus d'érosion en particulier sur les parcours et aux abords des points d'abreuvement;
  - un développement général du couvert ligneux et des espèces végétales non appétées. Toutes les espèces sont concernées mais certaines sont plus envahissantes que d'autres. C'est par exemple le cas du *Chromolaena odorata* (Bokasa grass) qu'on rencontre dans la partie sud de la

région, des *Mimosa asperata* (Gi'é) qui colonisent les pâturages aux environs de Wakwa, des *Harungana madagascariensis* (Burgal), une espèce de forêt, qui se dissémine dans les pâturages surchargés. Cette surcharge des pâturages est amplifiée par l'accroissement démographique que connaît la région et par les baisses de salaire dues à la crise économique qui entraîne la croissance du tissu urbain et l'investissement des citadins dans l'agriculture tant en ville qu'à sa périphérie.

L'état des pâturages du Nord-Cameroun est d'autant plus inquiétant que les essais d'amélioration au cours des années 1980 ne sont plus poursuivis (création des pâturages artificiels avec des espèces fourragères introduites, essais de fabrication de foin). Même les ranchs qui avaient bénéficié des aides du Fonader ont abandonné ces pratiques. La dégradation des pâturages entraîne donc le développement de l'utilisation des tourteaux de coton dans l'alimentation du bétail. Pour 70 têtes, l'éleveur des environs de Maroua, Garoua et Ngaoundéré qui dispose de moyens financiers achète en moyenne 140 sacs durant la saison sèche pour compléter l'alimentation de son bétail. Ceci a pour conséquence d'augmenter le coût supporté pour son troupeau. Ce coût se situe, en moyenne, à 715 663 F CFA par an avec pour valeur modale 500 000 F CFA. Il se situe au minimum à 50 000 F CFA et au maximum à 4 000 000 de F CFA. D'après cette illustration, on comprend bien que l'augmentation du prix du kilogramme de viande tient à l'augmentation du coût de production de la viande bovine dans la partie septentrionale.

#### L'accroissement démographique

La population du Nord-Cameroun a été multipliée par 5 depuis 1960. Les taux d'accroissement sont particulièrement élevés dans les provinces de l'Extrême Nord (5 %), et du Nord (4 %). Quant à l'Adamaoua, considérée pendant longtemps comme une simple voie de passage entre les métropoles de Yaoundé et Garoua (Ndamé, 2000), elle connaît depuis une dizaine d'années, un net regain démographique après une longue stagnation (tableau 1). Au-delà de la conséquence déjà évoquée, cette croissance démographique n'est pas sans effet sur la demande en viande bovine. La demande de viande interne à la région aurait donc augmenté. Pourtant, à cause des effets combinés de la crise économique, de la dévaluation du F CFA, on assiste plutôt à une diminution de la demande intérieure de la région. A titre d'illustration, la consommation intérieure de l'Adamaoua qui était de 11 305 000 kg en 1996 est passée à 7 356 070 kg en 2000¹0.

# Les mutations du contexte économique

Depuis le milieu des années 1980, on assiste à la modification du contexte économique national et international. Du point de vue national, le contexte est marqué par la crise économique qui contribue globalement à la baisse du pouvoir d'achat du consommateur camerounais qui a suivi celle des salaires des fonctionnaires, ceux-ci représentant une fraction importante des travailleurs en activité au Cameroun. Cette diminution fut amplifiée par la dévaluation du F CFA qui intervint et entraîna l'augmentation du coût des produits importés.

Province/Année	1976	1987 (%)	1996	2000 (%)	2015 (prévisions)
Adamaoua	359 334	494 500	595 000	735 607	1 160 860
Extrême-Nord	1 394 765	1 855 695	1 954 000	2 533 953	3 581 873
Nord	479 158	833 102	1 100 000	1 550 100	3 282 018
Total	2 233 257	3 183 297	3 649 000	4 837 660	8 024 751

Source: Minpat, 2002. RGPH 1987 et projection

Tableau 1. Evolution de la population du Nord-Cameroun par province.

- Mais cette dévaluation a accru la compétitivité du Cameroun par rapport aux autres économies de la région et provoqua une augmentation des exportations du bétail vers le Nigeria. Aux dires des acteurs de la filière, ces exportations seraient d'une grande importance. La dévaluation du F CFA, le licenciement des travailleurs, etc. ont entraîné la diminution de la proportion du budget alloué à la consommation de la viande.
- Bien qu'il soit assez difficile d'avoir des chiffres fiables sur l'accroissement des troupeaux (les éleveurs ne donnant pas toujours la composition exacte de leur cheptel ni le nombre de naissances annuelles par crainte des mesures fiscales), toutes les statistiques s'accordent cependant sur une augmentation soutenue. Les données obtenues grâce à nos enquêtes donnent une moyenne de 10 troupeaux par éleveur soit environ 700 têtes de bovins, avec un maximum de 5 600 têtes pour les grands ranchs et un minimum de 140 têtes pour les groupes de petits éleveurs ; la valeur modale se situant à environ 3 500 têtes de bovins. De plus, les troupeaux connaissent en moyenne 12 naissances par an. En considérant la moyenne de 10 troupeaux par groupe de petits éleveurs, soit environ 120 naissances par éleveur ou par groupe de petits éleveurs au cours d'une année, nous obtenons au total, pour notre échantillon d'éleveurs, 14 520 naissances, chiffre qui être considéré comme la moyenne d'augmentation naturelle du cheptel selon nos enquêtes.
- Cette augmentation aurait pu satisfaire la demande régionale et peut être, stabiliser les prix, si la région n'était pas devenue pourvoyeuse des grands marchés du sud et même des pays voisins. Cette ouverture aux marchés des pays voisins et l'augmentation des coûts des intrants expliquent, en grande partie, la montée des prix qui agit directement sur la demande urbaine, en réduisant celle-ci et en modifiant, finalement, les habitudes alimentaires des populations urbaines.

# La modification des habitudes alimentaires comme réponse à la hausse du prix de la viande bovine

Les ajustements des habitudes alimentaires en réponse à la variation du prix considérée comme irréversible par le consommateur, prennent généralement deux formes qui seront traitées comme des alternatives, mais qui dans la réalité peuvent coexister. Certains consommateurs cherchent tout d'abord à maintenir le niveau de consommation antérieur en procédant plutôt à un ajustement de la dépense. Ceci se manifeste par une modification du pourcentage des dépenses de consommation par rapport au revenu. Dans cette forme d'ajustement de comportement, l'augmentation de la part de consommation dans le revenu est compensée par la diminution de la part de l'épargne steris paribus<sup>11</sup>. En fait, ce type d'ajustement est dû à ce qu'on appelle en macro-économique l'effet de cliquet et qui n'est rien d'autre que l'irréversibilité de la fonction de consommation.

L'autre forme d'ajustement consiste à maintenir le montant des dépenses de consommation, en baissant simplement la quantité consommée. Dans le cas où le produit a des substituts plus compétitifs, la baisse peut se révéler très importante parce que progressivement, le ménage a fait recours à ces produits de substitution.

# La baisse des quantités et de la fréquence de la consommation de la viande bovine

- L'ajustement du comportement de consommation que les ménages des centres urbains de la partie septentrionale du Cameroun ont effectué en réponse à la hausse spectaculaire du prix de la viande a consisté à réduire la consommation de ce produit. En effet, bien qu'ils aient continué à cuisiner les mets nécessitant absolument de la viande, la fréquence de la consommation de la viande bovine a sensiblement diminué. A cet égard, pour les 118 ménages de notre échantillon ayant fourni une réponse à la question de savoir comment a évolué la fréquence hebdomadaire de leur consommation de viande bovine, 69,5 % déclarent qu'elle a diminué, 23,7 % qu'elle est restée constante alors que seulement 5,9 % la déclarent avoir augmenté. Il apparaît donc évident que la grande majorité des ménages a dû revoir à la baisse sa fréquence de consommation de viande bovine. La majorité estime que cette diminution est liée à l'augmentation « exagérée » du prix de cette denrée.
- Bien entendu, nous n'avons pas pu éliminer l'effet de prestige qui conduit certains répondants à l'exagération. Par exemple, dans un ménage où le chef de famille est instituteur on nous a déclaré consommer de la viande bovine 7 fois par semaine Cela nous semble résulter de cet effet de prestige. Nous avons apporté des corrections posant comme hypothèse que la profession du chef de famille était un indicateur pertinent du revenu du ménage.
- Il est important de préciser que nous avons évité de travailler sur les quantités car il nous a semblé plus aisé pour le répondant de se souvenir du nombre de consommation que des quantités. D'ailleurs, la fréquence de consommation hebdomadaire est lui aussi un indicateur approprié pour apprécier la baisse des quantités consommées. Sur la base des données tirées de l'annuaire statistique et complétées par les travaux de N. Issa (2000) et les résultats de nos enquêtes, nous avons établi la figure 2 qui montre clairement la diminution de la consommation par habitant, corroborant ainsi les déclarations de nos répondants quant à la baisse de leurs fréquences hebdomadaires.
- L'estimation de la consommation a été faite à partir de données collectées dans les abattoirs de ces trois principales villes et d'enquêtes menées auprès des consommateurs.
- Le rapport du secteur élevage estime la consommation moyenne de viande par habitant au Cameroun à 14-15 kilogrammes par an en 1995 dont 6 à 9 kilogrammes de viande bovine, alors que les statistiques de la FAO, citées par Koussou (1999), situent cette consommation à 10,98 kg de viande dont 5,69 kg de viande bovine. Dans les trois principales villes, la consommation moyenne est de 11,3 kg par an soit 15,62 pour Ngaoundéré, 10,71 pour Maroua et 8,49 pour Garoua. Ces valeurs restent largement supérieures à la moyenne de la FAO. On constate toutefois une plus faible consommation de la viande bovine à Garoua que dans les deux autres villes.

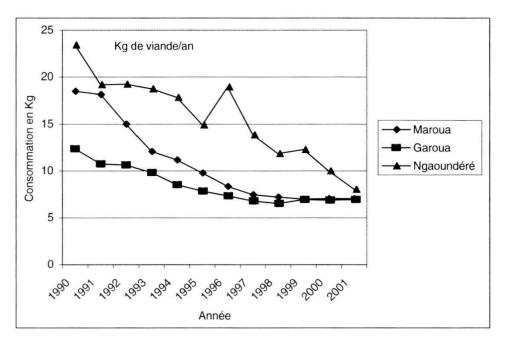


Figure 2. Evolution de la consommation par habitant de la viande dans les trois principales villes du Nord-Cameroun.

Ces chiffres, quoiqu'en baisse, nous indiquent la part importante que représente la consommation de la viande bovine dans les apports en protéines animales pour les populations de cette région. Ces apports représentent plus de la moitié des apports en protéines animales, le reste étant assuré par des protéines provenant des viande ovine et caprine, de volailles, d'animaux sauvages et des ressources d'origine halieutique.

# La propension à la consommation des produits substituts à la viande bovine

La diminution de la consommation de la viande bovine pour notre échantillon trouve sa compensation de la consommation de produits substituts (figure 3). En effet, les ménages de notre échantillon ont trouvé comme substituts à la viande principalement quatre produits : le poisson sec, le poisson frais, l'épice dite Cube Maggi et la viande de brousse.

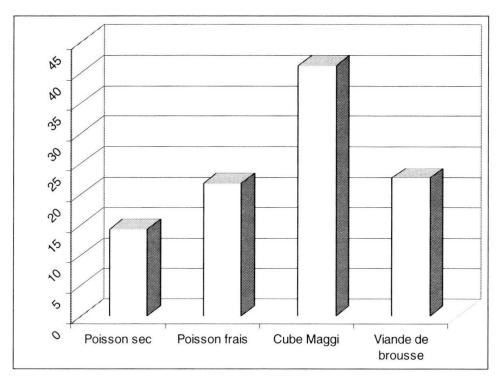


Figure 3. Le classement des substituts à la viande de boeuf.

- La viande de brousse (sauvage) apparaît dans ce graphique en deuxième position des substituts à la viande bovine.
- Il y a lieu de souligner que son pourcentage a été calculé sur la base de l'échantillon total (les 119 répondants) alors qu'en fait, seule la sous-population constituée de chrétiens et d'animistes consomme de la viande de brousse. Ainsi, en déterminant son pourcentage pour cette seule sous population, elle viendrait en tête des substituts à la viande bovine.

# Conclusion

Finalement, l'hypothèse selon laquelle, l'offre de la viande bovine n'a pas été en mesure de s'adapter, à prix stable, à la demande se trouve vérifiée. La dégradation des pâturages, l'ouverture de la filière aux marchés des pays voisins et l'augmentation du coût des intrants sont nettement explicatives de l'augmentation du prix du kilogramme de viande bovine. La réaction des consommateurs urbains a consisté à diminuer les quantités consommées et la fréquence de consommation hebdomadaire et à augmenter nettement la consommation des produits substituts qui sont, par ordre d'importance croissante, l'épice Cube Maggi, la viande de brousse et le poisson. Nos craintes par rapport au risque de recrudescence de la malnutrition et de la détérioration de la biodiversité se trouvent donc bien fondées. Le rétablissement de l'équilibre entre les effectifs des cheptels et les possibilités des pâturages par la relance des actions d'amélioration et d'entretien des pâturages s'avère donc nécessaire.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

BOUTRAIS J., 1978 — Deux études sur l'élevage en zone tropicale humide (Cameroun). Paris, Orstom : 11-32.

BOUTRAIS J., 1995 — Hautes terres d'élevage au Cameroun. Paris, Orstom, Etudes et thèses.

CHIROUZE Y., 1993 - Le marketing : les études préalables à la prise de décisions. Paris. Ellipses.

CORIAT B., WEINSTEIN O., 1995 — Les nouvelles théories de l'entreprise. Paris, multigr.

DERBAIX C, 1975 — Les réactions des consommateurs à la communication publicitaire et la hiérarchie des effets. Revue française du Marketing (58): 7-26.

DJONWE G., 2000 — Rapport annuel de la délégation départementale de l'élevage des pêches et des industries animales du Mayo-tsanaga 1998/1999

DONGMO J.-L, 1998— « Human impact on the degradation of the vegetation in North Cameroun ». In J. Clarke et D. Noin (eds): *Population and environnement in arid regions.* Unesco, Man and Biosphiere series 19: 45-60.

DSCN- Annuaire statistique 1998/1999.

EVRARD Y., PRAS B., ROUX E., MARKET, 1997-Etudes et recherches en marketing. Paris, Nathan,  $2^e$  édition.

FOURASTIE J., 1989 — Le grand espoir du XXe siècle. Paris, Gallimard.

Helleppe kotler, dubois B.,  $2000-Marketing\ management$ . Paris, Publi-union,  $10^e\ édition$ .

 ${\tt HURAULT\,J.,\,1975-Surp\^aturage}$  et transformation du milieu physique l'exemple des hauts plateaux de l'Adamaoua. Paris, IGN.

ISSA N., 2000 — Consommation de la viande bovine à Garoua par suivi de l'abattoir. Rapport de stage préprofessionnel, Minepia.

KOTLER Ph., DUBOIS B., 1986 — Marketing Management. Paris, Publi-Union, 5e édition: 126-132.

коиssou м.о., 1999 — Synthèse bibliographique sur le commerce de viande entre les pays de la sous région d'Afrique centrale.

LABONNE M., 2000 - La circulation du bétail dans les provinces du Nord-Cameroun. Minepia, Garoua.

LACOEUIHE J., 1998 — Contribution à l'étude des facteurs affectifs dans l'explication du comportement répétitif d'achat : vers une approche intégrative de la fidélité à la marque. Rapport du XIV $^{\rm e}$  Congrès international de l'AFM à Bordeaux : 617-637.

MIAN OUDANANG K., 1999 — Le commerce de viande entre les pays de la sous-région d'Afrique centrale: Exemples de courants d'échanges entre le Cameroun, la république centrafricaine, le Tchad et le Nigeria: Synthèse bibliographique. DESS production animales en régions chaudes INA-PG, Paris, Cirad-EMVT, Montpellier.

NDAME, J.P., 2000 - L'Adamaoua, une région camerounaise en pleine mutation. Revue Ngaoundéré-Anthropos, vol. V : 127-148.

TCHOTSOUA M., 1999 — L'homme et la dynamique des paysages sur la dorsale de l'Adamaoua. Flamboyant (50), juin 1999 : 17-24.

ZAJONC R.-B., MARKUS H., 1982 — Affective and cognitive factors in preferences. *Journal of Consumer Research* (9): 123-131.

#### **NOTES**

- **1.** Une revue comme *Les marchés tropicaux* a fait de l'évolution des prix des produits de base son domaine de prédilection, et constitue de nos jours une référence incontournable. Les *bulletins du Cnuced* font également de temps en temps les analyses de même genre.
- 2. La prépondérance des produits de base dans la littérature se justifie par le fait qu'ils font l'objet des transactions boursières. Par ailleurs, ce sont des produits relativement homogènes dans le temps et leurs prix sont donnés pour des unités de mesure standardisées. De plus, ils constituent l'essentiel des exportations de nombreux pays du Sud et la connaissance de l'évolution de leurs prix alimente le débat concernant l'endettement de ces pays et plus particulièrement l'existence de l'échange inégal entre le Sud et le Nord. Or, la plupart des produits qui concernent notre alimentation quotidienne, notamment les produits vivriers, même s'ils sont relativement homogènes dans le temps, n'ont pas des prix fixés par rapport à des unités de mesure standardisées et identiques dans l'espace et dans le temps. Ce qui complique considérablement l'analyse de l'évolution de leur prix.
- **3.** Les spécialistes sont unanimes sur le fait que l'absence prolongée d'une alimentation équilibrée en protéine pour les enfants freine considérablement leur croissance et, par conséquent, prolonge le temps précédant leur accès dans le système productif et conduit donc à la pauvreté.
- **4.** La viande de brousse ne fait l'objet d'aucun contrôle de qualité de la part des services vétérinaires. De plus, dans la république du Zaïre aujourd'hui appelée république du Congo, lors que la fièvre Ebola apparut particulièrement meurtrière, on soupçonna la consommation de la viande de brousse comme source de contamination.
- 5. Dans l'analyse du comportement de consommation, on distingue deux axes. Le premier concerne l'attitude du consommateur à l'égard du produit étudié, ce qui n'est pas notre préoccupation dans le présent travail. Le second concerne le comportement réel dont l'indicateur est l'utilisation et la fréquence d'utilisation du produit en question. C'est ce second axe fréquemment emprunté par Kotler et Dubois (2000) que nous adoptons dans cette étude.
- **6.** C'est une expression utilisée par B. Coriat et O. Weinstein (1995) pour désigner la théorie économique de l'équilibre.
- 7. Une grappe est une unité géographique dans laquelle, on retrouve regroupés, les individus de la population d'étude. Il peut s'agir d'un quartier, d'un bâtiment ou d'une entreprise. Dans le cas présent, la grappe est le marché où on retrouve les bouchers.
- **8.** Dans les familles musulmanes, ce sont les chefs de famille qui sont les répondants en raison du fait qu'ils sont responsables des achats de leur ménage.
- 9. L'indice des prix est égal au prix de l'année n divisé par le prix de l'année de base (1993) multiplié par 100.
- **10.** Ces chiffres sont obtenus en multipliant la consommation individuelle par l'effectif de la population.
- **11.** Cette expression est utilisée en économie pour signifier qu'on considère les autres variables présentes dans l'analyse comme ne subissant aucune variation.

**12.** Nous ne parlons pas ici de compensation en terme de quantité de protéine parce que nous n'avons aucune équivalence à cet égard.

# **RÉSUMÉS**

Avec environ 3 000 000 de têtes, soit près de 51 % du cheptel bovin national, le grand Nord-Cameroun est l'un des domaines d'élevage bovin les plus importants du pays. Seulement, de 1993 à 2002, le prix du kilogramme de cette viande a connu une hausse remarquable sur les marchés urbains de cette région. Dans cette communication, les auteurs expliquent les causes de cette hausse et mettent en évidence ses conséquences sur les habitudes alimentaires des populations urbaines de Maroua, Garoua et Ngaoundéré. Ils ont procédé par enquêtes auprès de 300 acteurs à raison de 121 éleveurs, 119 consommateurs et 60 bouchers répartis proportionnellement aux populations des trois régions. Ils ont également procédé à l'étude des pâturages et des modes d'élevage.

With 3000000 heads of cattle, about 51% of national livestock, the Northern part of Cameroon is one of the most important cattle raising area of the country. But, from 1993 to 2002, the price for a kilogram of beef faced a dramatic rise on the urban markets of this region. In this paper, the authors explain reasons for this rise and highlight its consequences on the food habits of the urban populations of Maroua, Garoua and Ngaoundéré. In order to achieve these objectives, they proceeded by investigations with 300 actors (121 breeders, 119 consumers and 60 butchers) proportionally distributed according to the population of the three regions. They also proceeded to the survey of grazing and pastoral methods.

#### **INDFX**

**Mots-clés**: élevage bovin, viande, surpaturage, produit de substitution, Nord-Cameroun **Keywords**: cattle, beef, overgrazing, Northern Cameroon, food habits, surrogate products

#### **AUTEURS**

#### MICHEL TCHOTSOUA

Michel **Tchotsoua** géographe, université Ngaoundéré BP 454, Ngaoundéré, Cameroun tchotsoua@yahoo.fr

#### PAUL DJEUMENE

Paul **Djeumene**, économiste, université de Ngaoundéré, département de Marketing, BP 454, FSEG, Cameroun djeumpaul@yahoo.fr

# L'évolution des flux commerciaux à Maroua (1980-1994)

The evolution of commercial flux in Maroua (1980-1994)

# Olivier Lyebi-Mandjek

- Maroua, principale ville précoloniale du Cameroun, doit son importance à son histoire et à sa position géographique, au cœur de la plaine du Diamaré et au point de passage d'importantes migrations. De sa création jusqu'en 1944¹, la ville, siège d'un important lamidat peul, a connu une évolution démographique en dents de scie, au gré des événements politiques et des catastrophes naturelles. A partir de 1950, les progrès enregistrés dans le contrôle des grandes endémies ont contribué à l'abaissement de la mortalité de manière significative et à l'accroissement rapide de la population. Celui-ci s'est accéléré en 1976, passant de 5 % l'an les décennies précédentes à 9 %. Cette croissance est due en grande partie à l'immigration, elle-même liée à une plus grande libéralisation consécutive à la fin de « l'indigénat » et aux lois sur le vagabondage. La création de la province de l'Extrême Nord, avec Maroua pour chef lieu, a favorisé un appel de nouveaux fonctionnaires provenant de tout le pays.
- Maroua comptait 67 000 personnes au recensement de 1976 et 120 000 à celui de 1987. Une estimation (Gubry, 1992) lui donne plus de 160 000 personnes en 1994. La croissance urbaine a d'abord été le fait de populations de la région, puis à partir de 1983 le flux des populations originaires du sud du pays n'a cessé d'augmenter, accroissant la diversité des habitudes dans de nombreux registres (alimentaires, vestimentaires, habitation...). De ce fait, on pouvait s'attendre à ce que la ville diversifie ses sources d'approvisionnements vivriers. Maroua est, depuis l'époque précoloniale, un important centre de commerce pour les communautés rurales, avec son célèbre « luumo altinewo »². Elle joue un rôle de collecte et de redistribution de produits agricoles, halieutiques et industriels, qui accroît son poids économique et lui confère une dimension régionale. Traditionnellement la ville s'approvisionne dans son bassin régional, qu'elle étend historiquement aux pays voisins. Les liaisons vers le sud du pays sont difficiles à cause de la rupture de charge de la Bénoué, à Garoua. En 1974 la fin des travaux du tronçon de chemin de fer Belabo-

Ngaoundéré, complété en 1979 par une route goudronnée de 750 km qui relie Ngaoundéré à Kousseri, ouvre le sud aux produits du nord et réciproquement (Roupsard, 1987, p. 46). Par ailleurs les relations traditionnelles que la ville entretient avec les pays limitrophes, Nigeria et Tchad, ont subi l'influence profonde de la dévaluation du naira intervenue en 1986 et de la non convertibilité du franc en dehors du système bancaire. Ces différents facteurs ont exercé une forte influence sur les circuits traditionnels d'approvisionnement de la ville de Maroua.

Notre étude porte sur l'évolution des flux commerciaux à Maroua de 1983 à 1994. Le choix des dates tient compte de la création de la province de l'Extrême Nord le 20 août 1983 et de la dévaluation du F CFA en 1994. Elle se propose d'analyser les effets de la des habitudes alimentaires sur les circuits d'approvisionnement de la ville et sur l'organisation du commerce du vivrier. L'organisation traditionnelle du commerce du vivrier dans la ville résistera-t-elle à l'ouverture de la région par le développement de nouvelles infrastructures et à la diversification des habitudes alimentaires liée à une forte immigration? Elle vise également à mettre en lumière les stratégies des acteurs pour pallier aux bouleversements apportés dans les circuits traditionnels par l'arrivée de nouveaux acteurs et de nouveaux produits.

# Méthodologie

- L'enquête présentée ici sur la circulation a porté principalement sur le poisson, le natron, la cola, les sorghos et les mils, denrées qui alimentaient déjà des circuits précoloniaux, ainsi que sur les agrumes, les produits du maraîchage et les tubercules, dont la consommation a connu un développement plus récent. Pour cette étude, on essaiera de déterminer les origines, les quantités et les destinations de chacune des marchandises échangées sur le marché de Maroua.
- La collecte des données nécessaires à l'évaluation du rôle économique de Maroua s'est faite principalement par des enquêtes directes sur les deux principaux marchés de la ville, mais aussi en compulsant les archives des douanes et des établissements agroindustriels et coopératifs tels la Sodecoton (Société de développement de la culture Cotonnière) et la Socooped (Société coopérative de développement). Sur les marchés, les collecteurs de chaque produit disposaient en 1984 d'un emplacement précis dans lequel ils entreposaient leurs produits et où les cultivateurs venaient leur proposer la marchandise. A partir de cet emplacement, le produit était proposé aux revendeurs. Une semaine par mois, des enquêteurs ont relevé dans les marchés, les entrepôts et les principales entrées de la ville les quantités, les origines et les destinations des produits, en tenant compte de la diversité des systèmes de conditionnement. Ceux-ci sont divisés en trois catégories: les sacs, les cartons et les paniers. Généralement les grains et les oignons sont conditionnés dans des sacs de jute d'une capacité de 80 à 100 kg. Les commercants d'agrumes, de pommes de terre, de taro et de patates se servent de sacs en polyvinyle utilisés pour le conditionnement des engrais et d'une capacité moindre que les précédents. Les cartons récupérés d'emballages industriels servent généralement à l'emballages des tomates, mais la cola dispose d'un emballage spécifique et très élaboré fait de couches successives de feuilles de marantacées et de bananier, dont le poids est de 18 kg. Pour chacun des produits de l'étude, l'enquête a consisté à compter systématiquement les sacs, les paniers ou les cartons, puis nous avons calculé le poids

moyen de chaque emballage. Pour cela, au début de chaque mois nous avons pesé les sacs ou les cartons pendant une journée et une fois de temps en temps. L'enquête principale a eu lieu en 1984, complétée par des observations ultérieures. Elle a duré six mois, de janvier à juin, période du maximum des transactions pour la plupart des produits. Elle ne tient pas compte des quantités commercialisées hors marché, ni du détail à un certain niveau. La méthode de collecte recèle beaucoup de lacunes, c'est la raison pour laquelle les données chiffrées ne sont que des ordres de grandeur (cf. figure 1).

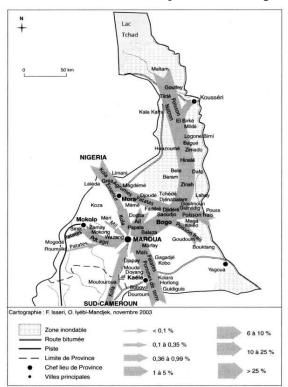


Figure 1. L'approvisionnement de la ville de Maroua en produits vivriers.

# L'approvisionnement de la ville

- Trois zones participent à l'approvisionnement de la ville : elles génèrent des flux locaux ou régionaux qui englobent les marges des yaérés, et la haute vallée de la Bénoué, des flux nationaux qui relient plus particulièrement l'Extrême Nord et le Sud du pays et des flux transversaux qui recoupent les deux premiers.
- La région fournit essentiellement des produits agricoles (céréales, produits maraîchers, fruits et tubercules). Les flux qui en partent se sont développés récemment, à la faveur de l'évolution démographique de la ville, de la création et du développement d'un marché urbain jadis inexistant pour ces produits. On remarque une spécialisation entre les niveaux local et régional, le premier fournissant des céréales, des fruits et des produits maraîchers, le second portant sur les tubercules.

#### Les flux locaux

#### Les céréales

- Les céréales consommées à Maroua proviennent principalement de sa première couronne. Maroua constitue un énorme « terroir » dont les limites coïncident avec le lamidat. Les céréales qui proviennent de ce terroir sont produites en grande partie par les habitants de la ville et servent essentiellement à leur alimentation. Cette production alimente un flux constant et quotidien. Les circuits du mil, du ressort du commerce régional, sont difficiles à dégager, à cause d'une tradition de secret. Le mil<sup>3</sup> a servi jadis à acheter des esclaves, dont les plus gros contingents provenaient des montagnes pendant les périodes de grandes famines. Les populations assiégées n'hésitaient pas à échanger des enfants contre un peu de mil. Ceci explique sans doute la raison pour laquelle les vendeurs de mil en gros sont périodiquement accusés dans les prêches des mosquées de provoquer la pénurie, d'où également l'aspect secret des transactions de mil sur longue distance. Aucun stock appartenant aux commerçants qui collectent le mil sur les marchés de brousse n'a pu être identifié dans la ville. Ceci laisse supposer que les échanges à ce niveau sont « souterrains ». La diversification des modes de consommation du mil a élargi le marché. Ces modes vont de la consommation domestique sous forme de boule, de beignets, de bouillie... à la fabrication artisanale de la bière de mil (Seignobos, 1978).
- La majeure partie du mil provient d'un rayon de moins de 30 km autour de la ville. Le mil y est acheminé quotidiennement, par petite quantité, à dos d'âne ou par portage, souvent à la période des récoltes. Ainsi acheminé jusqu'au marché, il est acheté par des commerçants qui le stockent sur place et le revendent ensuite. Assez souvent, ils se livrent à la spéculation<sup>4</sup>. Une partie du mil acheté au marché alimente certainement des courants en direction du Nigeria ou du Tchad.
- La proportion de céréales par localité d'origine permet de dégager l'aire préférentielle à partir de laquelle la ville s'approvisionne en mil. Les localités de l'environnement immédiat, Kossewa (21 %), Bogo (17 %), Gayak (11 %), Mademtere et Mogazang sont ses principaux fournisseurs. Les contributions des localités plus lointaines sont inférieures à 0,1 % de mil, chacune. Cette céréale en est rapportée soit par les transporteurs, soit par des paysans eux-mêmes, auxquels la vente fournira les sommes nécessaires à l'achat de denrées de retour.
- Muskuwaari, avec plus de 45 % de la quantité totale, cerge (20 %), jigari (15,6 %), yaadiri (6,7 %) et walaganari (4,9 %) constituent les variétés les plus commercialisées. Parmi les muskuwaari, on note la prédominance de safrari (25,4 %), et de madjeri (8,6 %). L'importance du sorgho repiqué s'explique par la date de l'enquête qui coïncidence avec la récolte du muskuwaari. La répartition mensuelle par variétés montre toutefois l'importance des flux en février et met en lumière un tassement des approvisionnements en avril et leur reprise en mai.

Origine	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Total
Adiya	0,06	0,29	0,23	0,89		1,47
Balaza	0,06		0.06	0,97	0,17	1,26
Bogo	2,29	1,55	2,98	6,11	4,30	17,23
Bula Ibbi	00000		0,11	most	10.000	0,11
Dakar		0,11				0.11
Dargala	0,34		0,06	0,89		1,29
Dawanga	0,23					0,23
Djappay	1,49	0.63		0,06		2,18
Djoulgout	0.23			177		0,23
Dogba			0,11		0.11	0,22
Doulek			2000		0,17	0,17
Doyang	0,40	0.06		0,43		0,89
Gayak	1,15	0,75	2,38	3,71	3,07	11,06
Gazawa	0,34					0,34
Godola	1.55	0,86			0.07	2,48
Goubéo	0.17				1 1/2	0,17
Goyang	0,23	0.34				0,57
Kaélé	79355			0,06		0.06
Kalla		0.06				0.06
Katoual			0,11			0,11
Kodek	1,49	1,49	0,75	2,24	0,59	6,56
Kongola	0,06	0,63	0,40	223,550	0.60	1,69
Kossewa	10,15	4,47	2,21	3.24	0,75	20,82
Mademtéré	3,21	1,15	20000	100 4000	13/00/05	4,36
Maga	0.75					0,75
Malam Pattel	0.46	0.57	0.06			1,09
Matfay I	0.23		95700			0,23
Matfay II	0,40	0,23				0.63
Mémé	0.06			0,29		0,35
Méri	0,52	1,09				1,61
Meskine	0,11	0,29				0,40
Windif	0.17			0,4	2,15	2,72
Mogazang	1,78	0.57	0.09	0.86	0.86	4,16
Mokio	0,26		52.55	18888	3,450,45	0,26
Mokolo		0.11				0.11
Mokong	0.11	0.29		0.23		0.63
Mondeo		0.11				0.11
Mora	0.06	0.06				0,12
Moulvouday				0.23		0.23
Ngoyang	0.06			5.000.000		0.06
Papata	57		0.32	1.03	1,20	2,55
Pétté			0.06	178656.7	1000	0.06
Salak	2.35	1.26	1000			3.61
Tchouvoul I		0.06				0,06
Tchouvoul II		0,57				0,57
Wanarou	0.23					0.23
Yagoua	1,26	1,09				2,35
roldéo	1,15	0,40	0,06			1,61
Zapili	0.23	42,000	0.00000			0.23
Zilling	0.17	0,40				0.57
Zokok	Lincolds	0.06				0.06
Indéterminé	0.06	0.75	0.17			0.98
TOTAL	33.87	20.3	10,16	21.64	14.04	100.01

Source: Enquêtes directes, 1984. Remarque: Les espaces vides correspondent à la valeur 0,00. Tableau 1. Répartition mensuelle des proportions du mil par origine (%).

Variétés de mil	Poids total en kg	Proportion	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Muri	100	0,04	100	0	0	0	0
Yolobri	1 400	0,61	100	1 300	0	0	0
Bulbassiri	2 700	1,18	2 000	700	0	0	0
Burguri	2 850	1,24	0	0	700	800	1 350
Adjagamari	4 900	2,14	2 100	2 300	500	0	0
Walaganari	11 130	4,86	5 500	4 800	430	150	250
Yaadiri	15 450	6,75	1 800	600	2 600	5 300	5 150
Madjeri	19 625	8,57	6 900	4 900	3 600	4 100	125
Muskuwaari	26 300	11,5	12 300	5 800	200	0	8 000
Njigaari	35 695	15,6	13 600	7 600	3 950	6 550	3 795
Cerge	45 878	20,0	20 100	12 400	3 425	6 268	3 685
Safraari	58 250	25,4	18 600	13 300	3 700	1 5 750	6 900
Indéterminée	4 700	2,05	2 700	1 100	0	900	0

Source: Enquête 1984.

Tableau 2. Evaluation mensuelle des principales variétés de mil commercialisées.

12 Le njigaari vient plutôt des implantations giziga (Kalliao, Zilling, Matfay, Zokok et Ngoyang), le cerge des montagnes-îles autour de Maroua, et le muskuwaari, des zones de karal du sud-est de la ville.

#### Les produits maraîchers

En 1984, la production maraîchère comprenait exclusivement les oignons et les légumes traditionnels. Pour ce qui concerne les oignons, Maroua était alors un lieu de collecte et de transit. Les tomates et les carottes provenaient de Yagoua. A partir de 1985, le développement de nouvelles habitudes alimentaires a entraîné une diversification de la

production maraîchère (Iyebi-Mandjek, 1991). Actuellement tous les légumes consommés dans la ville sont produits dans ses environs immédiats, le long des principaux cours d'eau et partout où la nappe est accessible pour une exhaure rudimentaire. Parallèlement, les commerçants d'oignon allèrent directement s'approvisionner sur les lieux de production, contribuant ainsi à diminuer le rôle de collecte et de redistribution de la ville. On notera que les prix des oignons fluctuent également selon la période de l'année. En 1983, pendant la récolte, un sac de 100 kg était vendu 2 000 à 3 500 F, alors que durant la saison des pluies, lorsque les oignons ou les tomates viennent à manquer, les prix sont multipliés par cinq. Dans la plaine de Koza-Mora, les stratégies des maraîchers ont contribué à stabiliser les prix. Ils conservent leur récolte dans des silos bien ventilés et ne la vendent que progressivement. Les prix minimum ne descendaient pas en dessous de 5 000 F CFA au moment de la récolte en 1983 et un sac se négociait entre 6 à 8 000 F CFA pendant la saison des pluies. Avec la dévaluation du F CFA intervenue en 1994 et les programmes de développement axés sur la professionnalisation des organisations paysannes, ces prix se sont un peu relevés et l'écart de prix qui existait entre les produits de la plaine du Diamaré et ceux de la plaine de Koza se sont réduits. Ils atteignent 9 000 F CFA pendant la récolte et 15 000 F CFA en période creuse. Pour les tomates, en revanche, le Nigeria joue un rôle régulateur qui limite la fluctuation des prix.

Origine	Njigaari	Cerge	Walaganari	Yaadiri	Yolobri	Muskuwaari	Total
Adiya	19,61	3,92				76,47	4,36
Balaza	4,55			13,64		50	2,72
Bogo	1,66		5,32	12,98		80,03	1,61
Bula /bbi	100		3,57			100	0,57
Dakar			50			50	2,48
Dargala			8309			100	20,82
Dawanga						100	4,16
Djappay			15,79			94,74	11,05
Djoulgout		25				75	6,55
Dogba	37,5	12,5				50	0,4
Doulek		100					0,17
Doyang						100	1,69
Gayak	40,73	18,9	3,79	1,04		35,02	1,26
Gazawa						100	0,11
Godola	44,51	13,87	9.25	4,62	5,94	20.81	0,46
Goubeo						100	0.57
Goyang	30	10		10		50	0.11
Kaélé						100	0,63
Kalia	100					37,000	0,23
Katoual				50		50	0,06
Kodek	16,63	1,75	10,5	32,39	2000	38,73	0,23
Kongola	6,78	(0.00	=68574	30,51	6,78	49,15	1,46
Kossewa	16,21	55,1	4,96	0,83		22,31	2,55
Mademtere	5,26	59,21	23,68			11,84	17,23
Maga						100	0,63
Malam Pettel	2,63					84,21	0,34
Matlay I	18,18					81,82	0.23
Mattay II	100		16,67				1,09
Mémé			5,88			83,33	2,18
Meri	10,71	71,43				17,86	1,61
Meskine	42,86			14,29		42,86	0,11
Mindf				83,16		16,84	1,29
Mogazang	8,55	61,13				30,32	0,23
Mokio	22,22	77,78					0,26
Makolo	00000					100	0,46
Mokong						100	0,34
Mondeo			11 11			100	0,17
Mora		100					0.54
Moulvouday	25					75	0,06
Ngoyang	100					(325)	0,06
Papeta	15,73	4.49				79,78	0,75
Pette	200,000					100	0,11
Salak						100	0.4
Tchouvoul	9,09		18,18			72,73	0,11
Wanarou						100	0,06
Yagoua	82,93				17,07	7900	2,35
Yoldeo			2,63			96,43	3,61
Zapili						100	0,23
Zilling	50		10	20		20	0,06
Zakok	100						0.06
Indéterminé	250	5,88	5,88		5,88	82,35	0.97

Source: Enquêtes directes 1984.

Tableau 3. Répartition relative des variétés selon l'origine de la production (%).

#### Les fruits

Les citrons et les goyaves proviennent des villages péri-urbains de Maroua où les vergers se sont développés à partir des programmes de développement lancés par l'administration dans les années 1940. Par la suite, l'usine de fabrication des jus de fruits, la Sitraf, a donné temporairement un débouché à ces produits. Les prix peu incitatifs

qu'elle pratiquait et la réduction de sa gamme de produits, ont progressivement découragé les producteurs<sup>5</sup>. Certains ont préféré utiliser d'autres circuits de commercialisation, soit en sollicitant directement le consommateur, soit en cherchant des revendeurs. Actuellement, la production inonde le marché urbain, faute d'une diversification des débouchés.

Les citrons et les goyaves sont conditionnés dans des sacs de jute utilisés pour l'ensachage des engrais. Chacun contient 1 000 à 1 200 fruits. Le marché de Maroua est aussi un lieu de transit pour ces produits. Les quantités écoulées pour la consommation sont commercialisées dans les marchés périphériques et ramenées en ville par des revendeurs.

On a dénombré en 1984, de décembre à juin, 240 tonnes de citrons et 150 tonnes de goyaves<sup>6</sup>. En 1991, la production de goyaves a presque décuplé. L'usine Sitraf en achète à elle seule 500 tonnes par an. 90 % de cette production vient de Zilling ou d'autres localités du canton de Meskine. La consommation de ces fruits, à laquelle il faut ajouter celle des mangues, progresse rapidement. La variation des prix est très importante. Ceux-ci s'échelonnaient par exemple entre 1 200 F CFA et 3 000 F CFA le sac de 1 200 citrons en 1991. Ils pouvaient décupler pendant la période des grandes fêtes musulmanes, surtout lorsque celles-ci coïncidèrent avec les dernières sécheresses. En moyenne toutefois, un paquet de 10 citrons est proposé à 100 F CFA.

### Les flux régionaux

17 Ces flux concernent les produits alimentaires originaires des localités situées à plus de 60 km de la ville. Il s'agit essentiellement de tubercules (patates douces, pommes de terre et taro) qui proviennent des monts Mandara et, plus au sud, de Bula Ibbi et de Bibemi. De janvier à juin 1984, on a dénombré 3 868 sacs de patates douces, 2 328 sacs de taro et 283 sacs de pomme de terre. 68,4 % des patates proviennent de Mokolo et 22 % de Bula Ibbi. Le reste vient des centres d'approvisionnement secondaires situés à la périphérie de la ville (Meskine et Katoual, Kongola et Zilling). Les tubercules issus de la zone péri-urbaine sont écoulés quotidiennement, à bicyclette ou à dos d'âne, par petite quantité. Ce mode de commercialisation correspond aux exigences des familles et donne à penser que la production s'écoule plus régulièrement que ne le laisse voir notre échantillon.

18 16 % des patates douces proviennent directement des zones de production proches de Mokolo. Cette faible proportion laisse supposer le rôle d'intermédiaire de Mokolo dans l'acheminement des produits vers Maroua. Le marché y étant peu porteur, toute la production est exportée et la plupart du temps, la patate y coûte plus cher qu'à Maroua. La localité de Bula Ibbi assure seule l'approvisionnement de Maroua en patate douce à partir d'avril.

19 Le taro vient de Bula Ibbi (84,7 %), de Bibemi (7,9 %) et de Mokolo (4 %). Une petite quantité du taro produit au Tchad par les Kim, est écoulée sur le marché de Maroua. Les vendeurs viennent avec leurs marchandises, du taro et du riz, et ne repartent que lorsque la production est écoulée. Toutefois, le taro du Tchad est de moins en moins présent, moins à cause des événements que de la concurrence d'autres sources d'approvisionnement plus avantageuses.

Les circuits de l'arachide sont issus du désengagement de l'Etat dans la commercialisation d'une culture de spéculation développée après la Seconde Guerre mondiale. Les quantités enregistrées à l'entrée de Maroua ne font qu'y transiter car la plupart des commerçants qui en assurent la collecte résident dans cette ville. Elles viennent des zones de

- production encore en activité: la région de Hina, avec les marchés de Wanarou et Gamdougoum, Mokolo et les piémonts autour de Méri.
- Les prix des produits ont considérablement diminué entre 1982-1983 et 1992 : en 1983 un sac de patate douce, acheté 3 500 F CFA à Mokolo était revendu 6 500 F CFA. Ce même sac coûte 1 700 F CFA au plus en 1992. Le même sac acheté à Meskine vaut moitié moins cher. La diversification des lieux de production et la convergence, vers l'Extrême Nord, des patates produites dans l'Adamaoua et dans la province du Nord créent une surproduction qui entraîne une baisse des prix. Ce phénomène touche également le mil et les agrumes dont l'approvisionnement est, en revanche, régularisé en 1992.

#### Les flux nationaux

- L'importance croissante des flux nationaux est la conséquence de l'amélioration des réseaux de communication. Jadis, vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Garoua constituait la limite nord des échanges avec le Sud. Les produits issus des régions méridionales arrivaient dans l'Extrême Nord souvent par des voies détournées. A titre d'exemple, la cola originaire des hauts plateaux de l'ouest transitait par Yola et le pays Haoussa, d'où elle partait pour Maroua, à travers un circuit de commerce d'esclaves, de fer et de sel. Il faut attendre la fin des années 1950 pour que des commerçants affrètent des camions et des caravanes d'ânes pour aller commercer avec le sud. Ils emportaient du natron et des objets artisanaux et remontaient avec de la cola et du sel.
- Jusqu'en 1984, date de la première dévaluation du naïra, les circuits nationaux concernent surtout les produits manufacturés provenant des industries de Douala et des autres localités du Sud-Cameroun. Toutefois, on y enregistre déjà un petit flux de denrées alimentaires, de tubercules et de condiments destinés à une clientèle de sudistes de plus en plus nombreuse dans les villes du Nord.
- L'igname, conditionnée en paquets de 2 à 10 kg provenait de Douala, Bertoua, Ngaoundéré, avant que le Nigeria n'interfère dans les circuits d'approvisionnement. Toutefois, l'igname consommée à Maroua venait principalement du pays dourou dans l'actuelle province de l'Adamaoua (cf. Muller, dans cet ouvrage). A l'igname se sont ajoutés de nouveaux produits tels les plantains et les bananes, dont la consommation est en nette augmentation. Ces produits proviennent de la zone forestière et subissent une rupture de charge à Ngaoundéré où ils sont pris en charge par les détaillants (buyam sellam).
- Jusqu'en 1984, l'importation des produits industriels venant du sud concernait l'agroalimentaire (sucre, thé, café et confiseries), les articles de ménage, les produits de menuiserie, les pièces détachées pour motos et vélos, les lessives et les cosmétiques... Après 1984, les flux ont été profondément modifiés par l'introduction rapide et brutale des marchandises venant du Nigeria.

## Les flux transversaux est/ouest à partir du Nigeria

A l'origine, ces flux concernaient des produits alimentaires de complément (poisson, cola, sel et natron). Par la suite ils se sont étendus aux productions industrielles et tendent aujourd'hui à monopoliser toutes les sources d'approvisionnement de la ville.

#### Le poisson et le natron

La pêche est surtout localisée le long des cours d'eau (Logone et Chari), dans les lacs (Tchad, Maga et Lagdo) et dans les Yaérés, où « la conjonction inondation et végétation est favorable à la croissance rapide du poisson » (Blache, Miton, 1962, p. 15). Trois produits sortent des industries de pêche et se distinguent par les méthodes de conservation utilisées pour les traiter : le **banda**, boucané sur feu de bois, le **salanga**, poissons séchés au soleil et le poisson frais. Le banda est presqu'exclusivement exporté au Nigeria, alors que le salanga et, depuis peu, le poisson frais sont vendus localement.

La production commercialisée à Maroua est évaluée à 17 446 sacs en six mois, soit 2 000 tonnes. Ce chiffre est un minimum, car si on prend en compte les quantités en transit et les stocks, on arriverait à une estimation de 50 000 tonnes dans ce même laps de temps. 52 % de ce produit vient de Blangwa, 16 % des Yaérés, 19 % du lac de Maga et 10 % de Kousseri. Le reste se répartit entre les centres d'approvisionnement du sud (Lagdo, le marché frontalier de Badadji, pour les poissons du lac de Fianga). Une analyse détaillée des origines du poisson vendu à Maroua révèle, la présence de quelques produits venant de Yerwa et Banki au Nigeria. Il est possible que ce poisson n'ait fait que transiter par le Nigeria, venant du lac Tchad. Par ailleurs, les poissons originaires de Dogba, au nord de Maroua, seraient essentiellement des silures pêchés dans des mares résiduelles.

Origine	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Total
Lagdo	0,02						0,02
Goumbé	0,10						0,10
Yelwa	1,10						1,10
Dogba		0,01					0,01
Badadji	0,63						0,81
Girvidig	0,28						0,90
Makary	0,17	1,31					1,48
Maga	0,79	0,82	0,95				2,56
Yaéré	5,25	4,88	5,10				15,23
Pouss	3,98	6,45	1,98				12,41
Kousséri	2,94	2,85	2,92	1,17			9,89
Burkumandji	0,88	0,09	0,13	1,63	0,32	0,64	3,70
Blangwa	1,37	1,26	6,27	12,49	12,24	18,16	51,79
TOTAL	17,51	17,67	17,97	15,47	12,56	18,81	100,00

Sources enquêtes directes 1984.

Tableau 4. Répartition mensuelle des poissons par origine (pour cent sacs).

- Pendant les trois premiers mois de l'année, les poissons, essentiellement du vrac de décrue, proviennent des yaérés, de Kousseri et de Pouss. A partir de mars, Blangwa et la région du lac Tchad prennent le relais. Le poisson frais vient surtout de Maga et de Bourkoumandji et, de manière épisodique, de Dogba.
- On dénombre une quinzaine d'espèces commercialisées. Le **Farawre** ou carpe (tous les *Tilapia*, tous les *Hémichromis*), représente 19,3 % de l'effectif. C'est la variété la plus commune. Viennent ensuite la sardine (*Alestes nurses*) avec 13 % et les espèces **Moqui** ( *Distyclodus cf altus*) et **Sudamoko** (*Petrocephalus* spp) qui totalisent 24 %. Au cinquième rang, les **kurungu** (*Synodontis mem-branaceus*) et **Mobaladji** (*Clarias* spp) représentent 11,5% des espèces<sup>7</sup>.
- On remarque une tendance à la spécialisation dans les origines des poissons. Les carpes, les silures, les *Bagrus* sp. (Malalaywu), les protoptères, les poissons frais et fumés sont

originaires des yaérés et des localités situées le long du Logone. En revanche les sardines ( Alestes nurses) et les Synodontis membranaceus, proviennent surtout de Blangwa. Les arrivages mensuels des différentes espèces confirment cette spécialisation.

Espèces	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Total
Indéterminé	7,21	14,29		1,12	3,29	9,67	100,00
Tchimtchim	100,00						100,00
Bagrus	100,00						100,00
Protoptère	100,00						100,00
Quetcheperade	7,25	55,75	37,00				100,00
Moqui			100,00				100,00
Nalaladji	35,50	42,15	22,35				100,00
Aazanga	6,97	42,55	50,48				100,00
Poisson frais	38,83	10,08	17,43	4,93	17,58	11,15	100,00
Poisson fumé	85,72	0,20		1,12	3,29	9,67	100,00
Kurungu	0,89	0,28	4,81	38,38	20,50	35,14	100,00
Sudamoko	11,80	23,08	21,20	18,95	10,81	14,15	100,00
Sardine	4,18	4,70	0,73	31,97	27,91	30,51	100,00
Silure	19,34	20,03	25,91	10,13	10,60	13,98	100,00
Carpe	28,01	25,95	16,77	8,13	10,44	10,25	100,00
TOTAL	17,41	17,57	17,87	15,38	12,49	19,27	100,00

Source: Enquêtes directes 1984.

Tableau 5. Mouvements mensuels des différentes espèces.

Les circuits de commercialisation ont été affectés par l'amélioration des voies de communication. Le lac de Maga et le réaménagement de la route Kousseri-Maroua y ont introduit des modifications notables. Elles se traduisent par un changement des transactions opérées sur le marché de Guirvidig. Le commerce du poisson frais est descendu à Maga et Bourkoumandji alors que les localités les plus proches des yaérés (Zina, Mazera, Tekele) ont pris en charge la commercialisation du poisson sec. Le marché de Guirvidig s'est transformé en centre secondaire de collecte des produits de contrebande issus du Nigeria, via Pette et Double-Alagarno. Par ailleurs, les relais de Mora et Ndiguina, que justifiait autrefois le mauvais état des routes pendant la saison des pluies, n'ont plus de raison d'être, le poisson allant directement sur Maroua.

La circulation du poisson s'accompagne de celle de produits secondaires qui alimentent un commerce régional : le natron et la graisse animale séchée. On enregistre 186,3 tonnes de ces deux produits, 98 % se rapportant au natron. Leur répartition mensuelle est inverse de celle du poisson provenant du lac Tchad. La période d'intense commercialisation du natron s'étend sur les mois de janvier (14,2 %), février (49,6 %) et mars (36,2 %). La faiblesse relative des quantités de janvier laisse présumer que le commerce du natron commence avec la saison sèche en novembre. La présence des éleveurs dans les yaérés et leur besoin en natron pourrait justifier ce calendrier commercial. Les rôles semblent s'inverser quand la pêche de décrue cesse et que Blangwa prend le relais. La graisse animale, constitue plutôt un fret complémentaire.

#### La cola

La cola fait partie des produits dont les circuits sont les plus anciens. Provenant des régions humides, elle alimente un commerce florissant depuis l'époque précoloniale. On distingue en gros deux variétés de colas, selon leur couleur : la rouge et la blanche. A l'intérieur de chaque groupe, les distinctions sont fonction de la grosseur, de la

consistance et du goût. **Menu**, de petit format, originaire du pays bamiléké et des environs se caractérise par un nombre important de quartiers. **Ataras**, grosse cola rouge du Nigeria a peu de quartiers et **Gandji Garga** est blanche et légèrement gluante.

- Des intermédiaires la collectent dans les campagnes du sud du Cameroun et l'acheminent vers les trois principaux centres de transit, Foumban, Bafoussam et Douala, à partir desquels elle est acheminée vers les lieux de consommation beaucoup plus au nord. Des villages entiers sont nés de ce commerce, contrôlé par des Haoussa et des Bornouan. A l'Extrême Nord, toutefois, les quantités les plus importantes sont fournies par le Nigeria<sup>8</sup>.
- Parmi les 5 560 sacs de colas d'origines diverses, dénombrés pendant trois mois, en 1984, 4 900 viennent du Nigeria et le reste se répartit entre les localités du Sud-Cameroun: Douala (605), Bafoussam (26), Bafang (16), et Foumban. Les quantités de cola originaires du Nigeria sont sous-estimées, car elles font partie de fret de contrebande dont la plus grande partie échappe totalement aux services des douanes. La cola réceptionnée à Maroua est triée et reconditionnée dans des sacs de jute de 18 kg, en moyenne, et revendue.

# Les interférences des flux transversaux (Nigeria) et les ajustements des flux nationaux (sud-nord)

- 37 Le taux de change entre le naïra et le F CFA, monnaie forte, de même que le laxisme des autorités douanières ont contribué au bouleversement des flux, tels qu'ils sont décrits. Des interférences sont apparues entre les circuits régionaux et nationaux d'une part et les flux transversaux d'autre part. Ces derniers prennent en charge une gamme de plus en plus vaste de produits manufacturés ou de denrées alimentaires, « court-circuitant » les réseaux nationaux.
- Pour ce qui est des denrées alimentaires, l'introduction la plus remarquable est celle de l'igname. En 1984 déjà, 45 % de l'igname consommée à Maroua provenait du Nigeria. A partir de 1986, les revendeurs qui s'approvisionnaient à Mbé dans l'Adamaoua ont commencé à ressentir les effets de la concurrence. Les ignames issues du Nigeria, mieux calibrées, présentent bien et coûtent moins cher. En 1991, on n'enregistrait plus à Maroua d'igname venant des centres de production de l'Adamaoua.
- Le Nigeria participe également à l'approvisionnement en patate douce et en pomme de terre. La production fournie par Papata et Balaza pourrait en être issue. Il en est de même des oranges qui transitent par des circuits surprenants, passant par Guirvidig, Pouss ou Kousseri. Ces produits constituent le fret de départ des commerçants nigérians, lorsqu'ils vont s'approvisionner en poissons dans ces marchés. La ventilation par mois des flux de patate et de pomme de terre laisse supposer que pendant la grande saison de culture, le Nigeria constitue la seule source d'approvisionnement de la ville.
- Les centres de production locaux prennent le relais à partir de décembre. Certaines denrées alimentaires, tels les oeufs, dont la consommation s'est développée récemment, proviennent exclusivement du Nigeria. L'interférence avec les niveaux locaux concerne essentiellement les produits maraîchers, tels les melons et les pastèques. Le Nigeria permet de prolonger la période de consommation de ces produits quand la production locale est épuisée.

# Maroua et l'approvisionnement des centres secondaires

- 3 161 tonnes de produits divers ont été enregistrées à l'entrée de Maroua pendant six semaines en 1984. Il en est sorti 1 360 tonnes, soit 43 %. Le solde, 1 800 tonnes (57 %), est destiné, pour une part à la constitution de stocks, pour l'autre à l'alimentation de la ville. Cette dernière partie est assez souvent prélevée dans la précédente, les stocks justifiant également la sortie de produits qui n'ont pas été enregistrés à l'entrée. Les marchandises qui quittent la ville se subdivisent en deux grands groupes : les produits agricoles et les articles manufacturés, parmi lesquels sont incluses les productions agro-alimentaires. Un troisième groupe, de faible importance est constitué des produits des artisans. La plupart de ces produits transitent simplement par la ville, en effectuant une rupture de charge. C'est le cas des produits de pêche, du natron, de la cola et des tubercules. Toutefois, certaines marchandises issues de l'environnement immédiat de la ville sont acheminées vers les lieux de consommation, généralement dans d'autres régions. C'est le cas des fruits des productions maraîchères. Avec l'amélioration du réseau routier, ce rôle de relais a tendance à s'estomper au profit des centres secondaires. Depuis 1986, cette tendance est renforcée par la contrebande des produits venant du Nigeria.
- Maroua est le principal centre de collecte et de redistribution de la région. Son activité concerne surtout les produits agricoles, plus de 75 % des transactions. La ville redistribue surtout du poisson (63 %), du natron (11 %), des légumes (9 %), de la cola (5 %), des tubercules (4 %) et des arachides (4%). Les produits manufacturés, les épices et l'artisanat local constituent respectivement 1,2 % et moins de 1 % des marchandises.

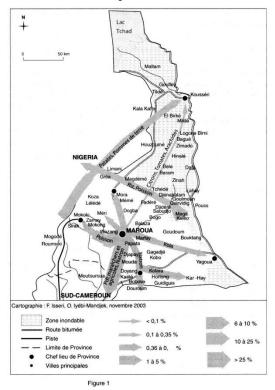


Figure 2. La redistribution des vivriers à partir de Maroua.

40 % des marchandises sont destinées aux localités du département du Diamaré, 11 % à Kaélé et 10 % dans le Mayo Tsanaga. La province de l'Est (7 %), celle de l'Adamaoua (5 %), les départements du Mayo Sava et du Mayo Danay accueillent chacun 7 à 5 % des sorties. Le département du Logone et Chari semble ne pas avoir de rapports commerciaux suivis avec le chef-lieu de la province. Ces proportions cachent des disparités et une tendance à la spécialisation des flux. Le Logone et Chari, dont le volume total des échanges avec Maroua est parmi les plus faibles, importe surtout des articles manufacturés, des matériaux de construction, des agrumes et des produits de cueillettes. La province du Littoral reçoit du natron, des arachides et du riz ; l'Est, du riz, de la cola et des légumes ; et l'Adamaoua, des arachides (en transit pour le sud et la République centrafricaine) et des produits de cueillette tels les fruits du savonnier et du tamarinier et, il y a peu encore, des brèdes<sup>9</sup>. Une analyse plus fine au niveau local permet de préciser la spécificité de chaque département et la nature du commerce qu'il entretient avec le chef lieu de la région

### Le commerce régional

- La plus grande partie de la production destinée au département du Diamaré est écoulée dans les arrondissements de Maroua (42%) et de Gazawa (35%). Les autres arrondissements, Bogo (14%) et Meri (8%), reçoivent une part nettement moins importante de produits. Les flux sont constitués essentiellement de poisson (88%), de tubercules (6%), de natron et de la cola. Ici aussi, une tendance à la spécialisation se dégage de la distribution de cette production.
- Le poisson constitue 34% des marchandises destinées au marché de Gazawa. L'importance de ce produit s'explique par le rôle de relais que joue ce marché dans l'approvisionnement des montagnes<sup>10</sup>.
- Certaines localités de l'arrondissement de Maroua sont liées à la ville par ce commerce, le poisson étant la seule marchandise qu'elles reçoivent de la capitale régionale. Les silures avec 26 % et les « sardines » avec 24 % sont les espèces les plus fréquemment commercialisées. On remarque aussi une part non négligeable (8 %) de carpes.
- 47 Le natron est dirigé vers les zones à bétail, Gazawa, Bogo et Dargala, tandis que les tubercules partent vers Bogo et Dagai. La nature des échanges avec les localités proches de la ville rend difficile toute quantification sérieuse des flux.
- Ainsi, dans un rayon de 20 km autour de la ville, l'approvisionnement est quotidien. Les revendeurs, souvent des agriculteurs qui spéculent sur le fruit de leur production, tirent profit d'un séjour en ville pour rapporter des provisions qu'ils revendront au village : un sac de poisson, quelques cola ou des tubercules.

#### Les circuits de longue distance

Les circuits de longue distance sont dirigés vers le sud du pays et concernent des produits spécifiques dont certains sont le monopole de la province. La quasi totalité du natron du nord du lac Tchad (84%) est dirigée vers la ville de Douala où il est utilisé comme ingrédient culinaire et dans la médication traditionnelle. Avant 1984, le riz était écoulé par camion jusqu'à la rupture de charge de Ngaoundéré. De là, il empruntait diverses voies à destination de Douala, de l'Ouest et du Centre du pays.

- Maroua dispose d'une infrastructure industrielle embryonnaire d'où sortent des produits finis et semi finis. Ceux-ci sont ensuite expédiés vers le Sud ou hors des frontières nationales. On trouve des usines agro-alimentaires (Sodécoton, Sitraf et Sodeva) et une usine de traitement des peaux brutes. La production de cette dernière est destinée entièrement au marché européen.
- L'huilerie de Maroua traite environ 30 000 tonnes de graines de coton par an. Elle produit de l'huile de table, des coques, des tourteaux et depuis 1991, du « nutribet » pour l'alimentation du bétail.
- L'huile de la Sodécoton (« Diamaor ») est commercialisée en grande partie dans les marchés du Sud Cameroun et des pays limitrophes. L'usine produisait également de l'huile d'arachide, mais l'expérience s'est avérée peu rentable et a été abandonnée. Il sort en moyenne 3 579 750 litres d'huile de coton par an de la ville de Maroua<sup>11</sup>. La destination de cette huile s'est modifiée sous l'influence de l'évolution de l'organisation commerciale. Avant 1979, seules les sociétés coopératives d'épargne et de développement (Socooped) pouvaient enlever l'huile à la sodecoton. Chacune d'elles disposait d'une dotation de 4 500 cartons d'huile tous les mois12. 1 000 cartons étaient destinés aux communautés rurales et aux agents des services publics et 3 500 aux commerçants agréés. Cette réglementation définie par arrêté ministériel, n° 46/Minep/ DPPM du 9 septembre 1975 devait permettre de juguler la pénurie d'huile dans l'ensemble du pays. Elle a en fait créé des conditions favorables à la spéculation et suscité des frustrations de la part des commerçants qui ne pouvaient pas avoir d'agrément. Leur pression, conjuguée à d'autres phénomènes de la vie économique – dont l'importance croissante de la contrebande avec le Nigeria – a abouti, en 1979, à la libéralisation du commerce de l'huile de table. Toutefois, les sociétés coopératives continuent d'approvisionner le milieu rural. Leur quota a été officiellement ramené à 500 cartons par mois, que la plupart des Socooped ne parviennent pas à écouler.
- En 1986, dans le cadre de la Socooped du Diamaré, 1 000 cartons d'huile étaient encore écoulés mensuellement. 45 % de cette huile allait dans les cantons de l'arrondissement de Maroua, 19 % dans ceux de Bogo et 16 % à Méri. 20 % de la totalité de l'huile était réservée aux agents des services publics. D'une année à l'autre, la part qui leur est réservée augmente. Ainsi pour l'exercice budgétaire 1991-1992, les services administratifs disposèrent de 150 cartons d'huile sur 500, soit 30 %.
- Depuis 1986, 90 % de l'huile de la Sodécoton est destinée aux marchés des villes méridionales, principalement NGaoundéré, Yaoundé, Douala et Bafoussam. Ces grandes villes servent d'entrepôts à l'huile Diamaor, qui est réexportée vers la République centrafricaine, le Gabon ou, dans une moindre mesure, le Congo.
- À partir de 1986, les exportations des produits de Maroua ont également souffert de la concurrence du Nigeria. Les contrebandiers ont créé de nouveaux centres de collecte (Pette, Alagarno), qui réduisent considérablement le rôle de Maroua et balisent l'ancienne route des contrebandiers qui suit le cordon dunaire. A partir de ces centres, les marchandises partent vers le sud-est de la province et vers le sud du Tchad. En conséquence, les centres les plus éloignés ne dépendent pratiquement plus de Maroua pour leur approvisionnement en produits manufacturés, en cola et en natron. Même les produits manufacturés directement issus des industries de la ville subissent la concurrence frauduleuse des marchandises du Nigeria. L'huile de la Sodecoton se dispute le marché local avec les produits traditionnels et les huiles de table importées d'Asie et réexportées du Nigeria. Pour ce produit particulier, l'interférence n'est inquiétante que lorsque Maroua sert de plaque de redistribution des huiles vers le Sud¹³. Par ailleurs, les

- denrées du Programme alimentaire mondial (PAM) concurrencent les productions locales.
- La ventilation des produits, de ces nouveaux centres de collecte vers les établissements secondaires et villages de brousse, est la conséquence directe de la désorganisation des circuits d'approvisionnement. Elle a abouti à réduire la gamme des marchandises importées du Sud, la confinant à quelques produits agro-alimentaires (thé, café et produits chocolatés de la Chococam) et aux bois de construction.

# Les intermédiaires

- Les intermédiaires recensés sur le marché de Maroua, collectent les produits sur les marchés de brousse. Toutefois les producteurs de mil vendent directement leurs récoltes au marché de Maroua. La répartition ethnique montre une prépondérance des Foulbés, avec 15 % du poids total des marchandises transportées. Ils sont suivis par les Sirata (13,4 %), les Kotoko (10), les Mafa (4,7) et les Haoussa (4 %). Les Mandara, avec 3 % sont également présents dans les transactions qui alimentent la ville. On remarque une spécialisation des ethnies selon les produits. Les Haoussa et les Sirata contrôlent le commerce de la cola originaire du Nigeria. Ils sont toutefois secondés par les Mandara et les Mafa. La présence des Mafa dans ce commerce montre la diversité des points d'entrée de ce produit. Ils sont rejoints par une multitude de petits groupes ethniques localisés non loin de la frontière nigériane. La cola, originaire de Douala est contrôlée par les Foulbés et les populations sudistes (Bassa, Bamiléké et Bamoun). Ce dernier groupe est représenté par des chauffeurs de camions qui complètent leur chargement par la cola.
- L'activité des Foulbés et des Guizigas est concentrée autour de la ville de Maroua. Ils contrôlent toutes les transactions des produits maraîchers, du muskuwaari et des fruits, de même que 90 % du poisson venant de Maga et de Bourkoumandji. Quant aux Mafa dont la première apparition se rapporte au commerce de la cola, ils interviennent surtout dans les transactions liées à la patate, au taro et à la pomme de terre. Concernant ces produits, leur région en est la principale zone de provenance. Quand ceux-ci viennent de Bibémi ou de Bula Ibbi, plus au sud, ils sont pris en charge par les Daba, les Guidar et les Moundang.
- Les Kotoko et les Sirata contrôlent 90 % du poisson originaire de Kousseri. Le centre de Blangwa est desservi essentiellement par les Sirata, pour ce qui concerne le natron, et, par une kyrielle d'intermédiaires, ce qui prouve l'importance économique du relais.
- Les Foulbés sont prépondérants dans l'acheminement des produits qui sortent de Maroua. Leur présence dans tous les secteurs montre leur volonté de contrôler l'économie de la ville.

## Conclusion

L'amélioration des voies de communication, la montée en puissance dans l'organisation administrative du Nord-Cameroun et les politiques économiques au Nigeria ont influencé de manière durable les circuits commerciaux locaux, régionaux et nationaux. Au niveau local, les producteurs ont réagi aux bouleversements apportés par le désenclavement de la région et l'amélioration des voies de communication, en diversifiant les lieux de production, apportant ainsi des éléments de concurrence qui ont contribué à baisser les prix de certaines denrées alimentaires et poussé les commerçants à chercher des

débouchés plus prometteurs. A une échelle plus petite, les données relatives au rôle économique de Maroua illustrent la désorganisation des circuits économiques nationaux au profit de l'axe historique du XIXº siècle, du Bornou aux régions du Logone (N.W/S.E). Elle se traduit par une satellisation des activités économiques de la ville et l'émergence de centres secondaires qui amoindrissent son rôle régional. Les bouleversements au niveau national sont plus visibles dans le commerce des produits maraîchers et l'émergence de nouveaux produits alimentaires destinés à satisfaire une clientèle de migrants originaires du Sud et de nouveaux acteurs plus agressifs qui obligent les commerçants locaux à réagir en désorganisant leur structure traditionnelle. De plus en plus Maroua joue un rôle de collecte et de redistribution des denrées alimentaires, des lieux de productions vers les centres de consommation. Toutefois, la diversité et l'importance de la clientèle de la ville lui donne un rôle de diffusion des habitudes alimentaires qui contribue grandement à l'amélioration de l'équilibre nutritionnel des populations de la région.

#### BIBLIOGRAPHIE

# Bibliographie

LE NORD-CAMEROUN: DES HOMMES, UNE RÉGION, 1984 — Paris, Editions de l'Orstom, coll. Mem. 102.

BLACHE J., MILTON F., 1962 — Contribution à la connaisance de la pêche dans le bassin du Lac Tchad. Paris, Orstom.

 ${\tt COUTY}$  P., 1964 — Le commerce du poisson dans le Nord-Cameroun. Paris, Orstom.

COUTY P., 1965 — Notes sur la production et le commerce du mil dans le département du Diamaré. Cah. Orstom, série Sciences hum. (24) : 3-88.

FRÉCHOU 1984 — « Le commerce, les marchés : Inventaire des courants commerciaux ». In Le Nord du Cameroun : des hommes, une région. Paris, Orstom.

GUBRY, P. 1992 — Maroua, du village à la ville : histoire et démographie. Multigr.

HARRE D, IGUÉ J.O, ARDITI C, 1990 —Les échanges marchands entre le Tchad, le Nord Nigeria et le Nord-Cameroun, INRA/IRAM/UNB

IУеві-мандієк О., 1991 — « À l'écoute du marché : les transformations de l'agriculture maraîchère au Nord-Cameroun » In ваккетели D., dognin R., graffenried C, éd. : L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom, Colloques et séminaires : 187-193.

ROUPSARD M., 1980 — Le désenclavement du bassin tchadien : La mise en valeur de la voie camerounaise. Revue de géographie du Cameroun, 1, (2) : 161-180.

ROUPSARD M., 1987 — Nord-Cameroun : ouverture et développement. Coutances Imprimerie Claude Belléé.

SEIGNOBOS C, IYÉBI-MANDJEK O. éd. 2001 — Atlas de la province Extrême Nord-Cameroun. Yaoundé, Minrest, INC, IRD.

### **NOTES**

- 1. La date correspond à la conférence de Brazzaville au cours de laquelle la politique de la France dans ses colonies a changé. Les changements notoires sont la fin de la politique de l'indigénat et celle conséquente de l'application des lois sur la vagabondage. Celles-ci fermaient les villes à l'immigration massive des ruraux, ne laissant passer que ceux qui pouvaient justifier d'une occupation rémunérée.
- 2. Depuis sa création ce marché s'est toujours déroulé le lundi.
- **3.** Terme utilisé localement pour désigner les céréales qui sont principalement le sorgho et le mil pénicillaire.
- **4.** Pour limiter la spéculation des commerçants sur le mil, l'administration a créé l'Office céréalier. Cet organisme devait acheter les produits au moment de la récolte et les revendre en temps de soudure avec une faible marge. Son échec est aujourd'hui patent. Des Organisations non gouvernementales ont emboîté le pas à l'administration dans la lutte contre la spéculation du mil et en ont fait un de leurs points forts.
- **5.** A ses débuts, la Sitraf fabriquait des jus de différentes sortes (orange, mangue, tomate, pamplemousse, goyave). Certains de ces jus ont connu un semi échec, seul le jus de goyave fut un succès commercial.
- 6. Une partie de cette production vendue hors du marché de Maroua a pu échapper à l'enquête.
- 7. Les Foulbés ne sont pas des pêcheurs et ils ont emprunté les noms de poissons aux populations traditionnellement versées dans cette activité.
- **8.** L'enquête sur les colas a été plus courte : trois mois. La commercialisation du produit bénéficie d'une organisation particulière. Les lieux de collecte sont situés hors du marché et toutes les activités qui touchent ce produit sont entourées de secret.
- **9.** La République centrafricaine constitue un important marché pour les oignons de la province de l'Extrême Nord du Cameroun mais les commerçants ont cessé d'utiliser la ville relais de Maroua. Ils passent directement des lieux de production vers la RCA.
- 10. Le marché de Gazawa, important marché de bétail, est aussi spécialisé dans l'approvisionnement des montagnes en denrées de tous genres. Les Mafa viennent y acheter des vaches et des ânes qui alimentent un important commerce dans la montagne, et du poisson. Il approvisionne aussi les localités mofou au sud de Gazawa, d'où son importance.
- **11.** La moyenne a été calculée sur cinq ans, 1987/88à 1991/92. Elle est corroborée par les chiffres de vente des Socooped de la province avant 1982.
- 12. Les 4 Socooped de la province écoulaient ainsi 3 240 000 litres d'huile par an.
- 13. Le marché du Sud a cependant ses propres problèmes Périodiquement, il est saturé par l'importation frauduleuse d'huile de palme de Malaisie et surtout par les produits du Programme alimentaire mondial.

### RÉSUMÉS

Plate-forme de collecte et de redistribution des produits agricoles, halieutiques et industriels, la ville de Maroua revêt un rôle économique régional ancien. Quels effets la diversification des habitudes alimentaires induite par une forte migration peut-elle avoir sur les circuits

traditionnels d'approvisionnement de la ville et sur l'organisation locale du commerce vivrier ? Cette étude repose sur une enquête menée en 1984 dans les deux principaux marchés de la ville. Les quantités des produits sélectionnés (poisson, natron, cola, mils et sorghos, agrumes, maraîchage et tubercules) y ont été estimées, les prix, les origines et destinations relevés. L'analyse des circuits d'approvisionnement distingue les flux locaux des céréales, fruits et oignons, dont l'origine à proximité de la ville définit un large « terroir » dans lequel les habitants produisent en partie le vivrier qu'ils consomment et revendent sur le marché.

L'importance croissante des flux nationaux consécutive à l'amélioration des réseaux de communication et de la première dévaluation du naïra, concerne essentiellement les produits agro-alimentaires, alors que les produits alimentaires de complément (poisson, cola, sel et natron) suivent un flux est/ouest traditionnel, qui ne semble pas avoir évolué depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. 43 % des produits commercialisés à Maroua sont ensuite exportés dans des centres secondaires proches. Il s'agit principalement des fruits et produits maraîchers. Une plus faible proportion est transformée sur place et exportée vers les provinces septentrionales. Entre 1983 et 1994, le désenclavement de la ville a favorisé la concurrence et contribué à la baisse des prix des denrées alimentaires, et le développement des centres de commercialisation secondaires. Tout en illustrant la désorganisation des circuits de commercialisation à l'échelle nationale, cette étude montre l'importance de l'axe de commercialisation historique entre le Bornou et les plaines inondables du Logone, et l'amoindrissement, au cours de cette période, du rôle économique régional de Maroua.

As a platform for the collection and redistribution of agricultural and industrial products, Maroua represents an ancient regional economic town. What effects can diversified food habits, induced by intense migration, have on the traditional trade circuits into the town, and the organization of the local trade in foodstuffs? The study is based on fieldwork carried out in 1984 in the two principal local markets of the town, where the quantities of selected products (fish, kola nuts, millet and sorghum, fuel, garden products and tubers) were estimated, their prices, origins and destinations noted. Analyses of food supplies distinguish local flows of cereals, fruits and onions, whose proximity to the town defines a large territory where inhabitants produce, and sell part of the products.

The growing importance of the national flows as a resuit of improved communication lines and the first devaluation of the Naira concerns essentially food crops, while complementary foods (fish, kola nuts, salt and natron) follow the traditional East/West flow, which do not seem to have evolved since the 19th century. Forty three percent of the products commercialized in Maroua are thus exported to nearby secondary commercial centres. These are principally fruits and market gardening products. A very small proportion is transformed on the spot and exported to provinces of the south. Between 1983 and 1994 the opening up of the town has brought about competition with lower prices for food products, and the development of secondary commercial centres. While illustrating the disorganization of circuits at national level, this study shows the importance of the regional economic role of Maroua and the axis of commercialization between the Bornou and the flood plains of the Logone, and the decline of Maroua during this period.

#### **INDFX**

**Mots-clés**: Maroua, ville, approvisionnement, flux traditionnel, flux nationaux, désorganisation des circuits, crise économique, dévaluation du naïra

Keywords: town, traditional trade circuit, national trade circuit, devaluation of the naira

# AUTEUR

### OLIVIER LYEBI-MANDJEK

Olivier **Lyébi-Mandjek**, géographe, INC BP 157, Yaoundé, Cameroun olivier.iyebi-mandjek@laposte.net

# Sécheresse, aides et changements alimentaires au Sahel nigéro-tchadien

Droughts, aid and food changes in Nigero-Chadian Sahel

#### Jean-Charles Clanet

- Bien que les ressources du Sahel nigéro-tchadien soient certainement parmi les plus variées d'Afrique, force est de constater que ses populations n'en utilisent pas toute la diversité puisque certaines se satisfont d'une gamme très réduite d'aliments. Parmi les 3 000 000 d'agriculteurs et de pasteurs qui peuplent la partie subaride du bassin tchadien, entre les 20° et 13° parallèles, dans une bande de terrain comprise entre le nord du massif de Termit et le sud du lac Tchad, et s'étirant de Zinder à la frontière soudanaise (voir carte en introduction, p. 15), coexistent principalement deux modes d'alimentation. Au niveau des marges méridionales, trois régions peuplées surtout de sédentaires, contrôlées autrefois par des empires pré-coloniaux, se distinguent par des régimes alimentaires variés, alors que partout ailleurs les éleveurs qui parcourent les steppes arides avec leurs troupeaux, se satisfont de repas frugaux. Contextes de crises mis à part, il est indéniable que toutes les communautés sahéliennes ne situent pas le besoin de se nourrir au même niveau dans leurs échelles de valeurs sociales.
- Alors que ces aspects qui les opposent suivent encore les limites des genres de vie et des mobilités saisonnières, des évolutions communes apparaissent dans les choix alimentaires des pasteurs et des paysans. Au-delà des différences ethniques et régionales, seuls des phénomènes de grande ampleur expliquent de tels changements. C'est pourquoi, dans un Sahel ravagé périodiquement par les sécheresses, nous tenterons d'abord d'apprécier l'impact des volumes considérables d'aliments distribués par l'aide internationale, avant d'évaluer les effets des brassages de populations que les crises politiques récentes du Tchad et du Niger ont entraînés.

### Les choix alimentaires du Sahel

- Le Sahel et ses marges soudanienne et saharienne offrent, toutes proportions gardées et en se référant à d'autres zones du continent africain, quantités de produits vivriers cueillis ou cultivés, d'une richesse et d'une variété insoupçonnées, largement suffisantes en théorie, pour les besoins des populations. Palmeraies, jardins et vergers fournissent de nombreuses variétés de fruits et de légumes, l'agriculture vivrière offre plusieurs catégories de blés, de mil, de sorghos et de tubercules, et l'élevage, omniprésent, présente en toutes saisons sur les marchés, non seulement des animaux en bon état, mais aussi des sous-produits de qualité, que le troc rend accessibles à tous. Si l'on ajoute à ces ressources celles de la pêche et des produits de cueillette, on peut s'étonner que ces latitudes passent pour celles de la faim. Malheureusement, et souvent à juste titre, le Sahel reste encore emblématique des famines d'une Afrique dépendante pour sa survie de l'Aide internationale. Avant de revenir sur les effets de ces détresses périodiques, il convient de rappeler quels sont les choix alimentaires de base que font en année normale les agriculteurs et les éleveurs nomades.
- Les communautés villageoises des régions du Ouaddaï-Biltine, du Fitri ou de la périphérie du lac Tchad, correspondant aux marges orientales de l'ancien empire du Kanem-Bornou, possèdent de véritables cuisines de terroirs et des spécialités renommées. C'est ainsi que sur le plan alimentaire, la sauce de Khawal¹ fonde la réputation du Ouaddaï. De couleur noire, mucilagineuse, peu engageante d'aspect, elle accompagne pourtant délicieusement viandes, polentas de mil et galettes de céréales. Ce mets traditionnel côtoie bien d'autres plats composés à partir de légumes provenant de cultures maraîchères variées, de l'emploi de nombreux condiments et de laitages sous diverses formes, dans des repas où abondent fruits, pâtisseries et boissons plus ou moins alcoolisées, allant de simples bières de mil à des liqueurs fortes obtenues après plusieurs distillations. Non seulement les Ouaddaïens tirent parti de toutes les ressources de leur environnement, mais ils exportent depuis des siècles quantités de fruits et de légumes séchés vers les marchés méridionaux, tandis que la réputation de bonne cuisinière de leurs femmes demeure incontestée. Plus à l'ouest, la région du lac Fitri, entre Souar et Yao principalement, compense un éventail de ressources moindre par une utilisation accrue de poissons, de fruits et surtout de nombreux produits ramenés de cueillettes saisonnières organisées collectivement. Enfin, aux confins nigéro-tchadiens, les sociétés haoussa et kanembou regroupent bien des variantes des cuisines précédentes, accommodant indistinctement viandes et poissons de sauces diverses - dont celle à base d'algue bleue (dihé), jointes à des céréales cultivées - dont du blé dur, ou cueillies - comme le fonio², et plusieurs catégories de fruits et de légumes provenant de centaines d'oasis nichées au creux des ondulations des ergs du Kanem.
- La richesse des cuisines des provinces du Sahel reste mal connue, sans doute parce qu'elles emploient des assaisonnements vigoureux et du beurre fondu, qu'elles préfèrent servir des viandes très cuites et qu'elles utilisent des produits séchés à l'aspect surprenant. Autant de caractéristiques qui ont dû heurter très tôt les critères gastronomiques des premiers observateurs. Toutefois cette grande variété ne signifie pas que la majorité des familles cuisine au quotidien tous les aliments décrits. Par exemple, du fait de leur faible pouvoir d'achat, bien des foyers accompagnent le plat de mil principal de sauces végétales assez ternes, à défaut de pouvoir acquérir fréquemment de

la viande, ne serait-ce que des bas morceaux mais, et c'est à noter, même les variantes pauvres de ces régimes sédentaires surprennent par leurs qualités gustatives. A l'opposé, au nord de ces terroirs agricoles disposant d'une vaste palette de choix alimentaires potentiels, les éleveurs arabes, peuls et toubous se limitent, volontairement, à une gamme étroite d'aliments, dont ils ne s'écartent qu'exceptionnellement. Toute occasion d'échapper à cette alimentation quasi monacale est dédaigneusement repoussée. Si pasteurs et paysans se retrouvent volontiers autour d'un plateau de thé, excitant qu'ils boivent indistinctement en grande quantité, ils ne partagent qu'en de rares occasions leurs plats cuisinés respectifs, sinon lors d'invitations très formelles, lancées lors des cérémonies de mariage, de baptême ou de deuil. Au cours de ces rassemblements, il est surprenant d'assister à la rencontre d'un monde où la notion d'art culinaire a un sens et participe de la fête, avec celui de communautés avides avant tout de liens sociaux. De là naissent bien des incompréhensions, les pasteurs bardés du mépris convenu des nourritures y touchent à peine, ce que leurs hôtes ressentent mal, bien qu'il s'agisse d'une attitude de circonstance.

- Tous les éleveurs consomment force laitages, allant du lait fraîchement trait à des pléthores de yaourts diversement fermentés, en passant par des bouillies à base de laits caillés coupés de farines de mils à peine blutées. Celles-là sont servies au cours du ou des repas quotidiens, sous forme de pâte façonnée en « boule », accompagnée de beurre fondu ou de sauces, pauvres en condiments mais fortement relevées, où la viande est rare, car elle se consomme de préférence grillée. On n'en sert d'ailleurs qu'au cours de fêtes importantes, ou lorsqu'un accident ou une maladie oblige un propriétaire à abattre un animal. Cet ascétisme généralisé est à peine tempéré par la cueillette de plantes sauvages, les campagnes de ramassage systématique étant limitées par les hasards des migrations pastorales saisonnières. Toutefois, quelques singularités régionales méritent d'être relevées. Les pasteurs de l'Est et du Centre font un grand usage des fruits de Boscia senegalensis, et d'arbouses, tandis que ceux qui fréquentent les plaines d'épandages récoltent surtout des fonios et du kreb (Panicum laetum), que leurs femmes cuisinent comme du couscous. Autre particularité à citer, celle des nomades des régions occidentales qui, lorsqu'ils arrivent aux abords du lac Tchad en fin de migration préestivale, se délectent de bulbes de nénuphars, qu'ils sont presque les seuls à apprécier. Malgré tout, les activités de cueillettes restent occasionnelles et varient énormément d'une année à l'autre. Ainsi, dans un même secteur de parcours, alors que tel groupe retarde son nomadisme pour s'adonner à une récolte de riz sauvage, tel autre clan, qui utilise pourtant les mêmes points d'eau, négligera cette céréale pourtant à portée de main. Pour expliquer ces différences, les uns et les autres évoquent des tabous ou des habitudes, qui semblent toutefois ne figer en rien ces choix qui varient au fil des ans. On rit de ces particularités alimentaires, quand on ne s'en moque pas, plus par esprit de parentèle que par dégoût marqué car, enfant et gardant les troupeaux, les éleveurs ont mangé de tout ce qu'il est possible de consommer. Ces petites différences alimentaires régionales ou claniques, presque anecdotiques, ne changent rien sur le fond : en milieu d'élevage on mange peu et mal, une nourriture monotone, mal cuisinée en général quoiqu'il y ait de surprenantes exceptions, comme si personne ne faisait cas de ce besoin vital.
- 7 Quelques données simples, relevées en mai-juin 2001, donneront une idée de cette véritable culture de la frugalité propre au milieu nomade et à celui des régions écartées, comme celle du Guéra, qui affrontent régulièrement des disettes au moindre retard de

pluies. Tout au long des 183 étapes d'un trajet effectué entre Rig-Rig et Biltine, donc entièrement en zone pastorale, les repas se composaient de plats cuisinés, à base de mil et de sauce de viande ou de légumes, accompagnés parfois de grillades pour lesquelles on ne tenta aucun décompte. Au total, les convives participant à ces repas du soir avalèrent en moyenne 9,3 bouchées de pâte de mil (écart 7-11) consommées en cinq minutes vingt, toujours en moyenne. Nous avons ensuite siroté 3,2 verres de thé, préparés en une heure trente-six. La plupart du temps les plats repartaient vers l'espace des femmes et des enfants à peine entamés et, bien souvent, les reliefs étaient resservis le lendemain matin pour le petit déjeuner. Durant 174 jours, il n'y eut aucune collation à midi. Deux aspects doivent être pris en compte pour comprendre les raisons d'aussi faibles consommations. Tout d'abord, les figures du gourmet ou du gros mangeur sont antinomiques de celles qui prévalent dans des sociétés qui prônent la retenue entre adultes, les contrôles de ses gestes et de ses besoins, et qui vivent dans la hantise d'être trahies en public par la plus infime flatulence. Le pet incontrôlé déclenche une telle exclusion sociale, que son auteur lui préfère l'exil volontaire. Conséquence ou cause, par nature, goût et habitude les Sahéliens mangent peu, la gourmandise et la voracité sont mal perçues, au même titre qu'avouer une fringale ou grignoter à la moindre occasion. Dans les repas pris en commun, tous les convives se restreignent, chacun faisant assaut de savoir-vivre, préférant s'arrêter avant d'être rassasié pour ne pas risquer d'être mal jugé. Enfin, bien que cela ne soit pas clairement admis, il y a chez toutes ces populations confrontées aux disettes, le désir en mangeant peu de s'habituer à mieux résister aux périodes de vaches maigres. Dans de nombreuses familles, c'est volontairement que l'on ne cuit qu'un seul repas par jour. Comme nous le faisait remarquer Ali N., employé pourtant dans la capitale à N'Diaména où il ne risquait guère de manquer de provisions : « Ce n'est pas bon de trop manger, parce que quand ça manque, après on ne peut plus supporter ». C'est exactement dans le même esprit que deux chameliers rencontrés au puits de Leschour en 1972, au plus fort des pénuries dues à la grande sécheresse de ces années, refusèrent de partager le repas que nous offrait un chef de campement. Alors que manifestement ils se contentaient de trompe-la-faim depuis une semaine, ils affirmaient attendre le lendemain soir afin de manger chez eux, « pour voyager légers » prétendirent-ils.

# Crises climatiques et résistances alimentaires

- Si les crises climatiques touchèrent durement l'ensemble de toutes ces communautés sahéliennes, particulièrement au cours des périodes centrées sur les années 1970 et 1985, quel que soit leur genre de vie, toutes réagirent de façon identique devant l'afflux de vivres que la communauté internationale livra abondamment à partir de l'hivernage 1973. Alors que les stratégies de survie traditionnelles atteignaient rapidement leurs limites et que l'ampleur des événements dépassait les pouvoirs centraux, les populations se rapprochèrent des centres administratifs où les organisations spécialisées dans l'aide prenaient en charge les familles et les enfants.
- Les chroniques passées, les archives coloniales et les rapports des Nations unies, publiés à partir de 1969, ont clairement montré que toutes les sécheresses présentent des scénarios semblables. Dans un premier temps, lorsque les mois de juin et juillet restent désespérément secs et que l'absence de pâturage décime les troupeaux, se produit une fuite généralisée qui disperse en quelques semaines les groupes domestiques et sépare les familles. Tout le monde se précipite vers des lieux de replis que les rumeurs estiment

épargnés, mais qui se révèlent souvent tout aussi sinistrés. En désespoir de cause, dans un second temps, les gens se regroupent à proximité des centres de secours par des mouvements lents qui s'étalent sur deux mois environ. Débute ensuite une période de récupération sociale, au cours de laquelle les assistés combinent le monnayage des dons reçus et les stratégies d'entraides traditionnelles, afin de regagner dans les meilleurs délais leurs terroirs d'origine. Cette dernière phase prend de quelques mois à cinq ans pour les populations les plus touchées. Toutes les étapes de ces bouleversements sociaux varient évidemment suivant les régions et les groupes. Ainsi en 1973, un chef de canton toubou de N'guigmi au Niger perdit en moins de deux semaines la trace de ses administrés, tandis qu'à l'autre extrémité de la cuvette tchadienne, la tribu des Ouled des Hit migra groupée, renversant une transhumance d'hivernage de sens inhabituel, pour atteindre la région du Salamat après une innovation d'itinéraire de cinq cents kilomètres, sauvant par ce déplacement étalé sur trois mois l'essentiel de son cheptel.

L'assistance nécessaire offerte dans les camps ne règle pas toutes les difficultés et fait naître bien souvent des frustrations tenant aux habitudes alimentaires. Les stocks de vivres distribués, dûment estampillés par les organisations donatrices, ne correspondent pas toujours à ce qu'attendent les populations. Les céréales larguées sont rarement de la même espèce que celles cultivées sur place, et une grande partie des secours arrivent sous forme de conserves inconnues. Bien que ces aliments soient irréprochables, les gens s'en méfient parce que les emballages diffèrent de ceux qu'ils connaissent ou que leurs assaisonnements les surprennent. C'est également le cas de certains bonbons vitaminés et de biscuits énergétiques qu'ils délaissent en dépit de leurs qualités intrinsèques, pour de simples raisons gustatives. Si, à leur arrivée, les réfugiés acceptent avec reconnaissance les dons de nourriture et les consomment à satiété, dès qu'ils retrouvent leurs repères et l'offre des circuits traditionnels, les familles revendent progressivement ce qu'elles reçoivent pour acheter des produits locaux. Avec le temps, offrir à des hôtes de passage une boule de mil sécheresse devient le signe d'un manque de débrouillardise, avant de passer pour une faute de goût, voire un affront. Aussi n'est-il pas étonnant de trouver rapidement dans les boutiques et sur les étals des piles de produits distribués au départ gratuitement. Loin d'être des preuves visibles de corruption et détournements - qui existent malheureusement et souvent dans des proportions dramatiques -, ces échanges prouvent simplement que les circuits de commercialisation se remettent à fonctionner et qu'ils puisent dans les réserves locales de céréales. Aussitôt que les groupes sont en mesure d'évaluer convenablement la situation, après s'être remis auprès des centres d'accueil, ils échangent leurs ressources disponibles, cachées dans des greniers familiaux enterrés - certains contenant plusieurs tonnes de petit mil comme ceux des Arabes des cantons d'Oum Hadjer au Batha, ou dans des caches collectives.

Pour toutes ces raisons, les aliments étrangers distribués durant les dernières sécheresses n'eurent que peu d'impact sur les choix alimentaires des sédentaires et des éleveurs du bassin tchadien. Les premiers ont souhaité très tôt ne plus consommer d'aliments de sécheresse, par goût et par fierté, ayant à cœur de retrouver leurs habitudes culinaires ordinaires. Beaucoup ont préféré acquérir des produits de base à des prix prohibitifs pratiqués par des commerçants sans vergogne, afin d'oublier leur dépendance récente. Les éleveurs, comme les populations habituellement sujettes aux disettes, ont trouvé dans les mois difficiles qu'ils vécurent une raison supplémentaire de renforcer leur frugalité. Leur choix de ne faire qu'un repas par jour, l'indifférence à la nourriture qu'ils affichaient déjà en temps normal, la crainte qu'en mangeant trop ils puissent être trahis par leur

corps, les avait préparés à ces temps de famine, qu'ils ont supportés dans l'ensemble mieux que les autres groupes, quand ils ne perdirent pas leurs troupeaux. Les Arabes du Tchad central, les Peuls du sud du lac, comme les Toubous du Bahr-El-Ghazal, n'ont perdu qu'un tiers de leurs animaux, lors de ces épisodes secs, parce qu'ils ont nomadisé plus loin qu'en année normale, en se nourrissant encore plus sobrement. En revanche, leurs voisins Dazas des ergs du Liloa et du Chitati, ou ceux de la région des Koutouss nigériens, moins mobiles et peu accoutumés aux privations, perdirent jusqu'à 92 % de leurs cheptels. Sans troupeaux, ils connurent le même sort que les sédentaires réfugiés auprès des centres de secours, jusqu'à ce que divers programmes les aident à se remonter en animaux. Par rapport aux cultivateurs, certains d'entre eux endurèrent d'ailleurs des affres supplémentaires, car ils payèrent à prix d'or d'énormes quantités de thé dont ils ne parvenaient pas à se passer, grevant d'autant leur budget de céréales, une fois leur ration revendue.

Au total, hors périodes passées dans les camps des réfugiés, l'invasion de produits alimentaires apportés par l'aide internationale ne modifia pas sensiblement les choix alimentaires des Sahéliens, qui rejetèrent systématiquement ceux qu'ils ne connaissaient pas et que des circonstances pénibles leur imposaient. Toutes communautés confondues, aucun aliment nouveau n'enrichit la panoplie des nourritures consommées quotidiennement.

### Révoltes sociales et modes alimentaires

- Si les habitudes de consommation du Sahel n'ont pas évolué durant les crises climatiques, cette partie de l'Afrique centrale montre néanmoins sur un temps plus long des évolutions alimentaires indéniables. Même si elles paraissent minimes en apparence, ces modifications trahissent des tensions profondes au sein des structures sociales anciennes, confrontées régulièrement à des conflits armés qui minent ces pays depuis des décennies et à des vagues d'émigrations successives que les crises naturelles et politiques ont déclenchées.
- Très peu de temps après l'indépendance, plusieurs régions du bassin tchadien, se sentant délaissées par le pouvoir central, se rebellèrent durablement, favorisant l'apparition et le maintien de poches de résistances armées. Qu'il suffise de rappeler que certaines couvent encore, que les chefs d'Etat sont restés au pouvoir six ans en moyenne et que, même si plusieurs mouvements d'opposition recrutaient à l'origine sur des bases ethniques, tous avaient en définitive des troupes provenant de toutes les régions et des pays voisins. L'histoire de ces mouvements se résume à des suites compliquées d'alliances éphémères et de scissions inopinées, entraînant d'incessants changements de secteurs d'opérations. Ces péripéties ont provoqué des brassages humains sans précédent qui, dans un climat d'insurrection permanente, virent se dégager diverses figures de combattants<sup>3</sup>, libérés du respect des coutumes contraignantes. Par des prises de pouvoir répétées, ces soldats ont justifié de fait l'abandon imposé par les combats, d'interdits et de tabous alimentaires traditionnels. Leur exemple et leur vécu, nourris de séjours allant des confins libyens aux savanes de RCA, ou des plaines inondables du lac Tchad aux grandes métropoles nigérianes, imposèrent rapidement à la société tout entière, des changements rapides, inimaginables auparavant.
- Il est certes difficile de rattacher précisément la plupart des modifications alimentaires enregistrées depuis les années 1960 à une date ou un fait précis, ou à l'influence d'une

rébellion particulière. De la même façon, il est impossible de distinguer au sein des brassages de populations évoquées, celui qui aurait modifié de façon significative les habitudes culinaires d'antan. Mais il est certain que trois modes alimentaires nouveaux gagnent du terrain sans rencontrer de résistance. Le premier concerne l'abandon quasi généralisé, même en province, de certains tabous régionaux ou de répulsions pseudoreligieuses dont se prévalaient des groupes entiers, sans pouvoir en expliquer exactement l'origine. Avant les dernières sécheresses, le Kanem par exemple ne consommait ni œuf, ni volaille, chose totalement impensable actuellement, puisqu'il devient courant que l'on grille un poulet pour varier les plats que l'on offre à un voyageur de passage. D'ailleurs, alors que les Tédas originaires du Tibesti étaient les seuls à posséder quelques poules s'ébattant aux abords de leurs tentes - unique moyen auparavant de distinguer les campements Arnas de ceux des Dazas dans le Nord Kanem -, on ne compte plus au sein de cette dernière ethnie les éleveurs qui prennent soin d'entretenir une petite basse-cour près de leurs parcs à bœufs. Seconde évolution, alors qu'il y a peu les conserves de quelque nature qu'elles soient étaient refusées, souvent avec des grimaces quasi viscérales, au point que certains convives préféraient sauter le repas auquel elles étaient associées, leur usage s'est maintenant banalisé. Il n'est d'ailleurs guère d'échoppe de brousse où l'on ne puisse se procurer des boîtes de poissons diversement accompagnés, de pots de gelée artificielle venant du Nigeria et des sachets de plastiques souples contenant des succédanés de miel. Tous ces produits sont choisis par imitation d'habitudes venant des villes occidentales, et non parce qu'ils furent connus par les distributions organisées durant les années de sécheresse. Enfin, la consommation de boissons gazeuses très sucrées aux couleurs chimiques voyantes (telles que le Fanta ou le Malta) a pris une telle ampleur qu'elle dispose de circuits de vente suffisamment ramifiés pour en livrer jusqu'aux campements les plus isolés. Tous ces changements doivent être nuancés car, si l'habitude paraît acquise définitivement, ils n'interviennent pas encore dans les repas quotidiens, du moins pour les deux premiers aspects. Ce n'est que sur les tables des notables et des chefs de cantons qu'ils se rencontrent fréquemment, car les familles les réservent encore aux cérémonies sortant de l'ordinaire, ne serait-ce que pour des raisons évidentes de coût.

A un autre niveau, ce qui nous paraît avoir également changé dans les choix alimentaires des Sahéliens semble être l'émergence d'une attirance générale pour des repas composés de plusieurs plats, où se côtoient des mets jusqu'ici dissociés régionalement. Là encore, il n'est pas question d'imaginer qu'il s'agit de modifications touchant les habitudes quotidiennes de l'ensemble des familles, mais il est facile de constater que les spécificités locales reculent. A part les familles aux revenus modestes, peu d'hôtes oseraient offrir des collations composées uniquement de boules de mil nageant dans du beurre fondu accompagnées de laitages divers, comme cela se faisait chez presque tous les pasteurs. Les normes des repas traditionnels s'estompent, qui voulaient que l'accumulation inouïe de plats identiques, à défaut d'une qualité reconnue, signe la richesse et le statut social de la famille qui recevait. A l'heure actuelle, empruntant en cela aux habitudes culinaires des sultanats traditionnels, les repas diversifiés et élaborés par de véritables cuisinières deviennent la règle. Les spécialités trop spécifiques, comme celles à base d'algue bleue ou de Khawal évoquées plus haut, restent bien présentes, mais elles sont écartées les jours de fête ou servies discrètement aux parents proches. S'il est exagéré de prétendre que le bassin tchadien uniformise ses goûts et ses choix alimentaires, force est de reconnaître qu'une invitation de fonctionnaire offre la même succession de plats, quelle que soit la région où elle a lieu. De plus en plus, les différences de consommation dépendent de l'appartenance à une classe sociale donnée, ou à un pays, plus qu'à une région ou une communauté traditionnelle particulière.

En définitive, en une vingtaine d'années, on est passé d'une consommation de nourritures peu variées, à de rares exceptions près, identifiant précisément les groupes ethniques des convives, à des repas composés, agrémentés d'accompagnements et de boissons situant rapidement l'hôte en fonction de critères propres aux sociétés modernes. Au milieu du xx esiècle, les plats consommés par un sultan ou un de ses **mesquines** différaient peu en termes de portions, que ce soit en qualité ou en quantité. Seul le nombre de plats traduisait alors les écarts sociaux existant entre eux. En ce début de troisième millénaire, si un ou deux plats leur sont encore communs – quoique leurs coûts puissent varier dans un rapport du simple au quintuple en fonction de la qualité des produits utilisés et des cuisinières mobilisées –, tous les autres ingrédients servis par un notable demeurent inaccessibles à la majorité de ses administrés.

### **NOTES**

- 1. Sorte de cresson, *Corchorus olitorius*, qui s'utilise fermenté, en condiment et se vend en boules de la grosseur du poing.
- 2. Fonio, Digitaria exilis.
- 3. Nom donné indistinctement à tout porteur d'arme, de quelque faction qu'il soit.
- **4.** Mesquine ou meskine / arabe tchadien: « pauvre ». Ce mot francisé a été utilisé par les administrateurs pour parler des gens du commun par rapport à l'aristocratie (Seignobos C, Tourneux H., 2002 *Le Nord-Cameroun à travers ses mots. Dictionnaire de termes anciens et modernes*. Paris, IRD Karthala, 334 p.)

### RÉSUMÉS

Le Sahel nigéro-tchadien a certainement les ressources vivrières les plus variées de l'Afrique tropicale. Aussi, si les populations des régions de vieilles traditions en tirent admirablement parti, parvenant à se faire connaître par leurs cuisines, les éleveurs en revanche ne consomment que des céréales à peine transformées qu'ils combinent aux laitages qu'ils produisent. Lorsqu'ils furent confrontés aux diverses crises climatiques, les Sahéliens ne modifièrent guère leurs habitudes alimentaires quand ils furent obligés de vivre des dons de nourriture apportés par l'aide internationale.

Aucun des vivres nouveaux qu'ils découvrirent alors ne prit rang dans leurs habitudes de consommation, paraissant empressés de les bannir de leur quotidien. Par contre, les brassages de populations qu'entraînèrent les conflits firent disparaître bien des tabous alimentaires et firent connaître des plats limités auparavant à une région. Parallèlement, sucreries et boissons

gazeuses se répandent, comme l'habitude de servir, chez les gens aisés, des repas comportant une succession de plats variés, distinctifs de classes sociales données.

The Nigero-Chadian Sahel probably has the most varied food resources of tropical Africa. If the peoples with a long lasting tradition in the area take a remarkable advantage of it, and build a renowned culinary tradition, the stockbreeders on the other hand only consume hardly processed cereals with dairy products. While confronted with the various climatic crises, Sahelian pastoralists hardly modified their food habits even when they were obliged to live on gifts of food brought by international organisations.

None of the new food they discovered then entered their eating habits, appearing hastened to banish them of their daily habits. On the other hand, the mixing of populations brought about by the conflicts made many food taboos to disappear, and brought to the knowledge of everyone some regional specialties. In parallel, sweet and fizzy beverages have spread, just like the habit for wealthy people to offer meals comprising various, distinctive of social classes.

### **INDEX**

**Mots-clés**: Afrique centrale, Sahel, choix alimentaires, ressources vivrières, sécheresses, conflits, pasteurs, paysans

**Keywords**: food choices, food resources, drought, conflicts, pastoral societies, peasant societies, Central Africa

### **AUTEUR**

### JEAN-CHARLES CLANET

Jean-Charles **Clanet**, géographe, université de Reims, laboratoire de Géographie zonale pour le développement 57 rue Pierre Taittinger, 51096 Reims cedex jc.clanet@univ-reims.fr

# Les interventions de l'État dans la commercialisation des céréales (Tchad)

State Intervention in the cereal trade (Chad)

### Claude Arditi

- Des Offices céréaliers, financés par l'aide internationale, ont été créés dans les années 1960 avec l'objectif de réguler le commerce des grains dans plusieurs pays africains francophones ayant une partie plus ou moins importante de leur territoire située en zone sahélienne. La présence de la puissance publique dans ce secteur sensible s'inscrit dans une longue série d'interventions dans l'économie qui a caractérisé les années qui ont suivi l'indépendance des pays africains. Pourtant, déjà pendant la période coloniale diverses tentatives de même nature avaient conduit l'État à instaurer les « greniers de réserve »¹, les « sociétés africaines de prévoyance » (SAP), puis les « sociétés indigènes de prévoyance (SIP) ». Les greniers de réserve avaient pour but, dans les régions sahéliennes caractérisées par d'importants aléas climatiques, la constitution, à la récolte, de stocks de céréales et leur conservation jusqu'à la période dite de « soudure » afin de les restituer ensuite à leurs propriétaires.
- Ces interventions étatiques visaient à transformer le comportement des agriculteurs, jugé imprévoyant par les administrateurs coloniaux. En effet, d'après ces derniers, certaines années les paysans pouvaient consommer, et parfois vendre, la totalité de leur production de céréales, se trouvant ensuite totalement démunis. Même les années de faible production les paysans étaient souvent obligés de vendre des céréales, en l'absence de culture de rente, pour s'acquitter de l'impôt de capitation qui était devenu exigible en argent.
- Dans les greniers de réserve créés par le pouvoir colonial, les céréales étaient conservées dans un seul silo, parfois en métal, par village. Cette pratique était donc en rupture totale avec les pratiques paysannes caractérisées, quant à elles, par l'utilisation de greniers familiaux en pisé qui permettaient une conservation des grains parfois pendant plusieurs années. Ce type de grenier était le plus souvent, en pays musulman, géré par un marabout qui pouvait en général lire et écrire un peu l'arabe. Il devait pourtant gérer cette nouvelle

institution en exécutant à la lettre les directives de l'administration. Ces actions se sont souvent soldées par des échecs qui eurent pour cause aussi bien leur conception erronée que les conditions politiques et économiques dans lesquelles elles furent mises en œuvre. Elles furent souvent assimilées à de nouvelles réquisitions de l'administration et entraînèrent des réactions paysannes parfois très vives.

- Les aléas climatiques, caractéristiques du milieu sahélien, ont pour conséquence de faire se succéder périodes d'abondance et de disette, voire de graves famines imprévisibles. Afin d'en atténuer les effets, les agriculteurs de ces régions avaient su mettre en oeuvre, grâce à un savoir multiséculaire, diverses pratiques. Ils disposaient de nombreuses variétés de mil et de sorgho qui étaient utilisées en fonction des conditions climatiques et pédologiques locales et de greniers pour les conserver durant plusieurs années. La cueillette de graminées sauvages, de fruits et la pratique de la chasse leur permettaient aussi de survivre dans ces situations difficiles (Creac'h, 1993).
- Les conditions écologiques, historiques et sociologiques qui caractérisent les sociétés sahéliennes ne furent, en réalité, jamais vraiment prises en compte dans leur complexité par ceux (administrateurs et/ou développeurs) qui désiraient en améliorer le fonctionnement. Au contraire, la tendance à simplifier à l'extrême la réalité², qui caractérise encore de nos jours de nombreuses opérations de développement, ne retint à l'époque que l'existence de périodes de soudure durant lesquelles le prix des céréales, du fait de leur rareté, augmentait sur les marchés urbains pour redescendre ensuite après la récolte. Ce schéma idéal et simpliste supposait l'existence de cycles de prix réguliers que la création de stocks de grains adéquats et leur mise en circulation devaient pouvoir aisément contrarier. Il oublie totalement que la succession de deux ou trois bonnes récoltes, bien que rare dans ces régions, puisse se traduire par des prix constants voire, des baisses des prix des céréales durant la période de « soudure ».
- Pour l'avoir ignoré, les Offices céréaliers, financés par l'aide internationale, se sont à diverses reprises retrouvés avec d'importants stocks qu'ils ont dû brader ou vendre à crédit, car leur conservation pendant plusieurs années aurait été trop coûteuse. Pour des raisons similaires, les banques de céréales dont la conception est voisine de celle des greniers de réserve de la période coloniale n'ont pas connu le succès escompté<sup>3</sup>. Leur création a été pourtant encouragée par les organismes d'aide tels que la FAO et des ONG, d'abord au Burkina Faso et par effet de mode dans les autres pays du Sahel. Ces banques ont, en réalité, connu de nombreux échecs et Berg signale que sur les 124 créées au Burkina avant 1985, 72% avaient disparu quelques années plus tard (Berg, Kent, 1991, p. 52).
- Le cas de l'Office national des céréales du Tchad de 1984-1990 va nous permettre d'illustrer notre propos. En effet, cet organisme créé en 1978 fut précédé d'autres structures étatiques similaires. Il a dû interrompre totalement ses activités pendant plusieurs années à cause de la guerre qui a sévi dans le pays et des événements de décembre 1990 (chute d'Hissène Habré). Le changement de pouvoir qui en a résulté a eu, une fois encore, des effets négatifs sur le fonctionnement de l'Office (pillages, disparition de matériel, de fonds, et de documents).
- Nous décrivons en premier lieu les réseaux de commercialisation privés parce que, d'une part, ils préexistaient à la création de l'Office et que, d'autre part, ils continuent à satisfaire les besoins en céréales de la majeure partie des citadins et des éleveurs vivant dans des régions structurellement déficitaires. Nous analyserons ensuite les conditions dans lesquelles l'ONC est intervenu sur le marché céréalier et quels ont été ses résultats.

### La production de céréales et la localisation des zones excédentaires

- Les principales céréales produites au Tchad sont le mil et le sorgho dont il existe de nombreuses variétés et qui constituent l'essentiel de la ration alimentaire de la majeure partie des habitants. Le riz, le maïs et le blé sont aussi produits et consommés mais jouent encore un rôle secondaire dans l'alimentation. Par contre, la consommation de pain parait se développer, principalement en ville, ce qui a pour conséquence d'augmenter les importations de blé et d'accroître le déficit de la balance des paiements.
- Que ce soit en matière de production, de commercialisation ou de consommation, on ne dispose pas de données qualitatives ou quantitatives fiables et les progrès réalisés dans ces domaines sont très lents. En leur absence, les décisions de l'Office, c'est-à-dire l'achat et la vente de céréales (type, quantité, etc.) sont arbitraires et ne résultent jamais d'une connaissance des conditions du marché, des habitudes alimentaires et du pouvoir d'achat des citadins ou des habitants des zones structurellement déficitaires. En outre, une connaissance très insuffisante des flux céréaliers et de la localisation des zones excédentaires a été à l'origine d'achats en zone soudanienne à des prix élevés et à une grande distance de la capitale, qui est le principal lieu dans lequel est concentrée la demande solvable. En conséquence, ces céréales n'ont le plus souvent pas pu être revendues car leur prix était excessif.

### La commercialisation des céréales

- 11 Les commercants ont, quant à eux, l'habitude d'effectuer des achats plus importants et meilleur marché dans la zone sahélienne, proche de N'Djaména. Cette dernière correspond aux préfectures du Chari-Baguirmi, du Guéra et du Salamat, et joue depuis plus d'un demi-siècle un rôle de premier plan dans l'approvisionnement de N'Djaména et des zones pastorales. Ceci s'explique en partie par le fait que les premiers axes routiers y ont été ouverts à partir des années 1930 et que, malgré un certain développement de la culture de l'arachide à partir de 1950, la zone sahélienne s'est spécialisée dans la production de céréales. Du fait de l'existence de terres favorables au berbéré<sup>4</sup> (Salamat), on peut y obtenir deux récoltes annuelles de céréales, et la proximité de la capitale (qui est en moyenne, à l'exception du Salamat, à environ 300 km des principaux lieux d'achats des commerçants de N'Djaména) permet, malgré l'absence de routes bitumées, des frais de transport acceptables.
- Les commerçants effectuent la majeure partie de leurs achats de céréales sur la base d'un système complexe de rabatteurs et d'intermédiaires (Arditi, 1990). Ceux-ci sont en général en position de force vis-à-vis des paysans car ils leur fournissent, parfois à crédit, aussi bien des produits alimentaires (sucre, thé, etc.) que des biens manufacturés (tissus, vaisselle, etc.) ou de l'argent qui seront remboursés, avec des céréales, à la récolte. Ceci permet de contourner l'interdit islamique du prêt d'argent à intérêt. Toutes les transactions sur les produits agricoles sont effectuées en utilisant des mesures de volume appelées du terme générique « koro ». L'utilisation d'un type de mesure plus ou moins grand, dépend au même titre que le prix, du rapport de force entre les parties en présence. Un tel système, très fréquent en Afrique subsaharienne, consiste à acheter au

producteur à l'aide d'une grande mesure et à vendre au consommateur avec une plus petite, la notion de poids n'intervenant jamais.

- Les commerçants sont le plus souvent issus de familles exerçant leurs activités depuis plusieurs générations. Ils ont mis en place avec le temps des réseaux efficaces et diversifiés qui opèrent sur plusieurs pays, ce qui implique en général le passage d'une zone monétaire à une autre. Ces marchands musulmans ne limitent jamais leur négoce au domaine des céréales dans la mesure où leur réseau est engagé dans le commerce de nombreux produits agricoles (arachides, oignons, dattes, etc.), du natron, du bétail, du poisson, etc. Les plus riches ont investi dans les biens immobiliers et les transports. Leur non-spécialisation constitue un élément capital de leur stratégie et leur permet de s'adapter à des conjonctures climatiques, économiques et politiques aléatoires. L'espace économique dans lequel interviennent les commerçants et hommes d'affaires les plus entreprenants s'élargit sans cesse et comprend l'Europe et le Moyen-Orient (importations de produits manufacturés asiatiques) (Arditi, 1999).
- A contrario nous montrerons que la spécialisation de l'Office dans les céréales constitue sa principale faiblesse, aggravée par le fait que, conformément à sa dénomination, cet organisme n'intervient, contrairement aux commerçants, qu'à l'intérieur des frontières du pays et qu'aucune tentative de coordonner ses actions avec celles des structures étatiques similaires des pays voisins n'a jamais été envisagée dans la sous-région.
- Les réseaux marchands sont aussi parfaitement bien adaptés à l'atomisation de l'offre en céréales grâce au système de collecte en milieu rural. La demande, principalement urbaine, est quant à elle satisfaite car les divers marchés quotidiens de N'Djaména proposent les principales céréales produites au Tchad et dans les pays voisins, au détail (par koro ou dans des mesure plus petites) ou en gros (par sac). Ce système permet de répondre efficacement à la diversité des besoins des citadins alors que le conditionnement en sac de 100 kg pour les céréales locales ou de 50 kg pour l'aide alimentaire (maïs, blé) proposé par l'Office<sup>5</sup> s'est heurté en permanence à la faiblesse du pouvoir d'achat de la majeure partie des citadins<sup>6</sup>.

### L'Office national des céréales

- L'ONC fut créé au Tchad en 1978 avec des objectifs tout à fait semblables à ceux des organismes similaires dont disposaient déjà depuis plusieurs années d'autres pays Sahéliens, et à la suite d'expériences antérieures peu probantes réalisées dans le pays. Ainsi, dans les années 1950, il existait déjà à Fort-Lamy une Société indigène de prévoyance urbaine (Sipu) qui, grâce à la cotisation de ses membres et des prêts de l'Administration, se proposait de réguler les cours des céréales en achetant les céréales à la récolte afin de constituer des stocks, et de les mettre ensuite en vente dès que les prix augmentaient. C'est exactement sur le même principe que reposent les interventions de l'ONC qui visent à stabiliser les prix au producteur et au consommateur.
- 17 Les consommateurs urbains, particulièrement les fonctionnaires, apparaissent dans une telle vision comme les principales victimes des fluctuations de prix, vu l'importance des achats de céréales dans les budgets familiaux. Au contraire, les commerçants sont perçus comme les principaux bénéficiaires en tant que responsables de hausses de prix « anormales » qui leur garantiraient d'importants profits. La faiblesse des données statistiques disponibles, qui ne concernaient que les prix à la consommation, et l'absence

de prise en considération de la notion de filière dans son ensemble n'ont jamais permis de conforter cette vision.

Par contre, l'amélioration progressive des systèmes de relevés de prix sur les marchés, ainsi que de la connaissance des filières céréalières montrent qu'une telle évolution des prix à la consommation peut effectivement être observée mais qu'elle est loin d'avoir un caractère régulier et une valeur de loi économique générale. La succession de deux bonnes récoltes est bien entendu imprévisible et se traduit en général par une baisse des prix à la consommation comme ce fut le cas au Tchad en 1985-1986, 1986-1987. Dans un tel contexte constituer des stocks de céréales privés ou publics présente un risque économique important. Les possibilités de spéculation des commerçants sont, en réalité, limitées par les coûts de stockage et par le fait qu'ils ont besoin d'argent liquide pour réaliser d'autres opérations commerciales car les céréales ne constituent le plus souvent pour eux qu'une activité parmi d'autres et pas toujours la plus rentable.

La stratégie de l'ONC devait, comme celle des organismes similaires, consister à acheter un volume de céréales assez important pour pouvoir, une fois revendu à un prix inférieur à celui du marché approvisionné par les commerçants, exercer une action de régulation sur les prix. On estime avec beaucoup d'imprécision que les quantités commercialisées varient, bon an mal an, de 10 à 20 % de la production totale de céréales, celle-ci étant ellemême généralement mal connue. L'Office devait donc pour être efficace définir ses objectifs en fonction des quantités mises chaque année sur le marché par les commerçants qu'il se proposait de concurrencer. En réalité le volume de ses achats dépendait essentiellement des financements extérieurs et de ses capacités à constituer des stocks et à les transporter vers les principaux lieux de consommation (centres urbains, zone pastorale) pour les mettre en vente au bon moment. Ce schéma est demeuré parfaitement théorique car, comme on le verra ci-après, l'Office a été soumis à des pressions politiques qui l'ont constamment détourné de ses objectifs. Cependant, même si ses dirigeants successifs avaient pu et voulu préserver leur liberté d'action, la grave méconnaissance des caractéristiques du marché des céréales et du comportement des acteurs ne leur aurait pas permis d'obtenir de résultat probant.

Le contexte politique, économique et social des dernières années n'a pas été favorable au progrès des connaissances dans ce domaine, condition pourtant indispensable pour que l'Office puisse intervenir avec efficacité. En effet, alors qu'il devait stabiliser les prix et acheter en priorité au producteur afin de lutter contre les « pratiques spéculatives » des commerçants, ses dirigeants n'ont cessé de collaborer et de favoriser certains d'entre eux (octroi de crédit, sélection de pseudo-commerçants pour la vente d'aide alimentaire etc.). Si les directeurs de l'Office stigmatisaient en public le comportement des commerçants7 et des transporteurs, certains d'entre eux étaient en réalité leurs partenaires privilégiés. Ce discours de façade était sans toute destiné à faire accepter la nécessité de la poursuite des activités de l'Office à l'opinion publique et aux donateurs. En fait, l'Office n'a jamais pu, comme nous le montrons par la suite, acheter que de très petites quantités de céréales, en général par l'intermédiaire de commerçants, à des prix plus élevés que ceux qui étaient normalement pratiqués dans les régions de production. Après que ces céréales aient été acheminées à N'Djaména, généralement dans les camions de la Coopérative des transporteurs tchadiens qui détenait à l'époque le monopole du transport routier, leur prix de revient était en général plus élevé que celles vendues par les commerçants. L'Office s'est donc trouvé confronté, de façon quasi structurelle, à une situation de mévente qui s'est traduite par l'accumulation involontaire de stocks d'une année sur l'autre. Ses infrastructures de stockage étant utilisées d'une part pour conserver l'aide alimentaire qui se vendait mal et de l'autre pour les céréales locales qui connaissaient les mêmes problèmes, il était difficile d'envisager l'achat d'une partie de la récolte suivante. Dans l'espoir de tenter de sortir de cette situation qui a failli le mener à sa perte à plusieurs reprises, l'Office a eu recours à ce que ses dirigeants appelaient, sans doute par euphémisme, des ventes promotionnelles et à l'octroi de crédit à ses clients. La première pratique a consisté à vendre à perte des céréales locales sur les marchés de N'Djaména. Il est très probable que celles-ci aient été achetées en majeure partie par des commerçants car ils étaient les seuls à disposer d'assez d'argent liquide pour acheter de grosses quantités. Parmi eux, certains avaient sans doute été les fournisseurs de l'Office. Ceci leur a donc permis de réaliser un double bénéfice en revendant ensuite ces céréales! La pratique du crédit qui a principalement concerné les agents de l'Etat est devenue rapidement incontrôlable et en juillet 1990 le montant des créances s'élévait à 413 millions de F CFA, dont 60 % étaient dus par les Forces armées. Les événements de décembre 1990 ont confirmé, si besoin était, que ces créances ne seraient jamais recouvrées.

### Les activités de l'ONC de 1984 à 1990

Durant cette période l'Office a réalisé cinq campagnes. Dans le tableau suivant, nous avons synthétisé les résultats obtenus.

Campagnes	1984/1985	1985/1986	1986/1987	1987/1988	1988/1989	1989/1990	Total
Prévisions	4 000	6 300	8 100	12 500	15 000	20 000	65 900
Achats	1 267	7 536	8 283	6 784	17 000	6 130	47 000
Ventes	500	450*	4 571**	3 490*	8 000*	1 123	28 134

Note \* Vente à crédit.

Note \*\* Ventes promotionnelles. Source : Arditi et Hankey. 1991

Tableau 1. Achats et ventes de céréales locales de 1984 à 1990 (en tonnes)

- La première constatation qui doit être faite à propos des prévisions d'achat est qu'aussi bien en matière de lieux, de quantités et de prix, elles n'ont jamais été réalisées. En effet des achats importants avaient été prévus en zone soudanienne. Quand ils y ont été effectués, la vente des céréales a été très mauvaise. Les achats ont donc été, contrairement aux prévisions, effectués en zone sahélienne dans de meilleures conditions. En ce qui concerne les quantités achetées, les réalisations ont été, pour les six campagnes analysées, dans trois cas légèrement supérieures et dans les trois autres cas très largement inférieures aux prévisions. En matière de prix les résultats n'ont pas été meilleurs car l'Office a toujours acheté beaucoup plus cher que les commerçants. Si comme le prétendaient les dirigeants de l'ONC, ces derniers revendaient leurs céréales dix fois le prix qu'ils les avaient payées, comment expliquer que l'Office, qui prétendait réaliser des marges bénéficiaires plus normales (2 à 3 fois le prix d'achat) n'ait pu écouler les produits qu'il avait achetés ?
- Si l'on considère maintenant les quantités de céréales achetées par l'Office et qu'on les compare aux estimations de la production céréalière du pays, année par année, on obtient le tableau 2.

L'Office n'a donc pu acheter en 1988/1989, dans le meilleur des cas et en majeure partie grâce aux commerçants, que 2,2 % de la production céréalière du pays. Les autres années les quantités achetées ont été encore plus faibles. Or l'Office, conformément à ses statuts, ne doit, bien entendu, pas se contenter d'acheter des céréales, mais doit aussi et surtout être capable de les revendre. Comme ses prix de vente sont la plupart du temps plus élevés que ceux du marché et qu'on ne peut y acheter que par sac dit de 100 kg, les ventes n'ont été que de 28 139 tonnes de 1984 à 1990, soit seulement 59 % des quantités achetées. En réalité seulement 1 623 tonnes ont pu être vendues au comptant – le reste l'a été soit à crédit, soit à perte (ventes promotionnelles), avec les conséquences évoquées précédemment.

Campagnes	1984/1985	1985/1986	1986/1987	1987/1988	1988/1989	1989/1990
Production	314 000	766 000	645 000	568 000	769 000	696 000
Quantités achetées par l'office	1 267	6 784	17 000	6 130	7 536	8 283
%	0,4	1,2	0,9	1,2	2,2	0,8

Tableau 2. Production céréalières et achats de l'ONC (tonnes et %).

- Les quantités de céréales vendues à crédit sont très importantes car leur valeur dépasse 400 millions de F CFA. Elles ne peuvent donc avoir été en totalité consommées par les familles, si grandes soient-elles, des débiteurs de l'Office. Il est donc vraisemblable que d'importantes quantités de céréales, achetées à crédit, ont été revendues et sont, de ce fait, venues augmenter l'offre proposée sur les marchés de N'Djaména. Le produit de ces ventes a permis de compenser, dans une mesure que nous ignorons, la diminution de moitié et l'irrégularité du versement des salaires des membres de la fonction publique. En réalité les Forces armées qui ont été les principaux bénéficiaires de ces ventes à crédit n'étaient, en principe, pas concernées par ces mesures restrictives. Il n'en reste pas moins que ces créances jamais récouvrées ont constitué en réalité une aide budgétaire déguisée qui n'entre ni dans les objectifs de l'Office, ni semble-t-il dans ceux de ses donateurs.
- En résumé, si l'on considère les ventes réalisées au comptant par l'Office soit 1 623 tonnes en relation avec un volume global de céréales mis sur le marché oscillant de 10 à 20 % de la production totale soit en moyenne de 70 000 à 140 000 tonnes –, on peut conclure que l'effet de régulation exercé sur le marché a été imperceptible.

### L'aide alimentaire (1985-1988)

- L'Office a reçu, à la suite de la sécheresse de 1984, 32 500 tonnes de céréales (Usaid : 7 500 et CEE : 25 000). Ces quantités sont importantes si on les compare aux achats locaux de la période 1984-1990 (47 000 tonnes). Sur les 25 000 tonnes fournies par la CEE (17 000 de maïs et 8 000 de blé), seulement 17 638 tonnes ont pu être vendues sur une période de 3 ans au lieu des 9 mois du calendrier prévisionnel. Les fonds de contrepartie, qui devaient permettre d'effectuer des achats de céréales locales, n'ont représenté que 40 % des sommes escomptées (soit un peu moins de 2 milliards de F CFA) et n'ont donc pu être utilisés pour financer en temps utile les achats locaux suivant le calendrier prévu.
- La faiblesse des ventes a eu pour effet que les entrepôts de l'Office ont été occupés pendant plusieurs années par ces céréales difficiles à écouler. Ceci a limité voire empêché

l'achat de céréales locales (maïs) qui devrait pourtant constituer la tâche prioritaire de l'Office. L'aide alimentaire, constituée le plus souvent de céréales peu consommées au Tchad, accentue le caractère extraverti de l'Office et sa dépendance vis-à-vis de l'extérieur.

Le retard de plusieurs mois dans l'arrivée au Tchad du maïs et du blé CEE est intervenu dans un contexte climatique favorable qui s'est traduit, à partir d'octobre 1985, par l'abondance des céréales locales et les faibles prix sur les marchés de la capitale. La conjonction de ces facteurs a compromis de façon irrémédiable cette opération.

### L'approvisionnement des zones pastorales

En dehors de l'approvisionnement des principaux centres urbains dans lesquels se trouve concentrée la demande solvable, l'Office a vocation à ravitailler les zones pastorales structurellement déficitaires en céréales dans lesquelles l'élevage constitue l'activité principale. Une opération de transfert de 2 500 tonnes de céréales dans la préfecture du Borkou-Ennedi-Tibesti (BET) a donc, dans cette optique, été organisée au cours de la campagne 1989-1990. Elle avait été justifiée par la direction de l'Office, sans doute en liaison étroite avec la Présidence<sup>8</sup>, par une prétendue situation de pénurie qui aurait régné dans ces trois préfectures, du fait de l'absence de flux céréaliers et de commerçants approvisionnant la région. Si, pour certaines localités excentrées et très faiblement peuplées, cet argument peut être retenu, on ne saurait le généraliser. Les principaux points de vente ouverts par l'Office dans les agglomérations les plus peuplées se sont trouvés en concurrence directe avec ceux des commerçants qui proposaient en général leurs céréales à meilleur prix. En conséquence, fin 1990 seulement 1 500 tonnes de céréales avaient pu être écoulées, parfois après en avoir baissé le prix. Il est probable que le reliquat d'environ 1 000 tonnes, qui était par endroits stocké à l'air libre dans de mauvaises conditions, n'a pu être vendu, et qu'avec les événements de décembre 1990 la majeure partie a disparu. La mauvaise gestion et la faible rentabilité de cette opération s'expliquent d'autant moins que le transport des céréales à partir de N'Djaména (1000 km) était complètement subventionné par la CEE. Une fois encore les commerçants qui s'approvisionnaient dans le Batha et/ou le Ouaddaï ont été plus efficaces et meilleur marché que l'Office. Cette opération comme la plupart de celles qui ont été réalisées ces dernières années par cet organisme ne peut se comprendre qu'en relation avec des objectifs politiques à court terme poursuivis par ses dirigeants.

# Une nouvelle orientation ? Le stock de sécurité alimentaire d'urgence

On s'est orienté dans les années 1990 dans les pays du Sahel, sous ajustement structurel (Mali, Niger, etc.), vers une nouvelle définition du rôle des Offices céréaliers. En effet, ces derniers ayant en général, à l'instar de l'ONC, échoué dans leurs tentatives de régulation du marché des céréales, devaient désormais se limiter à la constitution et à la gestion d'un stock de sécurité alimentaire. Au Tchad, en novembre 1989, un arrêté a été promulgué dans ce sens pour la constitution d'un stock de 20 000 tonnes de céréales locales et des achats ont été effectués durant la campagne 1989-1990 pour l'alimenter, parallèlement aux activités courantes de l'Office (stock opérationnel). Un accord-cadre réglementant le fonctionnement de ce stock avait été rédigé et avait été proposé à la

signature des principaux bailleurs de fonds avant les événements de décembre 1990 (renversement du président H. Habré). Curieusement, dans l'esprit des rédacteurs de ce texte et contrairement à ce qui prévalait dans les autres pays du Cilss, le stock de sécurité proposé au Tchad, venait s'ajouter au stock opérationnel, ce qui équivalait en réalité, à renforcer le rôle de l'ONC et supposait un accroissement du volume d'aide extérieure!

Même si l'ONC avait dû se cantonner à la constitution et à la gestion d'un stock de sécurité (comme dans les autres pays), cet objectif aurait pu sembler difficile à atteindre. En effet, si l'on avait raisonné à partir des résultats de la période 1984-1990 (point de vue parfaitement justifié dans la mesure où constituer un stock opérationnel ou de sécurité revient en réalité à acheter et vendre des céréales locales), on aurait dû être très réservé sur les capacités de l'Office à atteindre un tel objectif pour la raison suivante : le volume du stock de sécurité alimentaire correspondait *grosso modo* aux capacités de stockage de l'ONC dans l'ensemble du pays. Il est cependant regrettable que ce stock qui devait normalement permettre d'intervenir en situation d'urgence n'ait pas fait l'objet de dispositions précises concernant les caractéristiques des populations à approvisionner en priorité, et sur la durée, en termes de consommation de l'aide procurée.

### La constitution du stock de sécurité

Le stock, une fois constitué, devait être renouvelé chaque année par tiers (soit environ 6 600 tonnes). Les achats étaient effectués à partir de dons en espèces ou en nature (comme c'est le cas pour le stock opérationnel). Dans le premier cas, il est probable, mais le projet était très discret sur ce point, que les achats devaient être effectués par l'intermédiaire de commerçants sélectionnés en publiant des appels d'offre, comme cela se pratiquait ailleurs. Il était prévisible, qu'avec cette procédure, l'Office allait rencontrer les mêmes difficultés que par le passé, dans la mesure où d'une part il lui avait fallu presque trois campagnes successives pour parvenir à acheter 20 000 tonnes de céréales et où d'autre part il n'avait pu en vendre au comptant que 1 623 tonnes de 1984 à 1990.

Si l'on n'envisageait pas d'améliorer rapidement la connaissance des marchés céréaliers (quantités, prix, flux, et surtout acteurs), l'Office risquait, comme par le passé, d'acheter cher et de ne pouvoir ensuite revendre les céréales. Dans le cas où les donateurs fourniraient des céréales autres que mil, sorgho, ou maïs, celles-ci devraient être vendues (par l'intermédiaire des commerçants?) et les fonds obtenus seraient utilisés pour effectuer des achats locaux. Ce type d'opération n'avait rien de nouveau, il s'agissait de fonds de contrepartie et, comme dans le cas d'aide alimentaire analysé plus haut, les résultats obtenus dans le passé, n'avaient guère été brillants.

En ce qui concerne les conditions d'utilisation du stock, celles-ci étaient fondées sur la reconnaissance d'une situation alimentaire d'urgence après concertation avec le Comité du stock de sécurité alimentaire (CSSA) et examen des données du Système d'alerte précoce, ainsi que sur les avis de missions envoyées sur le terrain. La décision d'utilisation du stock devait ensuite être ensuite prise par le ministre de la Sécurité alimentaire qui présidait le CSSA. La distribution du stock de sécurité pouvait alors être effectuée à titre gratuit, à prix réduit, ou au prix du marché, toutes décisions prises par le CSSA. Remarquons que ces choix supposaient non seulement une bonne connaissance des prix et des flux de céréales, mais aussi du degré de solvabilité des habitants de la zone concernée (ville ou milieu rural), donc de leurs revenus monétaires. Ces conditions étaient rarement réunies. Il fallait surtout prendre garde que les distributions gratuites

ne soient pas effectuées, comme par le passé, seulement pour des raisons politiques (campagne électorale par exemple) et ne deviennent pas la principale raison d'être du stock. Surtout, la nécessité de le renouveler par tiers chaque année, sans obtenir de produits de ventes, risquait d'obliger les donateurs à le financer « *ad vitam aeternam* ».

En résumé, le projet de désengagement de l'ONC se caractérisait par le fait qu'il proposait un stock d'urgence en plus d'un stock opérationnel, ce qui était totalement contraire aux politiques mises en œuvre par le Cilss dans les pays membres. En outre, afin d'éviter les erreurs commises ailleurs, il aurait fallu d'abord évaluer le fonctionnement des stocks de sécurité qui existaient ailleurs depuis plusieurs années (Mali et Niger). Ce n'est qu'après une telle étude de faisabilité, prenant en compte l'évaluation de l'ONC, que le fonctionnement d'un stock d'urgence au Tchad aurait pu être envisagé avec quelques chances de succès.

37 Il apparaissait en effet que la constitution et la gestion d'un stock de sécurité alimentaire ne pouvaient constituer une solution miraculeuse permettant de résoudre les problèmes structurels que connaissait l'ONC depuis sa création. Surtout, si comme semblait le souhaiter le Cilss, le Tchad devait mettre en œuvre à terme une stratégie alimentaire cohérente, susceptible de déboucher sur une coopération régionale, cela supposait qu'on améliore de façon radicale la connaissance des marchés céréaliers du pays ainsi que les modes de consommation et leur évolution. En ce qui concerne les circuits de commercialisation qui demeuraient mal connus, une étude récente réalisée dans la zone sahélienne montrait que les difficultés qu'y rencontraient les commerçants pour y effectuer leurs achats de céréales (pistes en mauvais état, nombreux droits de passage exigés par des gens en uniforme, etc.) risquaient à terme de les décourager de s'y rendre. D'autant qu'ils avaient la possibilité d'acheter au Nord-Cameroun et surtout au Nigeria (État du Borno) d'importantes quantités de céréales qui pouvaient être ensuite acheminées à moindre coût à N'Djaména, car le réseau routier était permanent et bien entretenu. Les commerçants sélectionnés pour la fourniture des céréales du stock de sécurité alimentaire préféraient sans doute eux aussi, vu les quantités concernées, acheter à l'étranger. Ceci ne pouvait qu'accentuer encore la marginalisation et le découragement des agriculteurs de la zone sahélienne du Tchad pour lesquels la vente de céréales est devenue indispensable au fonctionnement de l'économie du groupe domestique.

### Conclusion

- L'analyse socio-économique des activités de l'ONC de 1984 à 1990 prouve que cet organisme s'est trouvé de façon constante et pour des causes quasi structurelles confronté à des difficultés insurmontables. En effet, il dépendait exclusivement de l'aide extérieure pour financer et organiser ses campagnes d'achat de céréales locales et pour l'octroi d'aide alimentaire en nature qu'il devait revendre en cas de sécheresse. Il était donc totalement dépendant de l'extérieur, ce qui s'est traduit par un fonctionnement extraverti dans de nombreux domaines.
- Malgré les fortes sommes dont il a bénéficié de 1984 à 1990 (environ 2,2 milliards de F CFA), l'assistance technique qui lui a été fournie et les importantes quantités d'aide alimentaire reçues, l'Office n'a jamais pu atteindre les objectifs de régulation du marché céréalier qui lui avaient été assignés.

- 40 En réalité, les décisions d'achat et de vente des céréales locales et les modalités de vente de l'aide alimentaire, qui sont pour une part à l'origine des mauvaises performances de l'Office, ont été prises sur la base d'une très mauvaise connaissance des mécanismes de formation des prix et des flux qui permettent d'approvisionner les centres urbains et les zones pastorales. Bien qu'il n'existait dans ce domaine que peu de données fiables, l'Office n'a rien fait pour faire progresser les connaissances. Il a fallu par exemple plus de 10 ans pour qu'une « Cellule de relevés de prix », pourtant indispensable à son fonctionnement, soit enfin créée et la CEE a dû hausser le ton pour qu'une étude sur les conditions de vente de son aide alimentaire puisse être réalisée conjointement (Arditi, 1989). Cette situation s'explique par le fait que des préoccupations politiques à court terme et des relations de clientélisme lui ont tenu lieu de stratégie d'intervention.
- Post-scriptum: la constitution et la gestion du stock de sécurité pendant la décennie 1990-2000, que nous ne pouvons développer ici, mériteraient une analyse particulière, qui montre que les craintes que nous évoquons dans ce texte étaient très largement justifiées. L'amélioration récente du réseau routier en direction du sud ne nous paraît pas de nature à changer de manière radicale l'orientation des flux céréaliers approvisionnant N'Djaména car, comme nous le faisions remarquer (Arditi, 1990), les principaux flux de céréales qui approvisionnent N'Djaména et les zones pastorales ont pour origine le Chari-Baguirmi, le Guéra, et le Salamat. Le rôle important joué par les flux venant du Nigeria et du Cameroun et la faiblesse de ceux qui ont pour origine la zone cotonnière ont été soulignés dans tous les travaux réalisés sur ce thème.

### **BIBLIOGRAPHIE**

## Bibliographie

ARDITI C., 1990 — Economie et politique céréalière dans la zone sahélienne : l'exemple du Tchad. Paris, Insee, brochure Amira n° 60, préface de Ph. Couty).

ARDITI C, HANKEY P., 1991 — Evaluation socio-économique et financière de l'Office national des céréales, Tchad (1984-1990). Agrar Consulting GMBH, 2 volumes.

ARDITI C, 1999 — Grands commerçants au bord de la crise ? Ajustement structurel, dévaluation et pétrole au Tchad. *Islam et Sociétés au sud du Sahara* (13) : 103-116.

BERGERET A., 1985 — « Les sociétés indigènes de prévoyance : du Maghreb à l'Afrique Noire, dérive d'une institution ». In Bergeret A. Les techniques de conservation des grains à long terme. Paris CNRS : 171-191.

CREAC'H P., 1993 — Se nourrir au Sahel. L'alimentation au Tchad (1937-1939). Paris, L'Harmattan.

BERG E., KENT L, 1991 - The Economics of Cereal Banks in the Sahel. SAID/DAI.

MAGRIN G, 2001 - Le sud du Tchad en mutation. Des champs de coton aux sirènes de l'or noir. Paris, Sépia-Cirad.

ROSENBERGER B., 2001 — Société, pouvoir et alimentation. Nourriture et précarité au Maroc précolonial. Rabat.

### **NOTES**

- 1. L'idée que l'État devait jouer un rôle régulateur dans la commercialisation et dans la répartition des céréales existe depuis longtemps. Pour s'en tenir au continent africain, si la liberté totale du commerce des grains est attestée de manière générale dans le monde musulman, le souverain possède pourtant un droit de régulation nommé hisba qu'il met parfois en pratique lorsque des pénuries ou des hausses de prix surviennent. Il fait alors mettre en vente à bas prix ses réserves de céréales pour réguler le marché. Si le phénomène est attesté au Maroc au XVIII<sup>e</sup> siècle (Rosenberger, 2001), il serait intéressant de l'étudier dans les royaumes musulmans du Soudan central.
- **2.** Ces attitudes sont souvent liées au fait que les sociétés africaines sont qualifiées (de) ou pensées comme simples par les « experts » en développement.
- 3. Voir l'article d'André Teyssier et al., dans cet ouvrage.
- 4. Sorgho repiqué; voir Christine Raimond dans cet ouvrage.
- 5. Le poids des sacs vendus par l'Office n'est vérifié que pour 10 % des quantités achetées.
- 6. A cause de la participation à l'effort de guerre entre 1982 et 1990
- 7. Dans une déclaration à *Al Watan* n° 37 1986, le Directeur de l'Office déclarait « Il faut éviter que les producteurs et les consommateurs ne soient abusés par les commerçants qui achètent à vil prix et revendent dix fois plus cher ».
- 8. Le Directeur était, comme le président de la République, originaire de Faya.

### RÉSUMÉS

La création en 1978 de l'Office national des céréales au Tchad (ONC) a été justifiée par le fait, affirmé sans la moindre preuve, que les commerçants réalisaient des profits exorbitants dans le négoce céréalier. Par conséquent, afin de réguler le marché l'ONC devait acheter chaque année une quantité de céréales locales assez importante pour pouvoir, une fois revendue à un prix inférieur à celui des commerçants, stabiliser les prix. Il devait donc, pour être efficace, définir ses objectifs en fonction de la nature et des quantités de céréales mises chaque année sur le marché par les commerçants. En réalité ses achats de céréales locales ont dépendu des financements extérieurs, et de ses capacités à constituer des stocks et à les transporter vers les principaux lieux de consommation (centres urbains, zone pastorale).

L'Office a échoué par méconnaissance des caractéristiques du marché des céréales locales (quantités disponibles, lieux, acteurs, prix etc.). Ses dirigeants successifs choisis par le pouvoir ont pratiqué « une politique du ventre&nbsp,» en violant totalement les objectifs de l'Office. Au lieu de vendre aux catégories sociales les plus défavorisées l'Office a fourni « à crédit » aux agents de l'État et/ou à des militaires d'importantes quantités de céréales qu'ils ont revendu avec un gros profit car elles n'ont jamais été payées. Ces pratiques ont porté un grave préjudice aux commerçants qui ont depuis longtemps démontré leur capacité à approvisionner les centres urbains et les régions pastorales à un coût moindre que tout organisme étatique.

The "Office National des Céréales" was created in 1978 in order to regulate staple food trade because local traders were supposed to get high profits from this activity. The ONC had to buy every year a certain amount of cereals in rural zones and to carry it and sell it in the principal cities at low prices to achieve its goals of stabilization of the market. The Office failed completely in its duties by lack of knowledge of the organization of the local cereals market (production areas, location of markets, traders, prices etc.). The managers of the Office, chosen by corrupted politicians, allowed civil servants and soldiers to buy on

The managers of the Office, chosen by corrupted politicians, allowed civil servants and soldiers to buy on credit large quantities of cereals, which they sold with big profits because they never paid back their debts to the Office. Consequently they harmed the activities of traditional food traders who, for a long time, have been able to feed the cities and the herders much better than any state structure.

### **INDEX**

Mots-clés: céréales, commerçants, intervention de l'État, sécurité alimentaire, Tchad

Keywords: cereals, traders, state, food security

### **AUTEUR**

#### **CLAUDE ARDITI**

Claude **Arditi**, géographie, EHESS Upresa 8038, 15 rue du Père Guérin, 75013 Paris arditi@ehess.fr

# Faut-il brûler les greniers communautaires ?

Quelques éléments de réflexion pour des politiques de sécurité alimentaire en zone sahélo-soudanienne

Shall we burn community granaries? Thinkings for food security policy in the soudano-sahelian zone

### André Teyssier, Géraud Magrin et Guillaume Duteurtre

- Depuis les sécheresses sahéliennes du début des années 1970, les famines représentent l'un des piliers de l'afro-pessimisme: elles semblent exprimer l'incapacité des paysanneries et de leurs gouvernants à faire face à la fatalité des aléas climatiques. Pourtant, des actions paraissent possibles, à condition qu'elles s'appuient sur les dynamiques internes du monde paysan, et sur des mécanismes de gestion des marchés céréaliers adaptés aux réalités de terrain.
- De l'Extrême Nord sahélien du Cameroun à la zone méridionale soudanienne du Tchad, des crises alimentaires cycliques affectent en effet les efforts de développement et contribuent à la paupérisation du monde rural. En 1998, une disette très sévère sévit dans ces régions. Elle frappe aussi bien les individus, contraints de décapitaliser pour survivre, que leurs organisations. Les ressources financières collectives, destinées à diverses opérations de développement, sont détournées pour obtenir de quoi se nourrir.
- Il apparaît ainsi qu'aucune action de développement rural ne saurait faire l'économie d'une réflexion préalable sur la sécurisation de l'alimentation des ménages ruraux. Toute opération de crédit rural, d'équipement du territoire, de professionnalisation de l'agriculture, risque de se voir remise en cause si les populations sont contraintes à mettre en œuvre des stratégies de survie.

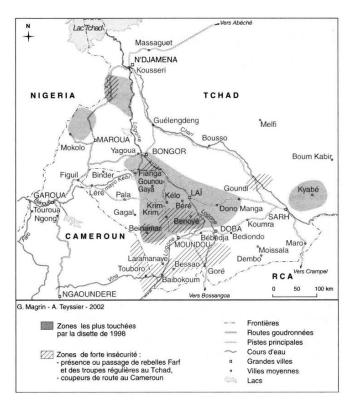


Figure 1. Insécurité alimentaire en zone sahélo-soudanienne.

4

Au Tchad comme au Nord-Cameroun, durant les crises alimentaires des années 1970-1980, l'action des pouvoirs publics s'est surtout concentrée sur la distribution d'une aide d'urgence ostentatoire d'origine internationale, à travers un réseau de magasins gérés par des offices céréaliers étatiques. Ce système a connu des dysfonctionnements systématiques et a surtout enrichi ceux qui étaient en charge de la distribution, à travers des pratiques de détournement généralisées. Ce type d'aide, si elle est renouvelée régulièrement, tend à placer les producteurs en situation d'assistanat. Elle ne devrait demeurer qu'une solution de dernier recours, à déployer en cas d'accident climatique ou de sinistre majeur¹.

- En opposition apparente à ces structures se sont multipliés des dispositifs de stockage collectif appelés banques de céréales ou greniers communautaires destinés à conserver au village des réserves de céréales permettant de franchir les soudures difficiles et de limiter les effets des disettes. Ces dispositifs ont connu des destins contrastés, et les échecs ont été plus nombreux que les succès. On s'accorde à constater qu'ils n'ont pas rempli le rôle qui leur était imparti en matière de régulation des marchés vivriers. Cependant, peu d'auteurs analysent en détail les raisons de ces échecs, et l'on est peu à même d'évaluer le poids des différentes causes invoquées : défaillances de gestion ? Manque de savoir-faire commercial ? Boycott des commerçants ?
- Devant l'échec de ces politiques marquées par une priorité accordée au stockage, il conviendrait de placer les producteurs en situation de pleine responsabilité et de concevoir de nouvelles articulations entre eux, les commerçants, les services publics et les structures d'appui. Une meilleure gestion des crises alimentaires doit sans doute être recherchée dans la promotion simultanée d'une plus grande capacité de prévoyance des acteurs et d'une plus grande fluidité des circuits commerciaux.

A partir d'un rappel de la complexité des facteurs en cause dans l'insécurité alimentaire, cette communication propose une analyse critique des expériences de stockage céréalier menées au cours des dernières années au Nord-Cameroun et au sud du Tchad. La présentation d'une expérience de responsabilisation des producteurs ruraux en matière de stockage de vivriers et de structuration de la filière céréalière offre des perspectives pour une réorientation des politiques publiques.

# Les mystères de l'insécurité alimentaire et les stratégies des acteurs

### Pénurie d'informations et causes enchevêtrées

- L'histoire du Sahel et de la zone soudanienne est émaillée de crises alimentaires encore bien présentes dans la mémoire collective. Deux échelles de ces crises doivent être distinguées. Les économies agricoles sahélo-soudaniennes du sud du bassin du lac Tchad ont été frappées par les grandes famines africaines du xxe siècle (1913-1914, 1931-1932, 1972-1973 et surtout 1984-1985). Ces famines correspondaient toujours à la conjugaison d'aléas climatiques et de phénomènes humains aggravants, ayant des effets catastrophiques sur de très vastes espaces (Magrin, 2000a). Entre ces événements majeurs s'observent d'autre part des crises de moindre intensité, concernant des espaces plus circonscrits, soudures difficiles, disettes sévères, famines circonscrites.
- Tous les 5 à 10 ans, le bassin du lac Tchad souffre de crises alimentaires qui justifient une intervention des pouvoirs publics, voire de la communauté internationale. Ces crises alimentaires sont plus ou moins aiguës selon les régions et les couches sociales de la population. Elles se manifestent par une raréfaction des produits vivriers sur les marchés et par de fortes augmentations saisonnières des cours des céréales. Pour satisfaire leurs besoins alimentaires, les ménages mettent en œuvre différentes stratégies, les plus vulnérables devant procéder à des ventes de détresse et brader une partie de leur capital : d'abord le bétail, puis divers équipements, enfin des terrains<sup>2</sup>.
- Les bilans céréaliers les plus souvent avancés pour justifier l'urgence d'une aide alimentaire sont d'une utilité très discutable pour évaluer l'acuité d'une crise alimentaire. En effet, ils reposent sur des statistiques agricoles peu fiables.
- Ainsi, l'annonce faite par les autorités camerounaises en 1999 d'un déficit de 155 000 tonnes, sur la base d'une consommation de 200 kg par individu, soit 500 000 tonnes pour l'ensemble de l'Extrême Nord, révèle une carence d'informations. Une erreur d'appréciation dans l'estimation des rendements change complètement la donne. A raison d'une surface céréalière estimée à 550 000 ha, si l'on s'en tient à un rendement moyen de 0,745 tonne par hectare, la production céréalière ne dépasse pas 410 000 tonnes ce qui propulse effectivement ce déficit à 155 000 tonnes. Si ce rendement est estimé à 250 kg de plus, le déficit n'existe plus (Roell, Teyssier, Doyon, 1999).
- Ces réserves faites, la production moyenne annuelle de la province de l'Extrême Nord oscillerait autour de 437 000 tonnes de céréales, dont une production rizicole affectée par la faillite de la Semry<sup>3</sup> évaluée à seulement 47 000 tonnes de paddy. A raison d'une population d'environ 2 500 000 habitants, 175 kg de céréales par personne<sup>4</sup> seraient produits dans la province, ce qui placerait la province dans une situation de très léger déficit structurel (Hanak, 2001). De même, au sud du Tchad, la production céréalière

moyenne estimée par l'ONDR<sup>5</sup> au milieu des années 1990 s'élèverait à 440 000 tonnes, ce qui, pour une population de 3 millions d'habitants, donne une disponibilité céréalière de 146 kg par an et par habitant, très en-deçà des besoins théoriques (Magrin, 2001).

Au sud du Tchad comme au Cameroun, où l'indice de couverture des besoins alimentaires est passé de 99 en 1982 à 79 en 1998 (Hanak, 2001), ce déficit vivrier se serait accentué ces dernières décennies. La production agricole ne semble pas suivre le rythme de l'accroissement démographique.

Quoi qu'il en soit, ces indicateurs présentent le défaut de ne tenir compte ni des flux commerciaux éventuels, ni surtout de l'importance des produits non céréaliers en matière de sécurité alimentaire (tubercules, oléagineux, produits de cueillette) (Magrin, 2001). Ces indicateurs généraux ne montrent pas non plus la variabilité géographique de la vulnérabilité aux pénuries alimentaires. Les zones de forte densité, comme les monts Mandara ou le « Bec de Canard » au Cameroun, les koros<sup>6</sup> de Bénoye et Dono Manga ou les plaines inondables rizicoles du moyen Logone au Tchad, apparaissent plus sensibles à ces aléas<sup>7</sup>, d'autant que les possibilités d'extension et de diversification des cultures vivrières, notamment par le sorgho repiqué ou les tubercules, sont réduites. Notons que ces zones vulnérables correspondent aux territoires les plus enclavés.

Un faisceau de causes enchevêtrées intervient bien souvent dans l'explication des crises alimentaires, sans qu'il soit aisé de les hiérarchiser. Les causes naturelles, immédiatement avancées, sont évidemment les plus visibles : sécheresses, précipitations mal réparties, attaques de criquets et d'oiseaux granivores, divagation de troupeaux d'éléphants. Au Tchad, l'insécurité causée par les cycles de rébellion – répression qui se succèdent dans le sud du pays depuis 1984 – conjugue souvent ses effets avec ceux des aléas naturels, comme en 1998 (Magrin, 1999).

D'autres facteurs invoqués, plus structurels, expriment les positions idéologiques des observateurs : les diverses pratiques de la vie sociale (fêtes traditionnelles, consommation de bière de mil...) sont dénoncées comme du « gaspillage » par les autorités administratives et religieuses qui stigmatisent « l'imprévoyance » des paysans avec une belle constance depuis un siècle, de même qu'on continue à reprocher aux producteurs d'utiliser des « techniques inadéquates ». Les commerçants, trop souvent assimilés à de vils spéculateurs, sont systématiquement vilipendés. Au Tchad surtout, la culture de rente du coton est fréquemment désignée comme responsable de la fragilité vivrière de la région méridionale (Magrin, 2000 a).

17 Enfin, d'autres raisons sont couramment évoquées : les « sorties de céréales » – dont on ne précise pas si elles désignent des flux vers les pays voisins ou d'autres régions au sein d'un même pays – ou la consommation des brasseries de Garoua et Moundou aspireraient de grandes quantités des céréales nationales.

En revanche, certains facteurs d'insécurité alimentaire structurels sont presque toujours ignorés, comme l'enclavement et l'inaccessibilité des marchés vivriers, ou les blocages administratifs à la sortie de céréales des territoires excédentaires.

Devant l'insuffisance notoire de données chiffrées, la compréhension de l'insécurité alimentaire implique de prendre en compte une multiplicité de facteurs et nécessite une lecture critique des représentations individuelles ou collectives, souvent empreintes de considérations idéologiques.

### Réponses paysannes : diversification et anticipation du risque

- Les producteurs ne restent pas inertes face aux pénuries alimentaires. Ils développent toute une série de stratégies pour anticiper et atténuer les effets des crises alimentaires. Mieux comprendre ces stratégies permettrait d'orienter efficacement les interventions visant à la sécurisation alimentaire.
- La gamme et la dynamique des plantes cultivées rendent compte de ces stratégies. Aux plantes à cycle court qui appartiennent à tous les systèmes agricoles sont associés des produits de cueillette. Certaines plantes sont utilisées tous les ans par au moins une partie de la population, d'autres ne sont consommées que lors des épisodes de disette très sévères (Seignobos, 1989), ce qui peut constituer un indicateur de l'acuité d'une crise alimentaire.
- Les évolutions récentes des plantes cultivées témoignent de l'importance accordée par les producteurs à leur sécurité alimentaire. L'extension de la culture du sorgho de contresaison (muskuwaari), notamment dans la plaine du Diamaré du Nord-Cameroun, compte parmi les nombreuses réponses à l'augmentation des besoins alimentaires, en assurant une répartition des risques et un étalement du calendrier agricole. La complémentarité dans le temps et dans l'espace du muskuwaari avec la culture cotonnière a ainsi permis de maintenir des équilibres alimentaires ailleurs fragilisés par cette culture de rente. Au sud du Tchad, l'extension de la culture du manioc a constitué une réponse similaire au développement cotonnier. Son extension s'est néanmoins heurtée aux nouvelles réalités de l'élevage (Magrin, 2001).
- Cependant, si le Diamaré apparaît souvent excédentaire en céréales, les exploitations ne parviennent pas toujours à tirer partie de leurs deux récoltes annuelles et connaissent régulièrement des problèmes de trésorerie. La culture du muskuwaari ou du **berbéerée**<sup>8</sup> exige en effet une main-d'œuvre importante, et l'emploi systématique de manœuvres oblige les producteurs à s'endetter pour pouvoir repiquer à temps. Ils peuvent emprunter auprès de « courtiers » ou de chefs traditionnels, avec remboursement en nature à la récolte, ou revendre forcément à bas prix les bœufs achetés quelques mois plus tôt (Seignobos *et al.*, 1995). Cet argent sert à payer les manœuvres et éventuellement le coût de location de la terre. Le remboursement des dettes oblige les cultivateurs à vendre leur sorgho, dès la récolte, au plus bas prix, ce qui peut profiter aux marchands qui stockent et écoulent la production une fois que les prix ont augmenté. Dans ces régions, le volume vivrier produit suffirait à la consommation familiale, mais la gestion des céréales au cours de l'année condamne certaines exploitations à un cycle d'endettement.
- Ainsi, rares sont les cultivateurs à profiter de la variation saisonnière des cours des céréales qu'ils produisent. Peu d'entre eux disposent d'une trésorerie qui leur permettrait de stocker leur production en attendant un relèvement des prix.
- Partout, les activités commerciales, le développement des plantes à tubercule, la fabrication d'alcools, les petits élevages domestiques, souvent gérés par les femmes, fournissent des revenus monétaires en partie destinés à couvrir un minimum alimentaire.
- Enfin, les migrations servent de soupape aux terroirs confrontés aux tensions alimentaires les plus récurrentes. Celles-ci mettent en jeu différentes échelles. Elles peuvent être temporaires et de faible distance comme ces milliers de jeunes livrés à eux-mêmes par leurs parents en 1998, partis chercher dans les villes ou sur les grands marchés hebdomadaires de quoi survivre (Magrin, 2001). Elles peuvent aussi être

définitives et de grande ampleur. Ainsi, les crises climatiques sahéliennes répétées des années 1970-1980 ont mis en mouvement des effectifs importants vers les régions soudaniennes (sud du Tchad, province Nord du Cameroun). La migration depuis les monts Mandara ou les plaines du « Bec de Canard » vers la province du Nord s'observe chaque année, provoquant dans les terroirs d'arrivée des regains de tension pour la maîtrise de l'espace entre agriculteurs migrants, chasseurs et éleveurs itinérants. L'envoi de fonds par les migrants reste indispensable à l'équilibre financier des ménages des terroirs d'émigration.

# Réponses de l'Etat : incantations à la productivité et mendicité intéressée

- 27 Après une première décennie d'indépendance, clémente sur le plan climatique, la thématique de l'insécurité alimentaire est entrée dans le champ des préoccupations des Etats avec les sécheresses des années 1970-1980 et les famines qui les accompagnent.
- Face à l'insécurité alimentaire, l'action publique s'est fondée jusqu'à présent sur la certitude que la sécurité alimentaire passe par la lutte contre les fléaux, par la modernisation de l'agriculture et enfin par une assistance vivrière issue de stocks gérés par l'Etat. La régulation des marchés céréaliers fondée sur la constitution de stocks nationaux de sécurité qui ont constitué un peu partout dans le monde l'ossature des politiques alimentaires est restée inopérante dans le cas du Tchad et du Nord-Cameroun. Malgré le désengagement perceptible des services publics envers le domaine agricole depuis l'entrée en vigueur des plans d'ajustement structurel dans les années 1980, une « culture d'Etat providentiel » continue d'inspirer les principes d'intervention des pouvoirs publics. A aucun moment ceux-ci n'ont cherché à faire du producteur le pivot d'une politique régionale de sécurité alimentaire. Force est de reconnaître la faible portée de ces orientations dès lors qu'elles se muent en programmes opérationnels.
- La modernisation de l'agriculture n'est bien souvent qu'une incantation à la productivité formulée en conclusion des nombreux séminaires sur la sécurité alimentaire. Au Nord-Cameroun, ce vœu pieux porte généralement sur l'extension des surfaces irriguées, sans tenir compte du délabrement des périmètres existants. De plus, l'efficacité de la lutte contre les fléaux est liée au fonctionnement des services phytosanitaires, dont les moyens sont souvent insuffisants ou tardivement accordés<sup>9</sup>.
- A la suite de la grande sécheresse sahélienne de 1973, la mission de régulation de l'offre céréalière a été confiée à des instances gouvernementales¹º fonctionnant comme instruments des politiques nationales de sécurité alimentaire. Leur intervention repose sur un mécanisme de péréquation interannuel, supposé soutenir les marchés céréaliers lors des années de crise alimentaire à partir de stocks constitués à l'occasion des années excédentaires. Le principe louable de cette régulation s'est heurté à une mise en application entachée d'irrégularités de gestion qui ont motivé le retrait de la plupart des agences d'aide depuis une dizaine d'années¹¹. Malversations financières et clientélisme ont nui à la crédibilité de ces organismes (Arditi, Hankey, 1991) qui doivent leur maintien au caractère indispensable d'un dispositif d'aide d'urgence en cas de famine exceptionnelle. Au Tchad, le CASAGC¹² est censé coordonner l'action des différents ministères concernés, des bailleurs et des ONG. Mais sa lourdeur institutionnelle et les relations difficiles entre certains de ses membres (ONG et services de l'Etat) ont limité son efficacité, notamment lors de la crise de 1998 (Magrin, 2001).

- L'aide alimentaire pose de sérieuses questions de gouvernance, aussi bien au Tchad qu'au Cameroun. En premier lieu, l'imprécision des statistiques agricoles empêche d'établir des situations et de prendre des décisions. Les volumes distribués sont sans commune mesure avec les déficits annoncés : en 1999 au Nord-Cameroun, 9 500 tonnes de céréales devaient répondre à un déficit « gonflé » à 155 000 tonnes. Ces campagnes d'aide sont pourtant très onéreuses13 et les cas de détournement observés au cours des distributions sont légion à différents niveaux. L'aide alimentaire revient de fait à un coup médiatique réalisé sur financement extérieur à la gloire des cellules gouvernementales et des caciques locaux. Elle peut prendre la forme d'un saupoudrage généralisé plutôt que d'une distribution ciblée. L'espoir de gains politiques fait que la notion de zone vulnérable n'est pas acceptée (Roell, Teyssier, Doyon, 1999) : il faut servir le plus grand nombre, quelque soit l'acuité de la disette, pour obtenir un effet maximal de « reconnaissance électorale ». Heureusement, les bailleurs de fonds tendent à recourir de plus en plus à des ONG bien implantées localement, susceptibles d'effectuer un ciblage précis et des distributions mieux gérées. C'est le cas au Tchad pour une partie de l'aide alimentaire distribuée par la France ou par d'autres agences et au Nord-Cameroun pour les vivres distribués sur financement de l'Union européenne. Mais ces « filets de sécurité » n'ont pas pour ambition de fournir des solutions durables au problème de la vulnérabilité.
- Cette brève communication ne saurait analyser plus en détail l'impact réel des différentes actions publiques conduites pour assurer la sécurité alimentaire des ménages au Nord-Cameroun et au sud du Tchad, ce qui pourrait faire l'objet d'observations spécifiques et aurait le mérite d'éclairer les pouvoirs publics sur les effets de leurs interventions. Nous nous limiterons à des observations sur la régulation partielle des crises alimentaires par le stockage villageois.

### Le stockage communautaire en question

# La vogue des greniers communautaires : contexte historique, enjeux idéologiques

Le stockage par les producteurs comme outil de régulation des crises alimentaires n'est pas une recommandation nouvelle. Il est promu depuis la période coloniale<sup>14</sup> et connaît son plein succès dans le courant des années 1980 en Afrique de l'Ouest, et une dizaine d'années plus tard dans la zone sahélo-soudanienne d'Afrique centrale. Parallèlement aux offices régulateurs des Etats, des échanges avec des ONG implantées en Afrique de l'Ouest aboutissent à la mise en place progressive par les ONG de la région, laïques<sup>15</sup> ou confessionnelles16, d'un système de stockage de proximité géré par les producteurs, à travers l'implantation de greniers communautaires ou de banques de céréales villageoises. Ces infrastructures ne se diffusent vraiment au Tchad qu'après la guerre civile, au milieu des années 1980 (Tubiana, Sherif, 1995). A cette époque se combinent en faveur du stockage communautaire un discours tiers-mondiste d'inspiration caritative et un engouement pour le «local». Il valorise d'une part l'inscription des greniers communautaires dans une tradition africaine de gestion collective des récoltes - censée avoir une pertinence particulière dans cette Afrique des savanes souvent présentée comme l'Afrique des greniers par excellence. La sensibilité militante des opérateurs amène d'autre part à concevoir des formes de stockage au village comme une réponse aux pratiques spéculatives orchestrées par des commerçants. L'action des ONG se fondait sur une vision largement idéologique du rapport entre le producteur et le marchand, et se donnait pour mission de rééquilibrer le rapport de force, plus ou moins inventé, au profit du « petit paysan » exploité par le riche commerçant<sup>17</sup>.

Au Cameroun, les projets de coopération bi et multilatérale ont également largement contribué au développement de ces banques¹8et aujourd'hui 15 opérateurs de développement rural du Nord-Cameroun opèrent sur le thème du stockage. En revanche, l'image du Tchad méridional dans les perceptions habituelles tendait à ériger la zone soudanienne en « Tchad utile », fournissant l'essentiel des devises et des revenus monétaires, et censé constituer en même temps un grenier céréalier pour le pays (Magrin, 2000 a). C'est ce qui explique que les grands bailleurs de fonds aient concentré leurs interventions en la matière sur la zone sahélienne du pays¹9. Ce statut privilégié prêté au sud tchadien par opposition au reste du pays est le symétrique inverse des représentations du Nord-Cameroun, enclavé et plus pauvre que la moyenne nationale, et objet d'une attitude plus active des agences d'aide internationale.

Au terme de quelques années d'exercice, un constat de faillite des greniers villageois se généralise, nourri de regards critiques sur différentes expériences menées en Afrique de l'Ouest. Il s'inscrit en phase avec la montée en puissance d'un courant de pensée dominant libéral, tout aussi idéologique. La remise en cause de ces actions collectives estelle justifiée ? Quels sont les principaux facteurs qui conduiraient automatiquement les greniers villageois à la banqueroute ? Quelles alternatives peut-on proposer entre une régulation par l'Etat dont l'inefficacité s'est révélée systématique, une régulation par les acteurs locaux apparemment peu compétitive, et une régulation par le seul marché ?

Il convient aujourd'hui de revisiter les analyses critiques portées sur les greniers villageois en considérant non seulement les formes de leurs échecs, mais également les orientations choisies concernant les modalités de fonctionnement des greniers ainsi que la qualité des opérateurs responsables de la création des greniers. L'objectif est de proposer des alternatives en matière de sécurisation alimentaire en tenant compte du contexte institutionnel et politique particulier qui prévaut dans cette partie du bassin du lac Tchad.

### Principes et échecs des greniers du bassin du lac Tchad

37 Les structures villageoises de stockage céréalier ont pour traits communs une création suscitée de l'extérieur en fonction des préoccupations humanistes des opérateurs de développement, ainsi que des modes de fonctionnement relativement identiques. Leurs promoteurs insistent sur le caractère « social » de ce système de stockage, basé essentiellement sur le stockage de céréales à la récolte en vue d'une redistribution à la soudure, lorsque les prix de marché sont élevés. Dans les structures où l'on privilégie le crédit sur l'appui à la gestion, il s'agit plutôt d'effectuer des achats de céréales en période de récolte, afin de consentir des crédits à bas prix aux plus indigents en période de « soudure ».

Dans les deux cas, le principe de fonctionnement est le même : un fonds, provenant d'un groupement cotonnier ou d'un organisme caritatif est mis à disposition d'une

communauté pour acheter sur le marché un certain volume de céréales ou pour construire un magasin de stockage, ou les deux.

- Une telle organisation ne peut prétendre à la pérennité, en raison de défauts de conception initiale :
  - le volume de céréales acheté sur ressources extérieures correspond rarement au volume escompté par le village. Par cet achat collectif, les sacs de céréales appartiennent à tous et à personne et l'on imagine facilement comment la vente subventionnée de ces sacs anonymes peut favoriser des octrois préférentiels selon des règles clientélistes et priver de cette manne une part importante de la population villageoise. Les greniers communautaires ont tôt fait de devenir des greniers familiaux ;
  - le maintien du fonds de roulement est conditionné à la vente des céréales. Dans les zones vulnérables où la pression sociale peut devenir extrêmement forte en période de disette, la vente au comptant s'avère illusoire (Terdel, 2001) et les gestionnaires des greniers procèdent à des « distributions à crédit », difficiles à recouvrer ;
  - la gestion des stocks céréaliers comporte des risques importants liés notamment à la fragilité du produit, à la volatilité des cours ou aux mauvais payeurs.
- 40 Partout, s'exprime ainsi une forte contradiction entre logique sociale de solidarité et logique de développement plus commerciale. La première voue le grenier à la banqueroute, quand la seconde dévoie les objectifs initiaux d'appui à la sécurité alimentaire : les greniers permettent une accumulation par et pour les villageois les plus aisés. Les exemples de compromis sont rares, où quelques sacs de céréales peuvent être consentis à bas prix à la soudure aux membres des groupements en difficulté, quand l'essentiel du stock sera vendu au prix du marché pour le compte du groupement. Au Tchad, dans la région fertile de Bodo (sud-est de Doba), une coordination fédère 12 banques de céréales du canton. L'appui de l'Afdi sous forme de crédits pour la construction de bâtiments puis pour le stockage a permis de stimuler une véritable dynamique collective autour des greniers. Chaque magasin contient deux pièces, dont une destinée à la consommation des membres et une à la commercialisation pour le compte des groupements, qui contiennent couramment une centaine de sacs. Les fortes variations de prix sur le marché des céréales - le réajustement consécutif à la disette de 1998 a provoqué une surproduction et un effondrement des prix - ont incité les groupements à stocker de l'arachide, dont le marché est plus sûr et plus régulier. Ainsi, ces greniers ont acquis une certaine prospérité, mais en s'écartant des objectifs initiaux de sécurité alimentaire, dans une région qui figure habituellement comme un pôle excédentaire en produits vivriers (Magrin, 2000 b).
- Ainsi, face aux dérives clientélistes et à la contrainte essentielle du renouvellement des fonds de roulement par le recouvrement intégral des crédits, la plupart des opérations de stockage communautaire n'ont pas trouvé de solutions appropriées et ont périclité. Les groupements formés pour ces opérations de stockage se sont évanouis avec les fonds destinés à l'achat de céréales. On peut d'ailleurs douter des motivations initiales de ces organisations, car, comme le signale un agent de développement du Mayo-Danaï, « la tendance à faire partie d'un groupement (PCIDRK, ADPTK, UPSECK...) s'explique par l'espoir d'obtenir du mil à crédit ou moins cher », avec l'intention inavouée de ne rien avoir à rembourser (Toukrou, 1996).
- Une plus grande « sensibilisation » ou une formation soutenue des gestionnaires ne seraient d'aucun secours pour ces greniers communautaires, créés selon des principes qui les condamnent inéluctablement à la faillite.

### Le discours libéral sur les greniers

- Ce constat d'échec rejoint les conclusions des études menées en Afrique de l'Ouest par les tenants d'un discours libéral (Berg, Kent, 1991; Kent, 1992). Elles rejoignent les analyses menées par d'autres observateurs, très critiques sur les principes à l'œuvre dans la mise en place des banques de céréales.
  - La promotion des greniers communautaires est le produit de postures militantes, éloignées de la réalité économique des marchés céréaliers africains et nourries de représentations erronées. Contrairement aux perceptions tiers-mondistes, la spéculation par la conservation saisonnière de céréales serait risquée, voire peu rentable ; les producteurs seraient rarement en situation de ventes obligées au moment des récoltes ; l'usure ne concernerait qu'un pourcentage insignifiant de producteurs, qui d'ailleurs, ne tomberaient pas systématiquement dans des spirales d'endettement irréversibles.
  - Les banques de céréales sont moins compétitives que les marchands, car elles sont gérées par des comités mal informés et peu incités à minimiser les coûts de revient. Leurs gestionnaires, qui sont des paysans, ne disposeraient pas de relais et de réseaux dans les centres de consommation comparables à ceux des commerçants. Les subventions octroyées aux banques de céréales sous forme d'infrastructures, de dons ou de crédits à taux avantageux, de formation et parfois de transport, perturbent le jeu sain de la concurrence et pénalisent les commerçants.
  - L'action collective serait donc une forme d'intervention inadaptée pour maîtriser les fonctions de commercialisation des céréales qu'il vaudrait mieux « laisser aux vrais commerçants privés » (Kent, 1992).
- La gestion de la sécurité alimentaire par des offices étatiques ou par des acteurs locaux conduit, pour les tenants du libéralisme, aux mêmes conséquences désastreuses: un manque de compétitivité de ces structures malgré des subventions à haute dose qui dérèglent la mécanique concurrentielle des marchés. Cette critique lourde accompagne la justification non seulement d'une libéralisation des politiques agricoles, mais aussi d'un arrêt des interventions extérieures en matière de sécurité alimentaire, quelle que soit l'importance stratégique de ce thème. Elle vénère les vertus des marchés, invite à une régulation libéralisée de l'accès à l'alimentation et remet en cause le bien-fondé d'une intervention des pouvoirs publics. Les défaillances du marché correspondent à de simples imperfections « la collusion de commerçants [...], le pouvoir de négociation inégal entre les commerçants et les paysans et l'accès différentiel au crédit » –, dont l'impact serait discutable, en tout cas limité (Kent, 1992).
- De telles analyses, essentiellement réalisées en Afrique de l'Ouest, sous-estiment la dimension sociale et politique du marché. De plus, elles ne prennent pas en cause certaines défaillances de marché structurelles liées notamment aux importants problèmes de transport.

### Sécurité alimentaire et gouvernance

La sécurité alimentaire et les marchés céréaliers dans le bassin du lac Tchad ne peuvent être appréhendés sans tenir compte de jeux politiques au profit de chefferies, de grands commerçants et d'opérateurs de développement plus ou moins douteux, qui entretiennent des liens troubles avec certaines instances du pouvoir politique.

- La crise de 1998 dans la région de Touboro, à la frontière du Tchad et de la RCA, présente une situation où la régulation par le jeu des marchés d'une disette d'ampleur régionale a été rendue impossible par de puissantes interférences politiques. Elle constitue un cas d'école qui révèle la complexité des relations entre commerçants et politiques et qui souligne la difficulté de promouvoir des marchés concurrentiels. Alors qu'une disette sévissait dans la province de l'Extrême Nord, l'administration territoriale, probablement influencée par la chefferie de Rey-Bouba, décida d'interdire « l'exportation » de céréales et d'arachides en dehors de Touboro, préfecture du Mayo-Rey, le seul département excédentaire du Nord-Cameroun. Les cours des vivres se sont effondrés sur les marchés de ce département où les seuls acheteurs autorisés étaient des affidés de la chefferie. Une grande partie de ces achats a été revendue trois fois plus cher au PAM<sup>20</sup> qui lançait à grands frais un programme d'assistance alimentaire dans l'Extrême Nord.
- Au sud du Tchad, quelques mois avant la disette de 1998, les avertissements des ONG concernant la situation alimentaire étaient étouffés par les autorités qui souhaitaient avoir les mains libres pour annihiler définitivement les mouvements rebelles « sudistes », préalable à la signature par la Banque mondiale de son engagement à financer le projet pétrolier tchado-camerounais. Durant plusieurs mois, les actions de ratissage de l'armée tchadienne contribuèrent à la diminution des réserves de vivres, directement (par l'incendie de greniers individuels et communautaires) et indirectement, en acculant les paysans à des stratégies de fuite suscitées par le climat de terreur (Magrin, 2001). Au sud du Tchad, depuis 1984, les épisodes d'insécurité alimentaire les plus graves sont indissociables de ces cycles d'insécurité, dont la régularité imprime sa marque à l'ensemble des stratégies paysannes en matière d'accumulation et de gestion des réserves. Les vertus du libre marché ne pourraient évidemment s'exercer que moyennant un retour durable à la paix et à la sécurité que les perspectives pétrolières pourraient bien ne pas faciliter.
- De même, de manière chronique, un système de marché féodalisé régit la circulation des céréales dans la province du Nord. Outre la forme contemporaine de la zakkatt, qui permet au laamido et à ses obligés de collecter 10 % de la production céréalière et arachidière, une forme de marché captif se développe, contraignant les producteurs à céder une partie de leur récolte en remboursement de prêts numéraires. Dans la région de Ngong, l'un des plus grands alhadji de Ngaoundéré distribue des crédits en espèces en période de « soudure », par l'entremise des chefferies et de leurs ramifications. Les dettes sont remboursées en nature à la récolte du maïs à des niveaux de prix extrêmement bas, parfois inférieurs au coût de revient. Ces achats de céréales sur pied n'ont rien de marginal : ils porteraient, selon nos estimations et dans cette partie du département de la Bénoué, sur 500 à 1 000 tonnes de maïs. Une telle pratique ne semble d'ailleurs pas se limiter à un seul grand commerçant : malgré les interdits coraniques, elle serait reproduite par de hauts fonctionnaires et par des agriculteurs disposant d'une certaine maîtrise sociale et foncière.
- Ces trois illustrations montrent que les marchés céréaliers ne correspondent pas seulement à une saine confrontation entre l'offre et la demande: l'ingérence des chefferies et de leurs alliés dans les structures administratives perturbe les équilibres qu'ils sont censés garantir. La bonne application du jeu libéral suppose un fonctionnement minimal des institutions politiques. Or, dans le contexte institutionnel actuel on ne saurait attendre de la concurrence entre commerçants un approvisionnement régulier des marchés céréaliers à des prix acceptables. Au Nord-

Cameroun, notamment, les actions en matière de sécurité alimentaire doivent aujourd'hui intervenir dans des marchés largement soumis à l'influence de grands commerçants et à l'autorité de chefferies particulièrement puissantes. Au Tchad, la situation est probablement différente, particulièrement dans le sud du pays où la faiblesse des pouvoirs coutumiers et la multiplication récente des intervenants dans le secteur du commerce céréalier limitent les possibilités d'oligopole (Magrin, 2001).

Par ailleurs, la qualité des opérateurs de développement compte parmi les thèmes évacués par les analyses libérales sur les marchés céréaliers. Il s'agit pourtant d'une question essentielle. Dans la mesure où les compétences des ONG ne sont pas labellisées, le marché de l'aide à la sécurité alimentaire est occupé par des intervenants de niveaux et de motivations variables. Si l'honnêteté (qui n'est pas synonyme de compétence) des organisations confessionnelles ne fait aucun doute, celle de certains opérateurs laïcs est, en revanche, sujette à caution. Ces organisations, créées dans l'intention d'accéder aux financements de l'aide publique ou privée internationale (Thiéba, 1991), n'ont parfois d'autres objets, derrière un discours humaniste convenu, que de monter à la hâte de vagues organisations paysannes, servies aux donateurs lors de missions empressées (Hamadou *et al.*, 2002). L'échec des banques de céréales aurait dû être mesuré à l'aune de l'opportunisme des organisations qui les ont mises en place.

De manière plus générale, les modèles de politique de sécurité alimentaire doivent nécessairement tenir compte de la faiblesse des institutions publiques ainsi que de mécanismes de décision politique rarement transparents. Autant d'éléments inhérents à des systèmes où le concept d'Etat-Nation est relativement nouveau, où les pouvoirs coutumiers conservent parfois une forte influence, où la pauvreté conduit à des mécanismes de redistribution familiale ou ethnique et où les jeux politiques recouvrent des clivages ethniques.

# Régulations par l'Etat, par l'action collective ou par le marché : quelles alternatives ?

Les débats sur les greniers villageois s'articulent autour de trois approches, qui manifestent à la fois des oppositions idéologiques et l'intérêt des structures qui les défendent. Les représentants des ministères nationaux restent attachés à une sécurité alimentaire assurée par des péréquations inter-saisonnières et des investissements conséquents en infrastructures gérées par des organismes étatiques. Projets et ONG accordent un intérêt prioritaire au renforcement des initiatives locales de stockage communautaire. Les préférences des agences d'aide internationale à tendance libérale vont vers des régulations libérant de toutes contraintes le jeu des marchés<sup>21</sup>. Ces divergences méritent aujourd'hui d'être dépassées.

Sur la base d'informations produites avec et pour les acteurs des filières céréalières, une réflexion pragmatique devrait permettre une mise à plat des conceptions et une relance des concertations pour parvenir à des visions partagées<sup>22</sup>. L'enjeu est de parvenir à de nouvelles articulations entre ces différents niveaux, autour d'orientations admises par tous

Dans la perspective d'une mise à jour des politiques de développement rural des Etats du bassin du lac Tchad, deux axes de réflexion pourraient être explorés :

- un rééquilibrage des politiques publiques vers un soutien aux flux plutôt qu'aux stocks ;
- la contractualisation en matière de commercialisation des produits vivriers ;

• un appui plus ciblé à la gestion de la trésorerie dans les exploitations agricoles par la mise en place de méthodes adaptées.

# Promouvoir les stocks ou promouvoir les flux?

- En dépit d'opérations de stockage aux résultats peu satisfaisants, le Cameroun a inscrit au Plan d'action du Sommet mondial de l'alimentation en 1997 « un projet de constitution de stocks de sécurité alimentaire dans la partie septentrionale du Pays sujette à des catastrophes naturelles périodiques par la construction de greniers villageois [...]. L'objectif est de construire 1 200 greniers d'une capacité de stockage de 40 et 20 tonnes » (FAO-PAM, 1997).
- Au Tchad comme au Cameroun, l'attachement réaffirmé aux structures de stockage exprime autant un certain conformisme intellectuel que des mobiles plus suspects l'intérêt pris par de très nombreux acteurs (fonctionnaires, entrepreneurs, commerçants, voire ONG) au fonctionnement et aux dysfonctionnements de ces outils.
- Parallèlement à des réflexions renouvelées sur des formes collectives de stockage de proximité, une plus grande attention devrait être portée à garantir une plus grande fluidité des circuits commerciaux<sup>23</sup>:
  - plutôt que d'interdire les « sorties de céréales » en période de pénurie, il conviendrait au contraire de mettre en place des dispositifs facilitant le transfert des régions excédentaires vers les zones déficitaires;
  - pour ce faire, des schémas d'aménagement du territoire devraient prendre en compte les caractéristiques des différents espaces (excédentaires/déficitaires) en proposant une cartographie structurelle (en période moyenne) que des informations régulières viendraient actualiser;
  - au-delà des grands axes routiers, ces schémas devraient envisager le désenclavement permanent (c'est-à-dire surtout en saison des pluies, qui correspond au moment de la soudure) à la fois des zones les plus vulnérables et des foyers excédentaires, de façon à permettre les transferts de vivres;
  - cette réflexion sur le rôle du désenclavement dans la régulation de l'offre alimentaire doit être menée à différentes échelles géographiques, et prendre en compte aussi bien les liaisons entre grandes zones productrices (par exemple le Salamat au Tchad) et marchés de consommation, mais aussi les liaisons entre certains espaces fragiles et les grands marchés ou axes routiers qui tiennent parfois seulement à la réalisation ou à la réhabilitation de quelques ouvrages d'art.

# Reconsidérer le fonctionnement des greniers villageois

- Il convient de ne pas condamner définitivement des formes de stockage qui peuvent être revues et corrigées. Ainsi, une expérience a été engagée par le projet DPGT<sup>24</sup> à partir de 1996 suivant des principes relativement différents des greniers villageois habituels.
- Dans l'Extrême Nord du Cameroun: «Greniers communs» et Associations de producteurs-stockeurs (Aprostoc).
- Les « Greniers communs » sont essentiellement financés par les groupements de producteurs de coton ; ils ont pour objectifs d'assurer une meilleure sécurité alimentaire par un stockage de proximité et une rémunération optimale des exploitants qui disposent d'excédents. Leur principe de fonctionnement diffère des greniers communautaires

- « classiques » : aucun financement extérieur, peu de constructions subventionnées, appropriation individuelle des sacs dans un local commun, intérêt des producteurs (qui ont peu confiance dans leur propre gestion des stocks) pour une mise à l'abri temporaire de leur production...
- Les stockeurs sont membres de groupements cotonniers dont les fonds servent à l'achat des céréales. A la récolte, le groupement de producteurs de coton achète une partie de la production de sorgho à ses membres. Les sacs sont stockés nominativement dans un même local en attendant que les prix augmentent. Le « Grenier Commun » est alors ouvert par le groupement à la demande des stockeurs. Afin d'intéresser les différents types d'exploitation, deux options se présentent :
  - si le producteur dispose d'un stock alimentaire suffisant pour sa propre consommation jusqu'à la prochaine récolte, il ordonne au groupement de vendre son stock sur le marché à des prix plus élevés. Le groupement se rembourse de l'avance qu'il a concédée et remet la marge bénéficiaire au stockeur;
  - si le producteur a épuisé son disponible alimentaire, il a la possibilité de racheter le sorgho à prix coûtant pour sa consommation. Le système, expérimenté en 1996 auprès de 4 groupements, a connu un écho favorable auprès des producteurs. En 6 ans, l'extension des Greniers communs leur a conféré une dimension régionale. 249 groupements de l'Extrême Nord disposent aujourd'hui de leur grenier. 15 000 exploitations agricoles mobilisent près de 179 millions de F CFA pour stocker environ 2 300 tonnes de céréales.
- L'idée de créer des unions de ces groupements de stockeurs s'est d'abord imposée pour réguler l'approvisionnement en céréales des marchés régionaux et empêcher les Greniers communs d'achalander les mêmes marchés le même jour. Dans la mesure où les céréales stockées sont essentiellement consommées par leur propre producteur, ces organisations se sont plutôt orientées vers des services d'appui pour la promotion du stockage villageois et le renforcement de la sécurité alimentaire des exploitations : conseil en gestion sur le stockage, négociation de crédits, conseils techniques aux producteurs sur les sorghos de contre-saison. Une fonction encore potentielle des Aprostoc est celle de la représentation des producteurs céréaliers vis-à-vis de l'administration et des organismes intervenant sur la question de la sécurité alimentaire (Abdourahmane et al, 2002).
- Après la création de l'Aprostoc Diamaré en 1997, cinq nouvelles unions ont vu le jour en 2000 et 2001. Ces associations couvrent désormais la majeure partie de la zone cotonnière de l'Extrême Nord du Cameroun. Elles se sont dotées progressivement d'un réseau de Conseillers Paysans chargés de prestations de services auprès de 10 à 20 groupements de producteurs. Les revenus des
- Aprostoc proviennent d'un droit d'adhésion annuel par groupement, d'une taxe par sac stocké, de taux d'intérêt sur le « crédit céréales » et de la facturation des formations aux groupements dispensées par les conseillers.
- Le succès, mais aussi la fragilité de ce dispositif tiennent à sa très forte imbrication dans le réseau des groupements cotonniers. Les greniers communs bénéficient indirectement du service d'animation et de fonds financés par la filière coton, dont l'avenir est conditionné à l'évolution peu favorable des marchés internationaux.

# Au Tchad, une organisation collective de stockage dans le Logone géographique : l'expérience Komadii

- Komadji est un groupement créé en 1999 pour assurer la coordination entre les organisations paysannes impliquées dans la filière vivrière<sup>25</sup>. C'est à la suite d'une enquête dans le cadre de la concertation des greniers communautaires en 1999 que l'idée de cette coordination est née. La question posée était de savoir pourquoi une zone globalement excédentaire en céréales connaît des poches de crises alimentaires. Le problème à résoudre était la mauvaise gestion des récoltes au niveau des exploitations. Il s'agissait de parvenir à pré-financer les récoltes pour éviter que certaines familles les bradent (scolarisation, fêtes...). Ses objectifs sont :
  - garantir la sécurité alimentaire en améliorant la gestion des vivriers grâce à un appui technique aux groupements membres ;
  - valoriser les excédents par l'information sur les prix, la concertation sur les périodes de vente, la négociation avec les commerçants et la politique de préférence nationale (produits de bonne qualité).
- Les membres de Komadji sont soit des groupements, soit des coordinations de groupements. Ainsi, sur les 153 groupements céréaliers recensés dans la zone par le Mouvement des producteurs de la zone soudanienne (MPZS), Komadji en regroupe actuellement 39, répartis dans 6 coordinations.
  - La Coordination des banques de céréales villageoises de Bodo (CBCV) qui regroupe 528 adhérents répartis en 23 groupements dont 2 féminins. La CBCV possède 12 greniers en dur.
     C'est une zone structurellement excédentaire qui produit du sorgho, de l'arachide et du mil pénicillaire.
  - L'Union des banques de céréales villageois de Bébedjia (UBCV) qui regroupe 672 adhérents répartis en 33 groupements. L'Union possède 9 magasins construits. C'est une zone plutôt excédentaire comprenant quelques villages déficitaires. Elle produit du mil pénicillaire, du sorgho, de l'arachide et du riz.
  - L'Union des groupements et greniers communautaires de Donia (UGGC) qui regroupe 538 adhérents répartis en 30 groupements, dont 10 groupements féminins. L'UGGC possède 7 greniers construits. Il s'agit d'une zone excédentaire qui produit du sorgho et du mil pénicillaire.
  - La Coopérative des producteurs de riz de Nyan-Doba (CPR) qui regroupe 332 adhérents répartis en 43 groupements et qui possède 2 greniers construits. Cette zone essentiellement rizicole regroupe des villages excédentaires et d'autres plutôt déficitaires.
  - Les Greniers communautaires de Sama qui regroupent 309 adhérents répartis en 7 groupements, dont 2 féminins. Elle gère 7 greniers construits (capacité de 600 sacs de 100 kg). C'est une zone déficitaire qui produit du sorgho, du mil pénicillaire et de l'arachide.
  - L'Union des groupements pour le développement de Bedjo qui regroupe 424 adhérents répartis en 16 groupements, et qui possède 5 greniers construits. Cette zone est excédentaire et produit du sorgho, du mil pénicillaire et de l'arachide.
- Actuellement, les greniers membres de Komadji ont une capacité de stockage de 3 490 tonnes (sorgho, riz, petit mil, arachide et sésame), et comptent 2 803 adhérents, dont 572 femmes.
- Les actions visent principalement les marchés (connaissance des acteurs et gestion), ce qui a nécessité la création d'une « commission commerciale » chargée d'enquêter sur les

grands marchés céréaliers de la zone. La question de la sécurité alimentaire dans la zone est soumise à une commission « zone excédentaire-zone déficitaire » chargée d'étudier le transfert entre ces zones. Une commission « gestion des stocks » est chargée de suivre l'évolution des stocks afin d'éviter la vente individuelle. En principe, c'est Komadji qui décide de la période de vente et du prix. De plus, Komadji se chargera d'un appui en conseil de gestion dans les villages et auprès des exploitations.

Le cas des Aprostoc a une valeur démonstrative sur les possibles répartitions de fonction entre le niveau central et les acteurs locaux. Les orientations stratégiques du Ministère de l'agriculture camerounais prévoit « un processus de substitution progressive des organisations paysannes au service public, qui doit se recentrer sur les fonctions spécialisées hors de portée de ces dernières » (Minagri, 2001). La pérennisation des Greniers communs passe par un transfert de compétences en suivi et en conseil au profit des Conseillers Paysans. Ce transfert est en cours, mais il revient aux pouvoirs publics d'accompagner l'effort de formation des responsables paysans, dans la mesure où la structuration de la filière n'est pas suffisamment avancée pour espérer à l'heure actuelle un fonctionnement autonome.

Au Tchad, la réflexion est moins avancée avec le ministère de l'Agriculture, mais certains bailleurs de fonds sont très enclins à soutenir des initiatives du type de celle de Komadji.

Reconsidérer la question du stockage au village et celle de la fluidité des marchés suppose de reconsidérer la question de la participation des commerçants et des transporteurs. Les tentatives de vente par des coopératives explicitement dirigées contre les pratiques spéculatives des commerçants s'étant souvent soldées par des échecs retentissants, des recherches pourraient être menées pour initier des relations contractuelles entre organisations de producteurs et commerçants, susceptibles d'améliorer la régulation des marchés vivriers. Au Tchad, des expériences intéressantes en ce sens ont été observées pour la commercialisation du taro du pays Kim (Magrin, 2001). Un appui à ces formes de concertation pourrait constituer une piste novatrice pour les projets actuellement chargés de renforcer les organisations paysannes et la professionnalisation de l'agriculture.

74 En dernier lieu, la promotion d'initiatives de stockage des paysans ne peut s'envisager qu'en association avec des programmes d'appui à la gestion des exploitations. Or, la très grande variété des profils d'exploitations agricoles oblige à repenser les stratégies de vulgarisation en termes d'appui personnalisé ou de « conseil de gestion aux exploitations ». Les expériences du Prasac dans ce domaine sont riches d'enseignement, tant au Nord-Cameroun qu'au sud du Tchad (Djondang et Leroy, 2002 ; Djamen Nana et al., 2002).

Ces réflexions ne peuvent être menées efficacement sans disposer d'informations fiables, tant sur les marchés céréaliers que sur les pratiques de développement des différents opérateurs en matière de sécurité alimentaire. Ces informations aussi bien quantitatives que qualitatives, qui découlent de dispositifs d'observation inscrits dans la durée, font cruellement défaut. Elles devraient motiver la création d'observatoires au service des décideurs et des acteurs des filières céréalières.

# Vers un appui aux observatoires

Plusieurs observatoires de la sécurité alimentaire ont été mis en place dans le bassin du lac Tchad depuis 20 ans : systèmes d'alerte rapide, systèmes d'alerte précoce (SAP),

systèmes d'information sur la sécurité alimentaire et l'alerte rapide (SISAAR), Famine Early Warning system (FEWS). Le plus souvent, leur objectif était de souligner des effets de « seuil » à partir desquels des interventions étaient jugées nécessaires.

Si ces observatoires ont permis des ciblages de populations vulnérables et le déclenchement de certains programmes d'urgence, ils n'ont que peu souvent été le lieu d'un débat sur les stratégies de long terme à mettre en place pour réguler les marchés céréaliers. Or, le rôle d'un observatoire socio-économique est justement d'éclairer les processus de terrain pour mieux orienter les décisions, appuyer les choix politiques et susciter un débat entre les acteurs concernés par le processus (Duteurtre, 2002). La mise sur pied du CASAGC au Tchad est à ce titre intéressante. Mais sa lourdeur institutionnelle et sa limitation à N'Djaména ne lui ont pas permis d'enclencher une dynamique de réflexion sur les politiques décentralisées de sécurité alimentaire. D'autre part, le CASAGC comme les autres observatoires de la sécurité alimentaire ont trop souvent focalisé leur attention sur la saisie « d'indicateurs » conjoncturels au lieu de s'intéresser aux « processus » en place et aux dynamiques associées.

Aujourd'hui, il apparaît crucial de concevoir des observatoires locaux susceptibles de fournir des informations de terrain fiables et de susciter un débat entre tous les acteurs concernés sur les stratégies possibles en matière de gestion des marchés céréaliers. Il s'agit de réunir autour d'une même table commerçants, organisations de producteurs, chercheurs, administrations et autorités traditionnelles, pour qu'émergent des « modèles d'action ». De tels dispositifs pourraient être hébergés par des institutions publiques ou privées, à condition d'obtenir la caution de la recherche publique ou d'une expertise reconnue, seule garante de la fiabilité des données récoltées. Ils devraient se limiter à une compétence géographique limitée (le nord du Cameroun ou la zone soudanienne du Tchad) de manière à susciter des concertations rapprochées entre acteurs de terrain et à susciter des accords adaptés aux réalités.

79 Ils pourraient enfin être relayés par un observatoire régional du développement, dont le rôle serait d'élargir l'échelle des débats sur les politiques alimentaires et d'assurer un accompagnement méthodologique à ces dispositifs locaux.

# Conclusion

- Depuis 25 ans, l'engouement pour les banques céréalières ou les greniers villageois n'a pas encore eu d'impact durable sur la situation du bassin du lac Tchad en terme de sécurité alimentaire. De trop nombreux échecs ont apporté des arguments aux partisans de la solution libérale ou aux défenseurs mal intentionnés des stocks nationaux de sécurité.
- L'examen des expériences de stockage communautaire n'engage pas à une réponse tranchée sur la viabilité des différents dispositifs. Mais elle conduit à souligner que les politiques de sécurité alimentaire doivent s'intéresser de plus près aux rôles que peuvent jouer les greniers communautaires dans l'accès des populations les plus vulnérables à une sécurité alimentaire, et dans la gestion des marchés céréaliers.
- Certaines initiatives sont porteuses d'espoir. Elles invitent en tout cas à un examen attentif des réalités de terrain et à un partenariat plus fort entre recherche et développement, notamment à travers la mise en place d'observatoires adaptés. L'enjeu est de taille. Il pourrait servir de catalyseur au lent processus de professionnalisation du monde paysan dont l'impact sur le mode de vie rural tarde à venir.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# **Bibliographie**

ABDOURAHMANE N., MATHIEU B., TEYSSIER A., BELLO R., 2002 — « La sécurité alimentaire : une affaire de paysans ». *In Jamin J.Y.*, Seiny Boukar L., Floret C, éd. : *Savanes africaines : des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis.* Actes du colloque, Garoua mai 2002, N'Djaména, Prasac -Montpellier Cirad. CDrom.

ARDITI C, HANKEY C.P., 1991— Evaluation socio-économique de l'Office national des céréales -Tchad. 2 volumes, Commission des communautés européennes.

BERG E., KENT L, 1991 - The economics of cereal banks in the Sahel. Usaid, Bethesda.

FAO-PAM, 1997 — Application du Plan d'action du Sommet mondial de l'alimentation. Cameroun. FAO.

DJAMEN NANA P., DJONEWA, HAVARD M., LEGILE A., 2002 — « Du diagnostic au conseil. Démarche méthodologique pour accompagner les agriculteurs du Nord-Cameroun sur la voie de la professionnalisation ». In Jamin J.Y., Seiny Boukar L., Floret C, éd.: Savanes africaines: des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis. Actes du colloque, Garoua mai 2002, N'Djaména, Prasac – Montpellier Cirad. CDrom.

DJONDANG K., LEROY J., 2002 — « Une démarche méthodologique innovante pour l'appui-conseil aux producteurs du sud du Tchad ». *In* Jamin J.Y., Seiny Boukar L., Floret C., éd.: *Savanes africaines*: *des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis.* Actes du colloque, Garoua mai 2002, N'Djaména, Prasac – Montpellier Cirad. CDrom.

DUTEURTRE G, 2002 — « Les observatoires socio-économiques en Afrique subsaharienne : l'expérience du Prasac ». *In* Jamin J.Y., Seiny Boukar L., Floret C, éd. : *Savanes africaines : des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis.* Actes du colloque, Garoua mai 2002, N'Djaména, Prasac – Montpellier Cirad. CDrom.

GUNTHER D., MÜCK O., 1995 — Les banques de céréales ont-elles fait banqueroute ? Perspectives et limites d'un modèle villageois de sécurité alimentaire. GTZ, Eschborn.

HAMADOU O., SEIGNOBOS C, TEYSSIER A., WEBER J. 2002 — Eléments d'une stratégie de développement rural pour le Grand Nord du Cameroun. MinAgri – Scac. 3 tomes.

HANAK E., 2001 — Le marché céréalier et la sécurité alimentaire dans l'Extrême Nord du Cameroun. Maroua DPGT-Prasac.

KENT L, 1992 — Les banques de céréales au Sahel. Encore un effort pour éviter les commerçants privés, N'Djamena. Projet AMTT, multigr.

MAGRIN G., 2000 — Insécurité alimentaire et culture cotonnière au sud du Tchad : des relations complexes. *Cahiers d'Etudes Africaines*, 159, (XL-3) : 525-549.

MAGRIN G., 2001. Le sud du Tchad en mutation. Des champs de coton aux sirènes de l'or noir. Paris, Sépia-Cirad.

MINAGRI, 2001 — Document provisoire de stratégie agricole. Yaoundé. Ministère de l'Agriculture.

ROELL M., TEYSSIER A., DOYON S., 1999 — Quelques éléments de réflexion sur la sécurité alimentaire dans la province de l'Extrême Nord. Action against Hunger-CDD-DPGT-PDRM- SNV.

SEIGNOBOS C., 1989 — « Les parades à la razzia dans la zone soudanienne au  $XIX^e$  siècle : la domestication de la cueillette ». *In* Eldin M., Milleville P. éd. : *Le risque en agriculture.* Paris, Orstom, coll. A travers champs : 353-371.

SEIGNOBOS C, IYEBI-MANDJEK O., ABDOURAHMANE N., 1995 — *Terroir de Balaza-Domayo*; saturation foncière et muskuwaari. Maroua. Orstom, projet DPGT. multigr. 62 p.

SEIGNOBOS C, 1995 — Terroir de Sirlawe. Maroua DPGT- IRD. multigr.

TERDEL, 2001 — Etude des différentes expériences de stockage des céréales dans l'Extrême Nord du Cameroun. FAO – PAM

TEYSSIER A., HAMADOU O., 1995-2000 — Gestion de terroirs et gestion de ressources naturelles au Nord-Cameroun. 11 Rapports semestriels. Sodécoton – Maroua. DPGT. MinAgri – AFD -Scac.

THIEBA D., 1991 — Associations paysannes, sécurité alimentaire et commerce céréalier au Sénégal. Orstom, *Cah. Sci. hum.* 27 (1-2): 93-103.

TOUKROU A., 1996 — Terroir de Sirlawé. Gestion des céréales et mécanismes d'endettement. Maroua. Projet DPGT, multigr.

TUBIANA M.-J., SHERIF A., 1995 — Les banques de céréales au Tchad, outil de gestion de la production alimentaire et moteur du développement rural. *Cahiers Finance Ethique Confiance, Epargne et liens sociaux, Etudes comparées d'informalités financières.* 

#### NOTES

- **1.** Encore faut-il s'entendre sur le niveau de gravité de la crise alimentaire qui détermine son caractère catastrophique et justifie l'envoi de denrées par la communauté internationale.
- 2. Stade ultime de la décapitalisation, la vente d'enfants a été évoquée dans le nord des monts Mandara et la région des koro de Bénoye au Tchad en 1998. Si ces rumeurs n'ont pu être vérifiées, il est certain que des mariages ont été hâtés durant la disette, et la dot souvent payée en grain, ce qui a pu être qualifié de vente déguisée (Magrin, 2001).
- 3. Société pour l'expansion et la modernisation de la riziculture à Yagoua.
- **4.** L'Office céréalier estime les besoins alimentaires par personne et par an à 200 kg. Cette norme varie en fonction des institutions.
- 5. Office national du développement rural.
- 6. Plateaux sableux, interfluves des moyennes vallées du Logone et du Chari.
- 7. Cf. figure 1 : Insécurité alimentaire.
- **8.** Le terme générique peul « muskuwaari » est l'équivalent du terme arabe « berbéerée » utilisé au Tchad pour désigner les sorghos de contre-saison.
- 9. Le cas de l'Utava (Unité de traitement anti-acridien par voie aérienne), dont l'avion est surtout utilisé pour des prestations rémunérées dans les grandes plantations du sud du pays, est révélateur.
- 10. Office céréalier au Cameroun, Office national des céréales au Tchad.
- **11.** Exception faite de la Banque islamique de développement dans le cas de l'Office céréalier camerounais.
- 12. Comité d'action pour la sécurité alimentaire et la gestion des catastrophes.
- 13. 3,78 milliards F CFA pour la part de l'aide financée en 1998 par l'Union Européenne pour la seule province de l'Extrême Nord.

- 14. A travers l'action des Sociétés indigènes de prévoyance censées limiter les variations de prix des céréales attribuées aux pratiques spéculatives des commerçants. Basées sur des cotisations obligatoires, elles furent assimilées à un impôt supplémentaire et furent à ce titre très impopulaires aux yeux des paysans. Au Nord-Cameroun, certaines expériences de stockage au village, comme celle de la Semnord, remontent aux années 1960.
- **15.** Au Cameroun, Service d'appui aux initiatives locales de développement, Organisation canadienne pour la solidarité et le développement ; au sud du Tchad, Oxfam ou Afdi (Agriculteurs français pour le développement international).
- **16.** Au Cameroun, Comité diocésain de développement de Maroua Mokolo, Union des Eglises baptistes du Cameroun, mission catholique de Tokombéré; au Tchad, World Vision International, les BELACD des diocèses (Bureaux d'études et de liaison des actions caritatives pour le développement), le Cecadec (Centre chrétien d'appui au développement communautaire).
- **17.** L'identité des commerçants souvent musulmans et la sensibilité de ces ONG souvent d'obédience chrétienne accroissent le manichéisme de ces perceptions.
- 18. Projets Nord-Est Bénoué, Sud-Est Bénoué, DPGT, PDRM...
- 19. Notons par exemple le programme Ader (Appui au développement de l'économie rurale), du VI<sup>e</sup> FED (Fonds européen de développement), qui a été l'un des principaux opérateurs en matière de construction de greniers à céréales, dans sa zone d'intervention prioritaire de la « Mésopotamie » tchadienne, qui s'étend de Bongor aux rives sud du lac Tchad Le sud du Tchad a toutefois bénéficié dans ce domaine du dynamisme incontestable des ONG caritatives.
- 20. Programme alimentaire mondial.
- 21. Notons néanmoins que l'Organisation mondiale du commerce reconnaît aujourd'hui certains instruments de politiques d'aide alimentaire: il s'agit du recours aux « stocks nationaux de sécurité » (gérés de préférence par des institutions privées sous contrôle de l'Etat) et des « filets de sécurité » (aide à des populations ciblées).
- **22.** Cet exercice a déjà été réalisé au Mali et au Burkina Faso sur initiative de la GTZ en 1995 (Gunther, Muck, 1995).
- 23. Indépendamment de ses effets, cette politique des flux est sans doute moins populaire auprès des structures de l'encadrement (Etat, ong) que la politique des stocks, dans la mesure où elle concerne moins leurs intérêts.
- **24.** Développement paysannal et gestion de terroirs. Maîtrise d'ouvrage : ministère de l'Agriculture du Cameroun. Maîtrise d'oeuvre déléguée : Sodecoton. Financement : AFD / SCAC.
- **25.** Komadji est notamment soutenue par l'ONDR (Office national de développement rural), l'AFDI, le MPZS (initiateur de Komadji) et une ONG italienne (Acra).

# RÉSUMÉS

Une grande partie des populations rurales du bassin du lac Tchad est exposée à des pénuries alimentaires cycliques. Ces crises se manifestent en période de « soudure » par une envolée des cours des céréales sur les marchés et provoquent des disettes récurrentes qui entravent toute dynamique de développement. Faute de données statistiques fiables, les explications données à ces pénuries relèvent davantage d'impressions que d'analyses rigoureuses. Les paysanneries ne restent pas inertes face à ces crises ; elles déploient des stratégies diversifiées d'anticipation du risque alimentaire ou d'adaptation aux pénuries, qui, si elles s'avèrent insuffisantes, se soldent par l'émigration définitive vers la ville ou des terroirs aux productions moins aléatoires.

L'Etat entend également participer à la sécurisation de l'alimentation de ses administrés, par le biais de stocks de sécurité et de programmes d'aide alimentaire. Depuis les crises climatiques des années 1970-80, l'action publique est souvent relayée par des ONG qui misent bien souvent sur le « stockage communautaire » pour parer aux crises alimentaires. Mises en œuvre par une grande diversité d'acteurs, ces interventions ont connu davantage d'échecs que de succès. La performance des dispositifs locaux de stockage atteste généralement d'une faiblesse opérationnelle de ces tentatives de régulation des marchés par les producteurs.

Une analyse comparative des opérations de promotion du stockage villageois au sud du Tchad et dans le nord du Cameroun tend à montrer que les modalités de mise en œuvre des outils de stockage villageois ont une influence déterminante sur leur efficacité. Elle conduit également à s'interroger sur les politiques régionales de sécurité alimentaire : faut-il simplement promouvoir le stockage afin de conférer au producteur une capacité partielle de maîtrise des marchés ? Faut-il plutôt faciliter l'action des commerçants pour favoriser les échanges vers les zones déficitaires ? À quelles conditions le marché peut-il répondre aux besoins alimentaires des ménages ruraux du bassin du lac Tchad ? Ces questions devraient être traitées par des observatoires fournissant de l'information sur les prix et les stratégies des acteurs. Ces dispositifs devraient également s'attacher à favoriser la concertation entre commerçants, organisations professionnelles et décideurs en vue de faciliter la gestion des crises.

A great part of the rural population of the lake Chad basin suffers from periodic food crises. These crises generally arise just before the harvest season and resuit in sudden price increase on local markets, generating death and food insecurity that impairs the whole development process. Because of lack of reliable database on those dramatic events, discussions on food security strategies are often based on feelings rather than on scientific analyses. However, peasants do not stay inactive in front of such crises; they adopt different strategies to anticipate food scarcity and to adapt to food shortages, otherwise they would be obliged to move towards cities or away from risky lands. Government services also act in favour of food security through National Food Security Stocks and Food Aid Programs.

Since the severe crises that took place in the 70s and 80s, public action has often been completed by NGOs who tend to promote "community grain storage" or "cereal banks" at a local level to avoid food crises. These "cereal banks" are promoted by a great diversity of institutions and have gone through fewer successes than failures. The weak performances of these local stocking Systems more generally question the efficiency of market regulation initiatives managed by producers. A comparative analysis of village-scale grain storage operations in the South of Chad and in Northern Cameroon suggests that the management structure of those "cereal banks" deeply affects their effectiveness.

This comparison rises some questions concerning regional food security policies: Should we promote local cereal banks and encourage partial market control by producers? Should we rather facilitate traders' actions in order to promote exchanges from surplus areas to deficit areas? At which conditions markets may link food supply to local demand of individual households in the Lake Chad basin? Those questions should be discussed in the context of socio-economic information Systems (« Observatoires ») in light of reliable prices data and actors' strategies. Those Systems could also play a key role by encouraging "gettogethers" and discussion meetings between traders, producers organisations and other stakeholders in order to facilitate the management of food crises in the region.

# **INDEX**

**Mots-clés** : sécurité alimentaire, politique agricole, organisations paysannes, céréales, greniers, Cameroun, Tchad

Keywords: food security, agricultural policy, peasant organization, cereals, Cameroon

# **AUTEURS**

# ANDRÉ TEYSSIER

André **Teyssier**, géographe, Cirad Cirad-Tera Ampandrianomby, BP 853, Antananarivo 101, Madagascar teyssier@cirad.fr

### **GÉRAUD MAGRIN**

Géraud **Magrin**, géographe, Cirad-Tera BP 705, Saint-Louis, Sénégal geraud.magrin@cirad.fr

### **GUILLAUME DUTEURTRE**

Guillaume **Duteurtre**, agronome, Cirad 37 avenue Jean XXIII, BP 6189, Dakar-Etoile, Sénégal guillaume.duteurtre@cirad.fr

# Conclusion. Systèmes alimentaires du bassin du lac Tchad : homogènes ou différenciés ?

Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois

Dès les années 1930, les premiers observateurs de l'alimentation dans la région avaient noté la diversité des régimes alimentaires des collectivités paysannes (Créac'h, 1993) qui combinent, chacune à sa façon, plantes et animaux, ressources sauvages et cultivées. Tirant profit de la connaissance des ressources du milieu, la plupart des sociétés du bassin du lac Tchad disposent d'un savoir permettant de recourir à une large palette de nourritures potentielles. On peut toutefois se demander si, suite aux transformations écologiques importantes que subit la région depuis quelques décennies, ces ressources sont toujours disponibles, et en quantité suffisante, pour assurer aujourd'hui la diversité du régime nécessaire, son équilibre nutritionnel ou l'appréciation esthétique que certaines populations recherchent dans la variété des nourritures. On peut en outre s'interroger sur le rôle de la diffusion des normes nouvelles de la culture mondialisée qui conduirait, en même temps qu'elle favorise la diffusion de nouveaux aliments, à une homogénéisation de la Babel alimentaire du bassin du lac Tchad.

# Ressources alimentaires : diversification ou homogénéisation ?

La première partie de l'ouvrage comprend plusieurs contributions consacrées au rôle, encore important pour certaines collectivités, des végétaux issus de la cueillette pour la complémentation du régime (Garine ; Garine et al. ; ainsi que des communications orales de Blench¹, Kapseu², et Tchago³). Contrairement à celle des espèces cultivées, la présence de ces produits semble stable et peu affectée par les péjorations climatiques de ces dernières décennies⁴. L'étude, classique dans la région (Seignobos, 1978, 2000), des parcs arborés et de leurs usages trouve ici son prolongement et nous rappelle, une fois encore,

- la connaissance intime que les sociétés de la région ont des environnements biologiques et le parti astucieux qu'elles tirent de la biodiversité.
- Si plusieurs contributions des deux premières parties évoquent les relations au milieu végétal, celles qui traitent des animaux sont plus rares. Plusieurs articles portent sur l'usage des produits laitiers (répartis dans le quatrième chapitre consacré aux boissons), mais les ressources carnées ne sont guère envisagées: un texte décrit la filière de production du poisson au Tchad (Dagou et al.) et un autre l'approvisionnement en viande de bœuf des villes de Maroua, Garoua et Ngaoundéré (Tchotsoua et Djeumene), un troisième traite spécifiquement de la contribution des produits de la chasse à l'alimentation (Lesur et Langlois).
- L'exploitation des ressources halieutiques a surtout été étudiée pour les sociétés riveraines des principaux lacs et cours d'eau. Leurs usages par les autres populations agropastorales demeurent méconnus, mais on aurait sans doute tort de les considérer comme inexistants. Ils jouèrent au moins un rôle certain dans le passé proche, ce que nous rappellent Lesur et Langlois (cet ouvrage) qui ont découvert d'abondants vestiges de poissons dans des niveaux archéologiques du XIXe siècle, dans la région de la Bénoué. C'est toutefois à propos des sociétés qui firent de l'exploitation de cette ressource une spécialité et qui développèrent, il y a déjà longtemps, un réseau commercial à destination des principales localités que le phénomène est le mieux connu depuis des études devenues classiques (Blache, Miton, 1962; Couty, 1964; Stauch, 1966; Couty, Duran, 1968) 5. Le texte de Dagou et al. est consacré à la description des techniques et à la distribution des produits de la pêche au sud du Tchad. Il nous rappelle à quel point ces ressources sont potentiellement fragiles et susceptibles d'être surexploitées. Mais il est difficile de déterminer si l'organisation de la filière elle-même s'est transformée au cours des dernières décennies, pour aboutir à une professionnalisation de l'activité évoquée par Dagou et al., et si la place du poisson dans les régimes alimentaires a changé de façon significative. A. Luxereau (cet ouvrage) fournit l'exemple du poisson de Tabalak, au Niger, qui a acquis en peu de temps le statut d'un produit alimentaire identifié à un terroir particulier et renommé dans une large région.
- La consommation de viande a elle aussi été peu traitée par les contributeurs du présent ouvrage alors même que le bassin du lac Tchad demeure une grande région d'élevage. La seule communication qui étudie spécifiquement le rôle de la viande issue d'animaux domestiques est centrée sur l'analyse des coûts de la viande de bœuf qui ont considérablement augmenté pendant les dix dernières années, suite notamment à la dévaluation du franc CFA, à l'augmentation du prix des intrants et à l'ouverture des marchés vers le commerce international (Tchotsoua et Djeumene). Les finalités de l'élevage, souvent tourné, dans les sociétés agropastorales anciennes, vers la production de produits laitiers autoconsommés et la consommation de viande lors des occasions rituelles prescrites, ont-elles radicalement changé? La place accordée à la viande comme mets de choix s'est-elle modifiée dans les zones rurales? Cette étude ne permet guère de répondre à de telles questions, mais suggère que pour les populations non musulmanes des villes du nord du Cameroun, la consommation du gibier se substitue à celle de la viande de bœuf. Sommes-nous bien certains, toutefois, que viande de brousse et viande d'élevage soient l'objet des mêmes désirs de consommation et qu'ils renvoient aux mêmes valeurs symboliques?
- 6 L'étude de Tchotsoua et Djeumene a le mérite de relever l'existence d'un commerce de viande de brousse, largement clandestin, devenu important ces dernières années et qui

constitue certainement une menace pour les nombreux programmes de conservation de la biodiversité qui ont vu le jour depuis une dizaine d'années. Aucune des études présentées ici ne traite spécifiquement de ce phénomène<sup>6</sup>, mieux connu dans les zones plus méridionales de l'Afrique centrale (voir par exemple Bahuchet, Ioveva, 1999). L'analyse des comportements alimentaires qui font du gibier un plat valorisé par les populations urbaines demeure largement à faire dans la région soudano-sahélienne.

L'existence d'un élevage important ne signifie pas nécessairement la disparition de l'exploitation de la faune sauvage; Lesur et Langlois (cet ouvrage) précisent que c'est l'exploitation du gibier et du poisson, en l'absence de tout élevage domestique, qui a permis, au XIX<sup>e</sup> siècle, la subsistance d'une importante communauté proche de la Bénoué.

# Plantes cultivées anciennes et nouveaux vivriers marchands

- L'histoire, ancienne ou récente, de la domestication et de la diffusion des plantes cultivées constitue un thème classique des recherches sur la région où l'on rencontre une étonnante diversité de productions agricoles.
- Une communication remarquée de G. Quéchon<sup>7</sup> laisse ainsi envisager la présence de céréales cultivées dans le bassin du lac Tchad dès le VIII<sup>e</sup> millénaire BC. Si une telle ancienneté reste à prouver, le bassin du lac Tchad compte parmi les rares régions d'Afrique où une agriculture est avérée à la fin du second millénaire BC, période à laquelle du mil pénicillaire fut cultivé à Gajiganna (Klee, Zach, 1999; Breunig, Neumann, 2002; Neumann, 2003). A en croire la génétique, le bassin du lac Tchad pourrait même être l'un des deux foyers de domestication de cette céréale (Tostain, 1998). Si l'apparition du sorgho semble beaucoup plus récente, le bassin du lac Tchad figure, là encore, parmi les rares régions du continent à avoir livré des indices de domestication remontant à la première moitié du premier millénaire AD (Langlois, 1995; Magnavita, 2002). Il ne fait donc aucun doute que les céréales constituent depuis fort longtemps la base de nombreux systèmes alimentaires.
- Mais, l'étude de l'alimentation peut-elle se limiter à celle de l'aliment de base ? On peut se demander si, plutôt que dans l'utilisation de telles ou telles céréales répandues dans toute la région, ce n'est pas dans la manière de préparer les ingrédients et dans celle de les accommoder en combinant les plats d'accompagnement que se distinguent les systèmes culinaires selon les régions, les ethnies ou les classes sociales.
- Des travaux de synthèse déjà disponibles ont mis au jour la diversité de l'inventaire des plantes cultivées ou cueillies qui entrent dans la composition des régimes alimentaires des différents groupes (David, 1976; Blench, 1997). Espèces « reliques », considérées comme les témoins d'agrosytèmes du passé (Seignobos, 2000), voisinent avec des innovations plus ou moins récentes qui ont enrichi la palette des espèces condimentaires et légumières disponibles. Cultures dites « secondaires », ou produits de cueillette, elles contribuent autant à fournir un appoint à la subsistance en période de disette (Garine, cet ouvrage) qu'à permettre la diversification du régime pendant les années normales (Garine et al., cet ouvrage). Certaines préparations utilisant ces espèces peuvent apparaître comme emblématique d'une région, d'une ethnie ou d'un terroir (Clanet; Luxereau, cet ouvrage).

- Deux chapitres de l'ouvrage portent spécifiquement sur l'utilisation des matières grasses dans un groupe ethnique particulier. P. Roulon (cet ouvrage) montre l'attention que les Gbaya de Centrafrique portent au sésame à tous les stades de sa production et de sa transformation, ainsi que l'usage rituel qu'ils en font en diverses circonstances. E. Garine (cet ouvrage) indique comment les Duupa du nord du Cameroun ont intégré diverses espèces oléagineuses dans leur système agraire tout en gardant les mêmes références culinaires et symboliques : sésames, puis arachides ont rejoint le Hyptis, plus ancien, pour diversifier les sources de pâtes de graines si importantes dans la cuisine des sauces.
- L'histoire complète des plantes cultivées dans le bassin du lac Tchad reste à écrire, mais elle révélerait certainement nombre d'exemples de ce genre, qui montrent à quel point les paysanneries de la région ont fait évoluer la palette de leurs productions en adoptant au fil du temps de nombreuses innovations, sans nécessairement bouleverser la structure de leur système de production ou de leurs choix gastronomiques.
- L'augmentation des emblavures de coton, de maïs et de sorgho repiqué constitue le signe le plus visible de la transformation des systèmes de production agricoles au cours des dernières décennies. Si les deux premières de ces cultures, largement dépendantes l'une de l'autre, sont soutenues par les grandes compagnies industrielles, les administrations nationales et l'aide internationale, il n'en va pas de même de la dernière qui est demeurée largement ignorée des grands programmes de développement (Perrot *et al.*, ; Raimond, cet ouvrage, et la communication orale de L. Fekoua<sup>8</sup>).
- J. de Wolf (cet ouvrage) rappelle comment la position monopolistique de la compagnie cotonnière au Cameroun influence la production vivrière de maïs, car les intrants nécessaires à la culture de cette céréale ne sont cédés, en théorie, qu'aux planteurs de coton dûment enregistrés. Selon ce schéma, ce serait moins pour obtenir de coquettes sommes d'argent pour l'achat de la nourriture que les paysans s'adonneraient à la culture du coton, que pour obtenir les produits nécessaires à la culture du maïs, indispensable à leur subsistance. De fait, cette culture prend une place de plus en plus grande parmi les vivriers marchands cultivés dans toute la région et largement vendus à destination des centres urbains, mais aussi consommés dans les terroirs de production.
- Si l'influence des grandes institutions dans les transformations de l'agriculture depuis la période coloniale est incontestable, force est de constater qu'elles ne constituent pas l'unique moteur de l'évolution, et que le développement se fait aussi sans les développeurs professionnels. Trois contributions de l'ouvrage portent sur des productions qui ont pour caractéristiques, outre qu'elles constituent une réponse astucieuse à la contrainte saisonnière, d'être à la fois commercialisables et consommables (Perrot et al.; Muller; Raimond, cet ouvrage). L'extension de la culture du maïs, en particulier dans la zone soudanienne du Cameroun et du Tchad, a partie liée avec la culture encadrée du coton, mais celle du sorgho repiqué ne lui doit pas grand-chose<sup>9</sup>. Présentant des matériaux récents collectés au Tchad et au Cameroun, Perrot et al. et Raimond montrent, une fois encore le dynamisme et l'inventivité dont ont fait preuve les sociétés agraires, mais aussi pastorales, pour diffuser cette innovation et l'améliorer localement en l'intégrant dans les agrosystèmes les plus divers. Adapté aux sols hydromorphes des terroirs comme aux exigences du marché, le sorgho repiqué semble avoir gagné les cœurs comme les estomacs.
- 17 Ce phénomène de diffusion révèle aussi que l'adaptation des agrosystèmes aux conditions fluctuantes de l'environnement naturel et de l'économie passe par la maîtrise de la diversité des espèces cultivées, mais aussi par la manipulation de la diversité

intraspécifique: l'amélioration variétale réalisée par les paysans eux-mêmes. La démonstration exemplaire du rôle des pratiques de gestion des variétés que fournit l'histoire des sorghos repiqués appelle à des recherches sur le même thème concernant d'autres espèces. Etant donné l'usage grandissant de semences d'hybrides industriels, et peut-être bientôt l'apparition de semences génétiquement modifiées, sans doute ne faudrait-il pas trop tarder avant d'envisager de conduire des études fines sur le patrimoine que constitue l'agrobio-diversité dans le bassin du lac Tchad.

Toutefois, si l'on commence seulement à publier les résultats des recherches sur les cultures de sorgho repiqué, leur histoire est plus ancienne que ne le laisse supposer la bibliographie, même si les origines de cette pratique agraire demeurent obscures. Voilà plusieurs siècles que l'on innove dans le domaine de l'agriculture.

C'est à propos d'une tout autre espèce, l'igname, que J.-C. Muller (cet ouvrage) nous invite à envisager l'histoire des adaptations au marché opérées par les collectivités paysannes Dii. Bien que la zone soudanienne soit en général considérée comme une terre céréalière, les cultures de tubercules y jouent, probablement depuis longtemps, un rôle non négligeable pour la subsistance de nombreux groupes. J.-C. Muller indique que la culture des ignames constitue aussi pour les Dii une culture de rente depuis au moins le xixe siècle. L'adaptation au « marché », ou aux formes d'échanges à longue distance qui l'ont précédé, est une tendance ancienne d'économies vivrières africaines plus « extraverties » qu'on ne le pense souvent. L'auteur relève ainsi un malentendu concernant les Dii, soi disant « peuple de l'igname » qui, s'ils en cultivent pour les vendre, ne s'en nourrissent qu'à regrets, faute de céréales.

S'il est acquis que maïs et sorghos repiqués sont consommés en quantité, aucune des études réunies ici ne présente de données anthropologiques fines concernant leur appréciation par les consommateurs qui font aujourd'hui l'expérience de cette transition alimentaire. Ces deux céréales fournissent une farine « bien blanche », propre à séduire les consommateurs musulmans, tandis que les chrétiens ou les animistes en utilisent pour confectionner de la bière de mil. Mais la vitalité des marchés urbains pour ces produits provient-elle d'une attirance gustative particulière pour ceux-ci, ou des avantages économiques comparatifs vis-à-vis des autres céréales? Que savons-nous des mérites respectifs de ces céréales, et de celles que l'on cultivait autrefois pour le palais des mangeurs? Sommes-nous certains que les consommateurs de boule de maïs d'aujourd'hui ne sont pas nostalgiques des sorghos ou des mils pénicillaires qu'ils consommaient il y a encore peu de temps? Faut-il annoncer la disparition certaine des anciennes plantes alimentaires? On a pu démontrer que l'éleusine (Eleusine coracana), par exemple, est passée du statut d'aliment quotidien, à celui d'une nourriture plus rare, consommée seulement en des occasions rituelles, avant de n'être plus qu'un élément secondaire de la pharmacopée (Seignobos, 2002). Dans d'autres zones, ce sont les plantes de cueillette qui sont abandonnées, soit que les savoir-faire nécessaires à leur transformation sont peu à peu oubliés, ce qui peut avoir des conséquences dramatiques lorsqu'il s'agit de plantes toxiques que l'on consomme en cas de disette (Seignobos, 1989), soit que ces espèces viennent à être considérées comme des symboles d'archaïsme ce qui en détourne les jeunes générations (Garine, cet ouvrage).

Toutefois, si des aliments disparaissent bel et bien, les cultures dites « relictuelles » n'en demeurent pas moins présentes en certains lieux, et qui peut dire si elles ne feront pas l'objet d'un engouement nouveau, valorisées comme « produits de terroir » tels ceux

observés, au Niger, par A. Luxereau (cet ouvrage) ? Qui aurait pu prédire, il y a quelques années, que le « souchet de Maradi » connaîtrait un destin international ?

# Un code culinaire demeuré stable

- Agrosystème et système alimentaire entretiennent des rapports complexes. Alors que les arachides furent promues comme culture de rente par l'administration coloniale française, elles furent plus utilisées pour enrichir la gastronomie locale que l'économie de la région. Inversement les ignames, demeurées ignorées des planificateurs, ne tiennent qu'une place modeste dans la hiérarchie des nourritures valorisées par les paysans Dii, qui pourtant les cultivent. L'évolution des choix alimentaires et celle des productions vivrières ne se déduisent donc pas aisément l'une de l'autre, et on doit déplorer le manque de travaux qui traitent simultanément de ces deux aspects à propos d'un même groupe social.
- La complexité des relations entre agriculture et alimentation apparaît d'une autre manière par l'analyse linguistique du vocabulaire peul des nourritures, étude qui révèle de nombreux emprunts à la langue haussa (Tourneux, cet ouvrage). L'auteur avait précédemment mis en évidence qu'au cours de leur longue migration depuis l'Afrique de l'Ouest, les Fulbe ont enrichi leurs connaissances et leur terminologie des plantes et de l'agriculture lors de leur passage par le Bornou (Tourneux, Seignobos, 1997), ce qui est marqué dans les emprunts fait au kanuri. Mais c'est à une autre source que les Peuls du Diamaré ont diversifié leur gastronomie et la manière d'en parler, en particulier pour décrire les nombreuses préparations utilisées comme en-cas ou friandise. Les termes désignant les nourritures principales sont, quant à eux, restés stables d'un bout à l'autre de l'aire linguistique peule.
- 24 Cette permanence des éléments culinaires fondamentaux, et des techniques permettant leur fabrication, est vérifiée par l'analyse technologique conduite par les archéologues et ethno-archéologues (Gelbert; Langlois, cet ouvrage).
- A. Gelbert, par une étude détaillée des instruments de mouture, montre que ceux-ci sont restés similaires au cours des deux derniers siècles dans la région de la Bénoué, et il est probable que de tels résultats pourront être étendus à des périodes plus anciennes et à une aire plus vaste. Aujourd'hui, meules à condiments et à céréales demeurent présentes dans les batteries de cuisine Dii et, là comme ailleurs, le recours à des techniques plus modernes de transformation des grains ne les a pas fait disparaître brutalement.
- Le développement de la minoterie mécanique ne doit pas pour autant être considéré comme une transformation anecdotique des techniques culinaires. Outre qu'il soulage les emplois du temps féminins, il a joué un rôle important dans la diffusion des céréales à grains durs comme les variétés actuelles de maïs et de sorgho repiqué, dont l'emploi régulier n'est guère aisé sans le recours aux moulins mécaniques (Raimond, cet ouvrage).
- Là encore, l'innovation technologique apparaît comme nécessaire à la pérennisation du choix technique et gastronomique pour une manière particulière d'apprêter les céréales. Polenta (appelée « boule », ou improprement « couscous » en français local), bouillie et bière sont de grande antiquité dans tout le bassin du lac Tchad, comme dans une large partie de l'Afrique de l'Ouest (voir Chastanet *et al.*, 2002), et constituent encore aujourd'hui les formes principales de préparation des aliments à base de céréales. Les « couscous » ne sont guère répandus dans la région du lac Tchad et les gruaux n'ont qu'un

rôle marginal; les principaux plats sont produits à partir de farine de céréales. La structure bipolaire des repas fait qu'une « boule » accompagnée d'une « sauce » demeure aujourd'hui l'ordinaire des campagnes comme des villes, et tout porte à croire que c'est depuis longtemps le cas.

- O. Langlois (cet ouvrage) confirme par son étude de la céramique l'hypothèse que certaines formes de préparation des céréales ont peu varié au cours du temps, notamment celles qui sont liquides... et alcoolisées. Comme pour les préparations de l'aliment de base, de nombreuses substitutions d'espèces de graminées cultivées ont été réalisées pour la préparation de la bière de mil. On peut préparer du « bilbil », aujourd'hui comme hier, avec de l'éleusine, du mil pénicillaire, des variétés de sorgho pluvial, mais aussi du maïs et du sorgho repiqué.
- Etant donné ce que l'on sait aujourd'hui de la facilité avec laquelle les paysans ont adopté diverses espèces et variétés de céréales au cours de l'histoire, on peut s'étonner de voir à quel point les formes de leur consommation semblent être restées stables. Si l'on osait forcer le trait, on pourrait envisager que pour les sociétés du bassin du lac Tchad: peu importe de quelle espèce ou de quelle variété de céréale on dispose, tant que l'on peut avec sa farine faire de la bouillie, mais aussi, et surtout, de la « boule » et de la bière. Par contre, alors que la structure des repas demeure étonnement stable, la palette des nourritures consommées en dehors varie, notamment en zone urbaine, comme nous le montrent les travaux de Duteurtre et al. (cet ouvrage) et Essomba et al. (cet ouvrage) sur le succès des nouveaux produits laitiers à Ngaoundéré et N'Djaména.

# Boire du lait, du thé ou de la bière de mil pour communiquer et se différencier

- Autant que par le choix des nourritures solides, les sociétés se distinguent par celui de leurs boissons. Plusieurs chapitres de l'ouvrage traitent de cette question; quatre sont consacrés au lait et aux produits laitiers, trois portent sur la consommation de la bière de mil.
- Il est tentant de voir dans cette opposition entre buveurs de lait et buveurs de bière de mil un principe d'organisation des cultures alimentaires dans le bassin du lac Tchad (tel que le propose pour l'Afrique Huetz de Lemps, 2002). Les civilisations du lait, dont on considère a priori qu'elles sont exclusivement pastorales, s'opposeraient aux civilisations agraires dont la boisson emblématique, préparée avec des céréales, serait la bière de mil. Un deuxième critère, d'ordre religieux cette fois, semble conforter cette opposition puisque la pratique de l'islam est généralisée chez les principaux groupes pastoraux de la région (Arabes, Touaregs, Toubous, Peuls), tandis que de nombreuses sociétés agricoles sédentaires se réclament chrétiennes ou ne font aucune référence aux religions du livre. Enfin, le lait chez certains groupes de pasteurs et la bière de mil pour les céréaliculteurs ne peuvent être considérés comme des boissons quelconques: importantes sources d'énergie et de nutriments, elles sont aussi dans bien des cas porteuses d'une grande valeur affective et jouent un rôle majeur dans les échanges sociaux internes aux communautés qui les consomment. C'est ainsi que l'on a pu écrire de la bière de mil qu'elle était un « locus of value » pour les paysans Kofyar du Nigeria (Netting, 1964), et plusieurs études anthropologiques sur des sociétés agraires de la région du lac Tchad ont

insisté sur l'importance de cette boisson dans la construction des rapports sociaux et dans de nombreux rituels<sup>10</sup>.

Consacrée à l'analyse de la consommation du lait, de différents animaux, la contribution d'E. Bernus indique à quel point le lait de chamelle est pour les Touaregs la nourriture par excellence, la première de toutes si l'on en croit les mythes, et l'auteur présente la finesse des savoirs écologiques et vétérinaires qui leur permettent d'en disposer aussi longtemps que possible. La forte envie de lait des pasteurs Mbororo serait marquée par l'usage d'un terme spécifique (Boutrais, cet ouvrage).

Toutefois, le tableau présentant l'opposition entre buveurs de lait et de bière doit être nuancé. Il faut tenir compte des nombreuses exceptions que constituent les populations qui consomment volontiers les deux breuvages. C'est notamment le cas, dans la région du Logone, des Masa et des Tupuri qui utilisent lait et bière, y compris dans des contextes socialement ou rituellement marqués (I. Garine, 2001). Deux autres communications proposent un correctif à cette opposition trop tranchée; elles concernent les zones urbaines de N'Djaména et Ngaoundéré et offrent une description du dynamisme de la transformation locale et de la distribution des produits laitiers (Duteurtre et al. ; Essomba et al., cet ouvrage). Cette petite agroindustrie s'est considérablement développée ces dernières années, elle permet l'accès aux populations urbaines issues de zones traditionnelles d'élevage d'accéder aux produits laitiers, mais recrute aussi des consommateurs issus de sociétés qui n'ont aucune tradition pastorale. C'est ainsi qu'à Ngaoundéré de nombreux originaires du sud du Cameroun, souvent des fonctionnaires, achètent ces nouveaux produits (Essomba et al., cet ouvrage) alors qu'ils sont volontiers consommateurs de boissons alcoolisées telles que les bières industrielles. Toutefois, l'étude présentée ne permet guère de déterminer si les habitants de Ngaoundéré qui appartiennent aux ethnies du nord du Cameroun traditionnellement nonconsommatrices de lait en font aujourd'hui usage sous une forme ou sous une autre.

Sans doute l'urbanisation favorise-t-elle la généralisation des modèles alimentaires de la société mondialisée, mais J. Boutrais (cet ouvrage) relève que toutes les populations pastorales ne peuvent être jugées à la même aune en ce qui concerne leur manière d'utiliser le lait et les produits qui en sont dérivés. Parmi les « Peuls » eux-mêmes, si l'on s'en tient à l'Adamaoua, les Fulbe sédentaires ou citadins valorisent, depuis la période précoloniale, d'abord l'élevage pour la viande au détriment de la production laitière, qui est en revanche centrale pour les Mbororo. Pour ces derniers, outre un aliment particulièrement valorisé, le lait fournit, grâce au petit commerce réalisé par les femmes, un produit d'échange avec les autres groupes peuls et non peuls. Toutefois, les modèles changent là encore, et faute de clients dans certaines parties de l'Adamaoua, faute également d'avoir toujours l'accord de leurs époux de plus en plus sensibles aux recommandations de la « bourgeoisie » peule islamisée selon lesquelles les femmes ne doivent pas avoir d'activités économiques, les femmes Mbororo se rendent de moins en moins au marché. Sans doute les Fulbe de la ville finiront-ils par remplacer le lait des bergers par les yaourts de la petite industrie qu'ils achèteront aux mêmes étals que les fonctionnaires venus du sud forestier.

Les auteurs qui ont consacré leur article à la bière de mil, tout comme ceux qui ont étudié les usages du lait, se penchent sur les changements contemporains qui modifient les manières de fabriquer, de boire, mais aussi, et peut être surtout, de donner, de recevoir et de partager cette boisson.

L'analyse de matériaux ethnographiques Kapsiki proposée par van Beek (cet ouvrage) apparaît conforme aux travaux anthropologiques sur les boissons alcoolisées traditionnelles réalisés en différents points du continent africain<sup>11</sup>. Ceux-ci ont mis au jour la pluralité des significations de la boisson, mais aussi la récurrence avec laquelle elle est utilisée pour réaffirmer les liens qui unissent les groupes sociaux dans toutes sortes de contextes rituels ou profanes. Chez les Kapsiki, c'est avec la bière de mil que l'on marque les liens entre les hommes, vivants et morts, au sein du patrilignage, mais c'est aussi avec elle que l'on y incorpore de nouvelles venues à l'occasion des mariages. La bière de mil sert-elle à délimiter des groupes sociaux existants ou à créer les liens qui permettent d'en définir de nouveaux ?

W. van Beek (cet ouvrage) nous indique aussi que la production récente d'une partie de la bière de mil par les femmes en vue de sa commercialisation n'a pas changé fondamentalement les significations sociales de cette boisson pour les Kapsiki.

Ce sont justement ces contextes où la bière de mil constitue une denrée monétarisée qui sont analysés dans les deux textes écrits par des géographes. A la différence de l'ethnologue, ils décrivent sa distribution et sa consommation dans des situations où les acteurs appartiennent à plusieurs communautés ethniques réunies : dans les petites villes et sur les marchés hebdomadaires du sud du Tchad (Magrin *et al.*, cet ouvrage) et dans l'agglomération de Maroua (Seignobos, cet ouvrage).

Dans ces contextes multiculturels, aussi bien que dans celui des communautés rurales homogènes, l'activité économique que constitue la brasserie artisanale marque une redéfinition des rapports entre les sexes. La fabrication de la bière est une activité essentiellement féminine lorsqu'elle a pour but d'être commercialisée, ce qui n'est pas toujours le cas lorsqu'elle accompagne les rituels et les événements importants de la vie sociale à l'échelle de la collectivité villageoise. Ce commerce constitue pour les femmes une opportunité rare d'accéder de manière autonome à des ressources financières, mêmes modestes. Comme le font remarquer Magrin et al. (cet ouvrage), ce commerce joue un rôle sous-évalué dans la structuration des échanges économiques à l'échelle de la micro-région. L'essentiel du grain qui sert à la préparation, souvent vendu par les producteurs masculins, provient en général de la localité où est préparée la bière, ou de sa proximité immédiate. Une large partie de la clientèle, au moins la plus dispendieuse, est elle aussi masculine et locale : sa consommation restitue de fait aux femmes une partie des bénéfices agricoles, notamment de la rente cotonnière. Ce transfert constitue une réalité peu envisagée par les planificateurs qui considèrent souvent la boisson et son commerce comme un frein au développement.

Magrin *et al.* (cet ouvrage) et Seignobos (cet ouvrage) proposent une analyse convergente des stéréotypes sur les boissons alcoolisées qui sous-tendent l'idéologie des planificateurs. La bière de mil est perçue comme la marque évidente de « l'imprévoyance » des paysans africains gaspillant leurs récoltes et compromettant ainsi la sécurité alimentaire. Elle est fustigée car ce gaspillage des excédents agricoles, ou de l'argent qu'ils génèrent, compromettrait le processus d'accumulation économique individuelle nécessaire à la professionnalisation des agriculteurs et à la dynamique du développement. Le bilbil est aujourd'hui « mis à l'index » parce que les importantes quantités de bois de feu nécessaires à sa préparation contribueraient à la déforestation généralisée qui menace la région. On ne peut manquer de voir là l'influence des discours « écologistes » d'aujourd'hui sur les représentations qui ont cours dans la « configuration développementiste » (Olivier de Sardan, 1995 ; Bierschenk T. *et al.*, 2000). Même si chaque

époque introduit de nouveaux mot clés, les formes de la dénonciation de la bière de mil ont finalement peu varié et les deux auteurs montrent l'étonnant conformisme des professionnels de l'encadrement depuis les débuts de la période coloniale ; le relais partiel des services de l'Etat, colonial ou national, aux ONG de diverses obédiences n'a guère modifié la teneur des discours et les attitudes.

- La condamnation des boissons alcoolisées prend aussi sa source dans les discours moralisateurs qui font référence aux normes religieuses. Les autorités confessionnelles, chrétiennes comme musulmanes, sont à l'évidence peu favorables au bilbil, encore que catholiques et protestants n'adoptent, sur ce sujet comme sur d'autres, pas exactement la même position. Nos deux auteurs relèvent en effet que le discours religieux s'avère moins monolithique qu'on ne pourrait le penser. Ce n'est pas le moindre des paradoxes de constater avec C. Seignobos (cet ouvrage) que les pouvoirs coutumiers, largement influencés par la pratique de l'islam, ont depuis longtemps adopté une attitude tolérante à l'égard des consommateurs de bière de mil, au point d'intercéder en leur faveur auprès des services de l'Etat lorsque certains de ses représentants font preuve d'un zèle répressif exagéré. S'il est établi que « boire » et « pouvoir » ont partie liée dans de nombreuses sociétés africaines (voir par exemple Akyeampong, 1996), Magrin et al. (cet ouvrage) nous rappellent qu'il est important de considérer la dimension temporelle des rapports de pouvoir soumis aux vicissitudes des changements historiques. Si l'on ne peut pas repérer une frontière infranchissable entre buveurs et non-buveurs de bière de mil dans l'ensemble du bassin du lac Tchad, il n'en demeure pas moins que cette opposition cristallise depuis une vingtaine d'années les tensions entre le Nord et le Sud du pays. Les tentations normatives de l'islam orthodoxe, comme les regains de puritanisme des diverses églises chrétiennes, instrumentent les discours sur la boisson dans l'arène de la géopolitique tchadienne.
- Au-delà de l'étude micro-économique de la filière de la bière de mil, et des analyses des discours de ceux qui ne boivent pas, ou si peu, de cette boisson alcoolisée, c'est une posture plus rabelaisienne (« buveurs car c'est à vous que je m'intéresse ») que choisit d'adopter C. Seignobos (cet ouvrage) pour envisager cette fois les manières de faire des buveurs eux-mêmes. La fréquentation, sans doute assidue, de l'observateur dans les cabarets à bilbil de Maroua pendant une trentaine d'années, permet d'établir que les techniques du brassage, les quantités produites et les lieux de consommation ont peu changé au fil du temps, tandis que les arrangements sociaux qui lient les brasseuses et les consommateurs se sont complexifiés dans le cadre de cette culture de la « débrouillardise » qui s'invente aujourd'hui dans les villes du nord du Cameroun. Elle permet notamment l'expression d'une parole libre qui ne manque pas de brocarder les quelques arrangements avec la morale, ou les abus de pouvoir, dont peuvent se rendre coupables les dirigeants politiques. Le trait saisissant de cette culture négro-urbaine contemporaine, dont la boisson constitue à l'évidence un révélateur particulièrement riche, est qu'elle ne se développe pas nécessairement au détriment des codes ethniques qui lui préexistent. Espaces centraux d'une culture de la pauvreté certainement, mais aussi facteur de brassage sociaux, les cabarets à bilbil accueillent une manière nouvelle de goûter et de partager la boisson qui ne fonctionne pas comme un « rouleau compresseur » normatif, qui réduirait à néant le patrimoine des codes du boire des sociétés traditionnelles. C'est ainsi que des gargotières de plusieurs ethnies différentes se regroupent pour drainer dans un même établissement des consommateurs qu'elles espèrent aussi nombreux que divers. C'est que les buveurs eux-mêmes n'ont pas renoncé

au goût spécifique de la bière de leur région d'origine, sans pour autant dédaigner la compagnie de ceux qui dégustent la boisson typique d'un autre terroir. Les ethnies ne sont pas solubles dans la bière de mil, mais il semble bien que le précieux breuvage contribue à les rendre miscibles.

- Ce rôle de « lubrifiant social » que joue l'alcool a déjà été fréquemment relevé par les ethnologues, mais on doit ajouter que celui-ci fonctionne au-delà des frontières ethniques, aux marges des villes, aussi bien que dans les campagnes, théâtre depuis quelque temps d'importants brassages de populations. Sur les fronts pionniers de la zone soudanienne aussi le boire en commun entre les autochtones et les migrants contribue à établir les codes d'une vie commune que les conditions économiques et les tensions politiques rendent souvent précaires. Sans doute la géographie et l'histoire, qui appréhendent les phénomènes à une « échelle sociologique » plus ample que celle de l'éthnologie classique polarisée souvent par l'étude d'un groupe ethnique particulier sont-elles mieux à mêmes d'analyser ces dynamiques sociales. Les deux approches se complètent néanmoins ; l'aptitude de la bière de mil à affirmer des liens sociaux existants, et à en définir de nouveaux, semble bien être la même lorsqu'elle concerne des lignages réunis au sein d'une même collectivité ethnique, que pour le peuple culturellement bigarré des faubourgs de Maroua.
- Une ethnologue (Baroin, cet ouvrage) et un géographe (Clanet, cet ouvrage) se penchent eux aussi l'attitude globale qu'affectent les sociétés tchadiennes face à la nourriture. Tous deux relèvent l'idéal de frugalité et le peu d'intérêt que les pasteurs nomades du nord du Tchad ont d'une manière générale pour la nourriture. A part peut-être lorsqu'ils boivent du thé, les Toubous étudiés par C. Baroin se soucient peu des substances qu'ils ingèrent, alors qu'ils apparaissent très préoccupés par la manière dont ils les mangent, et surtout avec qui ils le font. Le respect d'une stricte étiquette, faite de pudeur et de retenue, présente un contraste saisissant avec les comportements qui ont cours dans les gargotes à bilbil : l'acte alimentaire est ici le reflet des clivages statutaires, entre hommes et femmes et entre jeunes et vieux qui ne peuvent manger au même plat.
- La pusillanimité dont font preuve les sociétés pastorales sahéliennes vis-à-vis de la nourriture est aussi relevée par J.-C. Clanet (cet ouvrage) qui indique à quel point cette attitude est différente de celle que l'on constate dans la zone soudanienne du Tchad, riche en ressources alimentaires et où s'est développée une cuisine valorisée par les acteurs eux-mêmes et connue au-delà de leur région d'origine. Là encore, l'auteur s'intéresse aux transformations des habitudes alimentaires pendant la deuxième moitié du xxe siècle, sous l'effet conjugué des crises climatiques et politiques qu'a connu le pays.
- Les aliments nouveaux fournis par l'aide internationale lors des famines les plus graves, lorsqu'ils ont atteint les populations cibles, n'ont aucunement modifié les modes de consommation. Céréales inconnues et nourritures en conserve n'ont été mangées qu'au paroxysme de la crise pour être remplacées par les aliments traditionnels aussi vite que possible. Ceci s'explique moins par une néophobie alimentaire viscérale que par le besoin d'oublier rapidement les situations difficiles dont ces nourritures constituent les stigmates. Les brassages de populations dus à l'insécurité et aux mouvements de rébellion ont par contre joué un rôle important. Les déplacements des divers groupes armés, d'une région à l'autre, ont permis aux belligérants de découvrir d'autres modèles alimentaires que ceux de leur société d'origine, en même temps qu'ils ont pu s'affranchir des interdits claniques et de la réserve à laquelle ils étaient tenus dans leur région natale. C'est certainement une image saisissante que celle proposée par J.-C. Clanet (cet ouvrage) : ce

- serait les « combattants » qui auraient constitué un important facteur de la transformation des habitudes alimentaires, en découvrant l'altérité culturelle et alimentaire ainsi que les plaisirs de la bonne chère, alors qu'ils étaient engagés dans des conflits dont la dimension interethnique n'était pourtant pas absente.
- Il est difficile de relater la chronique exacte de cette transformation des préférences alimentaires, mais l'auteur constate que, d'un bout à l'autre du pays, les cuisines se sont diversifiées au cours des trente dernières années. On peut considérer qu'un processus d'uniformisation de l'alimentation dans la région du lac Tchad est en cours, mais il procède de la diversification des ressources utilisées et de la complexification des modes de consommation sans qu'un modèle alimentaire régional ne s'impose au détriment des autres. Toutefois, cette conclusion n'est valable que dans le cas des repas offerts lors des occasions festives ou socialement importantes. La variété des plats servis au cours de ces repas constitue aujourd'hui la marque d'un statut social élevé : cette mise en scène de la diversité des aliments a remplacé l'abondance de nourritures peu variées, qui était autrefois la marque des dépenses somptuaires nécessaires à l'acquisition du prestige. Ce constat va à l'encontre de l'une des thèses les plus célèbres de l'anthropologie alimentaire de l'Afrique qui stipulait, au contraire, qu'il ne s'est pas développé sur ce continent une « grande cuisine », signe exclusif d'une classe dominante et de sa sous-culture propre, comme cela a été le cas dans les féodalités d'Europe ou d'Asie (Goody, 1984). Faut-il croire qu'une telle sous-culture différenciée apparaît aujourd'hui et, avec elle, les prémisses d'une cuisine spécifique qui se donne à voir dans le service « ... de plats diversifiés et élaborés par de véritables cuisinières... » (Clanet, cet ouvrage)?
- Alors que les ethnologues considèrent souvent les codes alimentaires comme un signe de la distinction entre les groupes sociaux, il apparaît à la lecture de l'ouvrage que les nourritures, et tout particulièrement les boissons que l'on partage, permettent aussi de créer des liens qui transcendent parfois les clivages de classe ou les affinités ethniques. Les « nouvelles » nourritures que l'on consomme dans les villes participent sans doute d'une homogénéisation des styles alimentaires, mais cette tendance ne peut masquer le rôle majeur que continuent de jouer les nourritures anciennes et le rôle social qui étaient le leur dans les sociétés traditionnelles : elles servent aujourd'hui encore de media aux relations métissées dans une société moderne qui se complexifie.

# Crises alimentaires : insécurité chronique ou déficits passagers ?

- 49 Ainsi que le font remarquer Teyssier et ses co-auteurs (cet ouvrage) « les famines représentent un des piliers de l'afropessimisme », si bien que l'on aurait pu s'attendre à ce que ce phénomène constitue le thème dominant d'une majorité des contributions lors de ce colloque consacré à l'alimentation dans le bassin du lac Tchad : tel n'est pourtant pas le cas.
- Quelques auteurs seulement se sont intéressés, de façon directe ou implicite, à des phénomènes qui relèvent de la problématique de la sécurité alimentaire plutôt que de la famine stricto sensu: le rôle des produits de cueillette utilisés en période de soudure (I. Garine; Garine et al., cet ouvrage); les mécanismes étatiques ou para-étatiques de régulation des prix et des stocks des céréales (Arditi; Teyssier et al., cet ouvrage), les choix de cultures faits par les paysans migrants de la zone cotonnière (de Wolf, cet

ouvrage). Quant aux épisodes de famine les plus graves, ils ne sont évoqués directement que dans l'article de J.-C. Clanet (cet ouvrage) qui relève que les famines n'ont guère joué de rôle dans l'évolution des habitudes alimentaires au cours des vingt dernières années. De manière plus inattendue, la contribution d'une linguiste consacrée au thème de l'alimentation dans la littérature orale du groupe Tupuri (Ruelland, cet ouvrage) indique que le motif de la famine apparaît dans un grand nombre de contes de cette ethnie.

Sans doute faut-il prendre garde de ne pas amalgamer au chapitre des « famines » des phénomènes aussi divers que les variations saisonnières ou interannuelles des conditions climatiques, l'économie politique de l'aide alimentaire internationale, les contraintes de la gestion des stocks de nourritures et l'articulation entre les différents acteurs des filières agro-alimentaires, ou encore l'imaginaire des paysans vis-à-vis de leurs ressources, ou celui des planificateurs vis-à-vis des pratiques de ces mêmes paysans. Autant de thèmes évoqués, parfois de manière marginale, dans quelques communications de cet ouvrage. Les travaux conduits ces vingt dernières années sur les crises sahéliennes ont au moins permis de mettre au jour la complexité des processus – naturels, techniques et socio-politiques – qui conduisent aux développements des disettes, les plus bénignes comme les plus graves, et aux significations politiques qu'on leur donne (Watts, 1991). Mais il ne faut pas oublier non plus la grande diversité des situations et des manières dont elles sont perçues d'un bout à l'autre d'une région soudano-sahélienne, plus hétérogène qu'on ne l'a souvent décrite (Raynaut, 1997).

Quelle que soit l'importance des facteurs politiques, la dimension saisonnière naturelle de l'écologie de l'alimentation ne peut être totalement ignorée tant elle constitue une contrainte structurelle forte de l'écologie des zones de savanes (Harris, 1980; Glantz, 1989) dont les effets sur le fonctionnement des économies de subsistance de la zone ont été discutés (Chambers et al., 1981). La notion de « période de soudure », même si son acception demeure vague quarante ans après que Miracle (1961) en ait dénoncé le flou, reste, malgré tout, une notion descriptive utile pour rendre compte de l'amplitude des variations saisonnières et de la vulnérabilité de l'économie des groupes domestiques pendant la période qui précède les récoltes. A cette période de l'année, les stocks familiaux sont peu importants, alors que la saison agricole bat son plein et exige des paysans une importante dépense énergétique pour finir les travaux des champs.

Cette importance de la saisonnalité n'est abordée que de manière implicite par les auteurs de notre ouvrage qui traitent de l'usage des plantes de cueillette, complémentaires des plantes cultivées en période de soudure (I. Garine, cet ouvrage), mais dont l'usage n'est pas limité aux périodes de crises extrêmes (Garine et al, cet ouvrage). D'autre part, bien que les auteurs qui analysent la diffusion actuelle des cultures vivrières marchandes (Raimond; Muller; Perrot et al, cet ouvrage) ne le mentionnent pas explicitement, les espèces et variétés dont il est question – ignames, maïs à cycle court, sorgho repiqué – présentent toutes un avantage adaptatif dans la difficile gestion du temps des économies agricoles de la savane et du Sahel. Le cycle court du maïs permet de raccourcir la période de soudure, ce qui constitue une caractéristique favorable pour cette céréale par ailleurs plus sensible aux aléas climatiques que les sorghos et mils pénicillaires. Les ignames produisent également pendant la période de soudure mais, surtout, – et c'est le cas également du sorgho repiqué –, l'essentiel du travail qu'elles exigent s'effectue en saison sèche et ne concurrence pas celui des cultures pluviales.

Au cycle saisonnier, s'ajoutent des variations interannuelles erratiques qui font que les économies de la région ont souvent été considérées sous le signe du risque (Eldin,

Milleville, 1989) ou de l'incertitude (Garine, Harrison, 1988) dans des ouvrages collectifs qui présentent plusieurs contributions relatives à la région soudano-sahélienne. Des travaux parus à partir de la fin des années 1980 ont adopté une « microperspective » (Huss-Hashmore, 1989), souvent centrée sur l'étude des groupes domestiques face aux crises de diverses natures et intensités. Ils ont permis de montrer la diversité des stratégies possibles et l'importance des relations entre les individus et les groupes dans le cadre de l'agriculture familiale (Netting, 1993). Ainsi que le notait M. Watts (1991), cette « écologie des pratiques » (Nyerges, 1997) des groupes domestiques a sans doute suffisamment progressé pour que l'on puisse imaginer bientôt, sinon une modélisation de ces stratégies, au moins une analyse comparative bâtie sur des données sérieuses (par exemple Richards, 1986 et pour la région du bassin du lac Tchad : Watts, 1988 ; Garine et Koppert, 1988). Il serait notamment intéressant d'envisager à quel point aujourd'hui les vicissitudes de l'adaptation des paysanneries aux incertitudes du marché sont prises en compte par les acteurs et comment leurs stratégies ont été modifiées ces dernières années. Peut-être est-ce là un chantier auquel pourrait contribuer le réseau Méga-Tchad dans le futur?

Aucune des communications au colloque de Nanterre n'a adopté un tel point de vue, et les deux chapitres de l'ouvrage qui traitent spécifiquement des problèmes de sécurité alimentaire procèdent tous les deux à une étude critique des programmes mis sur pied pour assurer le stockage et la vente des céréales lors de la montée saisonnière des cours, ou lors des crises les plus graves. C. Arditi (cet ouvrage) analyse les approximations de la mise en œuvre d'une institution de l'Etat tchadien (l'Office national des céréales), largement soutenue par l'aide internationale, tandis que Teyssier et al. (cet ouvrage) présentent des projets de stockage villageois dont la maîtrise d'œuvre est assurée par des associations locales, mais qui sont soutenus par des organisations proches de la puissance publique camerounaise. Comme d'autres contributeurs de ces actes l'ont montré pour la bière de mil, ces auteurs relèvent à quel point la vision que les planificateurs se sont construits - selon laquelle les paysans africains étaient imprévoyants et incapables d'assurer la gestion rationnelle de leur stock de céréales - semble être restée stable depuis la période coloniale. Les expériences de stockage villageois ou centralisé ne sont pas nouvelles, et leurs échecs non plus. Les auteurs soulignent que, outre la méconnaissance des faits eux-mêmes et l'absence d'observations ou de statistiques fiables permettant aux promoteurs de ces projets de les concevoir en toute connaissance de cause, ceux-ci ont aussi développé une vision systématiquement négative des commerçants perçus comme des spéculateurs dont les paysans devaient être protégés. Teyssier et al. invitent à une réévaluation des « greniers communautaires ».

Les auteurs, promoteurs de programmes de développement, ont mis sur pied ces dernières années des dispositifs de stockage villageois, au nord du Cameroun et au sud du Tchad, qui tiennent compte de l'analyse des échecs récurrents de ce type d'action depuis le début de la période coloniale. L'histoire dira si ces nouveaux programmes s'avèrent plus efficaces que ceux qui les ont précédés.

Outre l'analyse historique qu'ils proposent, la contribution commune de ces deux chapitres est de mettre en exergue l'importance, souvent négligée, des transporteurs et des commerçants pourtant systématiquement tenus à l'écart de la conception des programmes de développement. C'est pourtant leur savoir-faire technique dans le domaine du stockage, la diversité de leurs stratégies commerciales et des produits qu'ils manipulent, et l'ampleur de leurs réseaux sociaux, qui leur permet d'assurer des échanges

régionaux entre les régions productrices ou déficitaires en divers produits, à des coûts sans doute moins prohibitifs qu'on a souvent voulu le dire (Arditi, cet ouvrage). Ils jouent un rôle essentiel dans la mise en relation des villes et des zones rurales, même les plus reculées mais, au-delà de la description des filières économiques elles-mêmes, on connaît mal l'organisation sociale de ce groupe d'acteurs et les valeurs culturelles qui les animent.

Le rôle de ces réseaux commerciaux, et de ceux qui les font vivre, ne se limite pas à leur contribution à l'équilibre alimentaire des diverses régions, mais concerne aussi l'approvisionnement régulier des localités où s'inventent les styles alimentaires contemporains. O. Iyebi-Mandjeck (cet ouvrage) décrit la diversité des flux commerciaux qui irriguent la ville de Maroua et la capacité qu'ont eu les acteurs à modifier leurs stratégies en fonction de l'évolution des goûts autant que des bouleversements économiques, tels ceux qui ont été induits en 1994 par la dévaluation du franc CFA.

Au total, plus de la moitié des contributions à cette dernière livraison du réseau Méga-Tchad portent sur la production de vivriers marchands ou sur la commercialisation des denrées alimentaires. Ceci constitue une évolution notable du choix des faits traités par les membres du réseau, notamment par rapport aux colloques consacrés aux relations entre les sociétés et les plantes ou les animaux, à l'occasion desquels les relations marchandes concernant la faune et la flore ne furent abordées que de façon minoritaire. Ce choix des sujets des contributeurs est certainement conforme à une tendance de fond des économies vivrières du bassin du lac Tchad où les économies domestiques atteignent un niveau de plus en plus important de monétarisation, y compris pour l'acquisition des denrées de base. Toutefois, la structure précise de ces budgets familiaux et les critères qui déterminent les choix stratégiques des groupes domestiques sont extrêmement diversifiés d'un bout à l'autre de la région et demeurent mal connus. Il est probable que, dans le futur, l'étude des économies de subsistance, ou celle des secteurs non-marchands des économies vivrières, disparaîtra de l'agenda des recherches. Il reste pourtant bien des processus à analyser et bien des cas à décrire pour comprendre comment les sociétés agraires du bassin du lac Tchad se sont, en un siècle, transformées en sociétés paysannes.

Cet intérêt pour l'étude des adaptations au marché se double d'une autre tendance remarquable que constitue la relative absence de travaux concernant la famine ou l'état nutritionnel des populations concernées. Faut-il croire qu'il existe un lien entre l'intégration au marché des économies vivrières et l'approvisionnement pour tous en denrées alimentaires ? Sommes-nous certains, du reste, que les famines appartiennent bien à une époque révolue de l'histoire des sociétés de la région ?

Il a été démontré à quel point les crises ont façonné l'histoire de cette zone pendant tout le vingtième siècle (Beauvillain, 1989). Les dernières disettes ne sont pas si anciennes (1985 et 1998), le Darfour et le Niger d'où viennent des nouvelles inquiétantes ne sont pas si loin, et les projections sur la campagne 2005 sont particulièrement alarmantes. Il paraît hasardeux de prophétiser pour tous les paysans de la région un futur radieux. Les auteurs d'un rapport récent sur le futur du développement dans le nord du Cameroun ont du reste placé leur diagnostic sous le signe de l'insécurité (Ousman et al., 2002). Insécurité politique, insécurité physique, insécurité économique sont passées en revue par les auteurs qui y voient le principal « frein » au développement, sans faire mention de l'insécurité alimentaire.

62 Comme les conclusions de ce rapport, C. Arditi (cet ouvrage) et A. Teyssier *et al.* (cet ouvrage) insistent sur le manque crucial de données exhaustives et fiables sur les populations et leur niveau de consommation dans la région du bassin du lac Tchad<sup>12</sup>. La

mise en place de ces enquêtes impose une réflexion méthodologique importante et rigoureuse, actuellement en cours au Tchad (communication orale de R. Madjigoto<sup>13</sup>), les informations collectées sont certes partielles, mais seul un recensement à l'échelle régionale est susceptible de produire les données quantitatives et qualitatives nécessaires à l'évaluation des niveaux de consommation et de la part des productions locales et des importations.

On peut sans doute considérer que la sécurité alimentaire progresse globalement, mais cela ne nous indique pas grand chose des situations locales et des sociétés particulières qui peuvent vivre de manière très différente un même épisode de famine, comme l'a montré E.R Brown (1991) pour trois groupes du Tchad. On sait peu de choses en outre sur la manière dont cette incertitude est perçue par les acteurs eux-mêmes, et à cet égard l'analyse de la littérature orale tupuri est éclairante (Ruelland, cet ouvrage) : la famine constitue le motif récurrent de la majorité des contes collectés et la quête de la nourriture y apparaît comme une entreprise incertaine, une lutte contre les éléments naturels, les puissances surnaturelles et les hommes eux-mêmes, car il apparaît bien souvent que « nourrir les gens » et « nourrir les haines » (Brown, 1983) ont partie liée.

# Situations contrastées ou points de vue différents ? Vertus et limites de la pluridisciplinarité

- L'alimentation dans le bassin du lac Tchad apparaît finalement sous un jour contrasté, à l'image de la diversité des sociétés qui y vivent et des modes de subsistance qu'elles ont inventé. Si la nourriture apparaît parfois une source d'inquiétudes, notamment pour les observateurs, il n'en demeure pas moins que manger et boire, cuisiner et cultiver y sont tantôt considérées comme des activités plaisantes, objet d'inventivité technique comme en témoignent les travaux sur l'évolution des systèmes agraires et la diffusion des plantes cultivées, sources d'une esthétique culinaire qui ne dit pas toujours son nom mais dont plusieurs contributions font état, média enfin de relations sociales apaisées, au sein du lignage ou au-delà, comme en témoigne notamment les chapitres sur l'usage de la bière de mil.
- Pourtant, on ne peut renvoyer dos à dos les différentes interprétations et diluer les conclusions de chacune dans le constat de la diversité des situations, même si celui-ci ne fait aucun doute. La différence des thèmes traités et la teneur de leurs conclusions reflètent aussi la diversité des postures disciplinaires. Ethnologues, archéologues, géographes et linguistes dressent globalement un tableau positif, et raisonnablement optimiste, de la situation alimentaire des collectivités qu'ils étudient, et dont ils sont les hôtes. Economistes ou praticiens du développement offrent une vision moins idyllique. Les uns ne peuvent manquer d'être sensibles à la richesse des savoirs écologiques et techniques, à l'inventivité dont font preuve les paysans qui adoptent, à leur manière, les paquets techniques des programmes de développement et font face aux transformations induites par la monétarisation des échanges, sensibles aussi aux innovations sociologiques qui permettent de partager ces nourritures nouvelles ou anciennes. Les autres indiquent les limites de l'adaptabilité des systèmes agraires locaux, la vulnérabilité des approvisionnements vivriers et leur dépendance vis-à-vis des équilibres macroéconomiques instables, de la résilience incertaine des systèmes écologiques qui les soustendent, ou des incertitudes politiques des sociétés nationales qui les englobent.

Il manque malheureusement au panorama pluridisciplinaire offert dans l'ouvrage le diagnostic des spécialistes de la nutrition. La synthèse proposée par A. Froment (cet ouvrage) propose un bilan peu réjouissant de la situation nutritionnelle et de ses conséquences pour la santé des populations de la zone. Faut-il croire que les agronomes, les économistes ou les nutritionnistes ne traitent que des carences alimentaires ou des déséquilibres des systèmes de production, pour mieux justifier de leur rôle de prescripteurs des programmes de développement, tandis que les spécialistes des sciences de la culture et de la société s'appliquent à analyser une diversité et une inventivité culturelle dont l'analyse est le fond de commerce qui justifie leur existence? Le débat n'est pas nouveau. Des controverses anciennes sur la consommation d'alcool en témoignent, tandis que l'anthropobiologie se penche volontiers sur les méfaits de l'alcoolisme, l'anthropologie culturelle s'intéresse à l'importance des boissons dans la sociabilité ou les rituels (Mandelbaum, 1965; Room, 1984; Douglas, 1987). Alors que plusieurs textes du présent ouvrage présentent la richesse des significations de la bière de mil, la consommation de l'alcool distillé localement, « l'arki », ne fait l'objet que de notations partielles qui révèlent une situation peu engageante. On en consomme aussi dans les campagnes du bassin du lac Tchad et l'addiction à cette boisson n'a pas que des effets positifs sur les individus et les groupes, mais peu de chercheurs s'intéressent au phénomène (voir I. de Garine, 2001). L'insécurité alimentaire est différemment perçue selon que l'on envisage la diversité des productions et des choix gastronomiques, ou que l'on se livre à une étude quantitative de la consommation. C'est moins l'incommensurabilité des points de vue disciplinaires ou l'irréductibilité des interprétations qui est en cause que le choix même des thèmes ou des situations analysées, ainsi que celui des méthodes qui sont mises en œuvre. Malgré quelques tentatives de travaux pluridisciplinaires déjà anciens sur les systèmes alimentaires de la région (Froment et al., 1996), peu de données quantifiées relatives à la consommation sont utilisées par les spécialistes de sciences de l'homme, tandis que bien des recherches en épidémiologie demeurent peu sensibles aux variables dépendantes des multiples contextes culturels, ou que les recherches économiques centrées sur une filière particulière rendent mal compte de la diversité des produits et des stratégies.

Il faut admettre que nous ne sommes pas aujourd'hui en mesure de proposer un panorama complet de la situation des systèmes alimentaires dans le bassin du lac Tchad, mais c'est sans doute un des mérites du présent ouvrage que de présenter un tableau impressionniste des thèmes et des approches proposés dans un cadre pluridisciplinaire qui permet parfois moins de formuler des réponses que d'envisager la pertinence des questions. La tradition pluridisciplinaire revendiquée par le réseau Méga-Tchad trouve une fois encore sa principale justification: une machine à poser des questions, d'une discipline à l'autre, sur les anciens comme sur les nouveaux terrains d'une région dont le riche passé demeure une frontière scientifique à explorer, et dont le futur, incertain, nous invite à poursuivre nos efforts de recherche. Nul doute que ce sera le cas pour les participants aux travaux du réseau Méga-Tchad et pour ceux qui les rejoindront peut-être bientôt.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

AKYEAMPONG E.K., 1996 - Drink, power and cultural change: A social history of alcohol in Ghana, c. 1800 to recent times. Heineman/Currey, Portsmouth, New Hampshire.

BAHUCHET S., IOVEVA K., 1999 — « De la forêt au marché : le commerce du gibier au sud Cameroun ». In Bahuchet S., Bley D., Pagezy H., Vernazza-Licht N. éd. : L'homme et la forêt tropicale. Châteauneuf de Grasse. Editions de Bergier « Travaux de la société d'écologie humaine » : 533-558.

BEAUVILAIN A., 1989 — Nord-Cameroun. Crises et peuplement. A. Beauvilain, 2 tomes.

BIERSCHENK T., CHAUVEAU J.-P., OLIVIER de SARDAN J.-P., éd., 2000 — Courtiers en développement. Les villages africains en quête de projets. Paris, Apad/Karthala.

BLACHE J., MITON F., 1962 — Première contribution à la connaissance de la pêche dans le bassin hydrographique Logone-Chari-Lac Tchad : aspect général des activités de la pêche et de la commercialisation des produits. Description des engins de pêche et leur emploi. Paris, Orstom, Mémoires n°4.

BLENCH R., 1997 — « A history of agriculture in Northeastern Nigeria ». *In* Barreteau D., Dognin R., et Von Graffenried C. éd.: *L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad.* Paris, Orstom Colloques et séminaires: 69-112.

BREUNIG P., NEUMANN C, 2002 — Continuity and Discontinuity? The 1st Millennium BC-Crisis in west African Prehistory. In Tides of the Desert – Gezeiten der Wüste. Contributions to the Archaeology environmental History of Africa in Honour of Rudolph Kuper. *Africa Praehistorica* (14): 491-505.

BROWN E.P., 1983 — *Nourrir les gens, nourrir les haines.* Paris, Société d'ethnographie, Etudes et documents tchadiens (8).

BROWN E.P., 1991 — « Sex and starvation: Famine in Three Tchadian Societies ». *In* Downs R.E., Kerner D.O., and Reyna S.P. (eds): *The political economy of African Famine*. Philadelphia, Gordon and Breach Science Publishers Food and nutrition in History and Anthropology (9): 293-321.

CHAMBERS R., LONGHURST R., PACEY, A. (eds), 1981 — Seasonal dimensions to rural poverty. London/Totowa, Frances Pinter/Allanheld Osmum.

CHASTANET M., FAUVELLE-AYMAR F.-X., JUHÉ-BEAULATON D. éd., 2002 — Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire. Paris, Karthala.

COUTY Ph., 1964 - Le commerce du poisson dans le Nord-Cameroun. Paris, Orstom, Mémoires n° 5.

COUTY Ph., 1989 — Mais c'était dans un autre pays. Recherches sur la pêche et le commerce du poisson dans le Bassin tchadien avant et après les indépendances ». *Cahiers Sciences humaines*, 25 (1-2): 9-19.

COUTY Ph., DURAN P., 1968 — Le commerce du poisson au Tchad. Paris, Orstom, Mémoires n° 23.

CREAC'H P., 1993 — Se nourrir au Sahel, l'alimentation au Tchad : 1937-1939. Paris, L'Harmattan, réed. 1993, coll. Pour mieux connaître le Tchad.

DAVID N, 1976 — « History of crops and peoples in North Cameroon to A.D. 1900 ». *In J.R.* Harlan, J.MJ. de Wet and A. Stemler (eds): *Origins of African plant domestication*. The Hague/Paris Mouton, World Anthropology: 223-268.

DOUGLAS M., éd., 1987 — Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge, Cambridge University Press.

EGUCHI P. K., 1975 — Beer drinking and festivals among the Hide. *Kyoto university African studies*, vol. IX: 69-90.

ELDIN M., MILLEVILLE P., éd., 1989 — Le risque en agriculture. Paris, Orstom, A travers champs.

FROMENT A., GARINE (I. de), BINAM BIKOI C, LOUNG J.F., éd., 1996 — Anthropologie alimentaire et développement en Afrique tropicale : du biologique au social. Paris, L'Harmattan/ Orstom.

GARINE E., 2001 — « An ethnographic account to the many roles of millet beer in the culture of the Duupa agriculturalists (Poli Mountains, Northern Cameroon) ». *In* Garine I. de, Garine V. (eds): *Drinking: An Anthropological Approach.* Oxford, Berghan: 191-204.

Garine I. de, 2001 - w Drinking in Northern Cameroon among the Masa and the Muzey ». In Garine I. de, Garine V. (eds): Drinking: An Anthropological Approach. Oxford, Berghan: 51-64.

Garine I. de, Harrison G.A., éd., 1988 — Coping with uncertainty in food supply. Oxford, Clarendon Press.

GARINE I. de, KOPPERT G, 1988 — « Coping with seasonal fluctuations in food supply among savanna populations: the Massa and the Musey of Chad and Cameroon». *In* Garine I. de, Harrison G. (eds): *Coping with uncertainty in food supply*. Oxford, Clarendon Press: 210-259.

GLANTZ M.H., 1989 — « Drought, Famine and the seasons in Sub-Saharan Africa ». *In* Huss-Ashmore R., Katz S. (eds): *African Food Systems in Crisis. Part One*: *Microperspectives*. New York, Gordon an Breach, Food and Nutrition in History and Anthropology  $n^{\circ}$  7 »: 45-71.

GOODY J., 1984 — Cuisines, cuisine et classes. Paris, Centre Georges Pompidou, trad. française ( $1^{re}$  édition 1982).

HARRIS D.R. 1980 — « Tropical savanna environment : definition, distribution, diversity and development ». *In* Harris DR. (ed) : *Human ecology in savanna environments*. London, Academic Press : 3-27.

HUETZ de LEMPS A., 2002 — Boissons et civilisations en Afrique. Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux.

HUSS-ASHMORE R., 1989 — « Perspectives on the African Food Crisis ». *In* Huss-Ashmore R., Katz S. (eds): *African Food Systems in Crisis. Part One: Microperspectives.* New York, Gordon an Breach, Food and Nutrition in History and Anthropology n°7: 3-42.

Jungraithmayr H., Barreteau D., Seibert, U. éd., 1997 — L'homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom, Colloques et séminaires.

KLEE M., ZACH B., 1999 - « Crops and wild cereals of three settlements mounds in NE-Nigeria-charred plant remains and impressions in ceramics from the last 4000 years ». *In* van der Veen (ed): *The exploitation of plant resources in Ancient Africa*. New-York: 81-88.

LANGLOIS O., 1995 — Histoire du peuplement postnéolithique du Diamaré (Nord-Cameroun). Thèse de l'université de Paris I, Ms, sept. 1995.

LUXEREAU A., 2003 — « Ressources biologiques spontanées et gestion locale dans un contexte de désertification (Niger) ». *In Biodiversité*, séminaire de l'IFB, les 28 et 29 avril 2003, Paris : 70-74.

MAGNAVITA C., 2002 — Recent archaeological finds of domesticated Sorghum bicolor in the Lake Chad region. *Nyame Akuma* (57): 14-21.

MANDELBAUM D.G., 1965 — Alcohol and culture. *Current Anthropology*, vol. 6, (3): 281-293.

MIRACLE M.P., 1961 - Seasonal hunger: a vague concept and an unexplored problem. Bulletin de l'Ifan, XXIII B,: 271-283.

MONOD, Th., 1928 - L'industrie des pêches au Cameroun. Paris, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales.

NETTING R. MCC, 1964 — Beer as a locus of value among the west African Kofyar. *American Anthropologist*, vol. 66: 375-384.

NETTING R. McC, 1993 — Smallholders, Householders. Farm Families and the Ecology of Intensive, Sustainable Agriculture. Stanford, Stanford University Press.

NEUMANN K. 2003 — « The late emergence of agriculture in Sub-Saharan Africa: archaeological evidence and ecological considerations ». In Neumann K., Butler A., Kahlheber S. (eds): Food, Fuel and Fields, Heinrich-Barth Institut: 71-92.

Nyerges A.E., (ed), 1997— The ecology of practice. Studies of food crop production in sub-saharan Africa. Amsterdam, Gordon & Breach.

OLIVIER de SARDAN J.-R, 1995 — Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social. Paris, Apad/ Karthala.

OUSMAN H., SEIGNOBOS C, TEYSSIER A., WEBER J., 2002 — Eléments d'une stratégie de développement rural. Rapport ministère de l'Agriculture du Cameroun/Scac Cameroun/ Yaoundé/Cirad/IRD.

PERROIS L., DIEU M., 1990 — « Culture matérielle chez les Koma Gimbé des monts Alantika (Nord-Cameroun) : les gens de la bière de mil ». In D. Barreteau et H. Tourneux éd. : Relations interethniques et culture matérielle dans le bassin du Lac Tchad. Actes du IIIe colloque Mega-Tchad, Paris, 11-12 septembre 1986. Paris, Orstom, Colloques et séminaires : 175-182.

RAYNAUT C, éd., 1997 — Sahels. Diversité et dynamiques des relations sociétés-nature. Paris, Karthala-Grid.

RICHARDS P., 1986 — Coping with hunger. Hazard and experiment in an African rice-farming System. London, Allen & Unwin.

ROOM R., 1984 — Alcohol and ethnography: a case of problem deflation *Current Anthropology* (25): 169-178.

ROULON P., 2001 — Cuisine et nourriture chez les Gbaya de Centrafrique. Paris, L'Harmattan.

Sautier D., O'Deye M., 1989 — Mil, maïs, sorgho. Techniques et alimentation au Sahel. Paris, L'Harmattan, OCDE, Club du Sahel, Altersial, Cilss.

SEIGNOBOS C, 1978 — Paysages de parcs et civilisations agraires (Tchad et Nord-Cameroun). N'Djaména, Annales de l'université du Tchad : 60-93.

SEIGNOBOS C, 1989 — « Les parades à la razzia dans la zone soudanienne au XIX<sup>e</sup> siècle : la domestication de la cueillette ». *In* Eldin M. et Milleville P., éd. : *Le risque en agriculture*. Paris, Orstom, A travers champs : 355-373.

SEIGNOBOS C, 2000 — « Aliments de famine, répartition et stratégies d'utilisation ». *In C*. Seignobos, lyebi-Mandjek, O. éd. : *Atlas de la province de l'Extrême Nord-Cameroun*. Yaoundé/Paris, Minrest/IRD, planche 21 : 11-114

SEIGNOBOS C, 2000 — « Parcs et végétation anthropique ». *In* Seignobos C, lyébi-Mandjek O. éd. : *Atlas de la province Extrême Nord-Cameroun*. Yaoundé/Paris, Minrest/IRD, planche 6 : 38-43.

SEIGNOBOS C, 2002 — « La lente disparition de l'éleusine dans le bassin du lac Tchad : d'une nourriture de base au rituel et à la pharmacopée ». In Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.X., Juhé-Beaulaton D. éd. : Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire. Paris, Karthala : 103-115.

STAUCH A., 1966 — Le bassin camerounais de la Bénoué et sa pêche. Paris, Orstom, Mémoires n° 15.

TOSTAIN S., 1998 — « Le mil, une longue histoire : hypothèse sur sa domestication et ses migrations ». In Chastanet M., éd. : *Plantes et paysages d'Afrique*. Karthala, p.461-490.

TOURNEUX H., SEIGNOBOS C, 1997 — « Origine et structure du lexique botanique peul du Diamaré (Cameroun) ». In Barreteau D., Dognin R., von Graffenried C, éd.: L'homme et le milieu végétal dans le bassin du lac Tchad. Paris, Orstom, Colloques et séminaires: 195-216.

van Beek W.E.A., 1978 — Bierbrouwers in de bergern. De Kapsiki en Higi van Noord-Kameroen en Nordoost Nigeria. Utrecht, ICAU Medeling n° 12, Institut voor Culturele Anthropology.

WATTS M., 1988 — « Coping with the market: uncertainty and food security among Hausa peasants ». *In* Garine I. de, Harrison G. (eds): *Coping with uncertainty in food supply.* Oxford, Clarendon Press: 260-289.

WATTS M., 1991 — « Heart of darkness: Reflections on famine and starvation in Africa ». *In* Downs R.E., Kerner D.O., Reyna S.P. (eds): *The political economy of African Famine*. Philadelphia, Gordon and Breach Science Publishers, Food and nutrition in History and Anthropology n°9: 23-26.

### **NOTES**

- 1. R. Blench « Arbres fruitiers sauvages et protégés de la région de l'oléoduc en préfecture du Logone Oriental, Sud du Tchad ».
- **2.** C. Kapseu, C. Tchiegang, M. Parmentier, A. Fomethe, R. Kamga « Filière karité : évolution du choix technologique par les femmes ».
- **3.** B. Tchago, B. Moupeng « Les produits alimentaires en période de soudure dans la zone sahelo-soudanienne. Cas des régions du lac Fitri et des lacs de Léré (Tchad) »
- **4.** Une étude sur le Niger révèle que parmi les produits de cueillette, à usage alimentaire ou non, seule la diminution des pailles utilisées pour la construction semble se faire ressentir en liaison avec l'intensification des feux et l'augmentation des densités de population (Luxereau, 2003).
- **5.** Dans un article érudit et sensible, Couty (1989) indique que l'étude de la pêche et de la commercialisation du poisson constitue un thème parmi les plus anciennement étudiés dans la région (voir Monod, 1928).
- **6.** L.D. Atoukam et B.D. Nizésété « Filière de la viande de brousse dans l'Adamaoua (Cameroun) : chasse et consommation », communication orale.
- 7. G. Quéchon « Sur une origine des céréales cultivées (9000 ans BP) ? Le site de Tchiré Ouma, massif de Termit (Niger) », communication orale.
- **8.** L. Fekoua : « Le dong-long en pays Tupuri. L'impact spatial, économique et socio-culturel d'un sorgho repiqué de contre-saison », communication orale.

- **9.** Sinon que, dans les régions densément peuplées de la zone soudano-sahélienne, c'est le défrichage massif des vertisols pour y repiquer du sorgho qui a permis de dégager les terres nécessaires à la culture cotonnière.
- 10. Voir par exemple: Eguchi, 1975; van Beek, 1978; Perrois et Dieu, 1990; E. Garine, 2001.
- 11. Voir la bibliographie présentée dans l'article de cet auteur.
- **12.** Le dernier recensement national du Cameroun date de 1987, celui du Tchad de 1993, celui du Nigeria de 1991, et celui du Niger de 1988.
- **13.** R. Madjigoto « La consommation alimentaire et les indicateurs de pauvreté au Tchad », commununication orale.

# **AUTEURS**

#### **CHRISTINE RAIMOND**

Christine **Raimond**, géographe, CNRS UMR 8586 Prodig, 2 rue Valette, 75005 Paris craimond@univ-paris1.fr

#### ÉRIC GARINE

Eric **Garine**, ethnologue, université de Paris X UMR 7535, MAE, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Eric.garine@mae.u-paris10.fr

#### **OLIVIER LANGLOIS**

Olivier **Langlois**, archéologue, CNRS UMR 7041 ArScAn, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex Olivier.langlois@mae.u-paris10.fr

# Résumés

- I Igor de Garine: « Nourriture de brousse chez les Muzey et les Masa du Nord-Cameroun »
- Les Masa et les Muzey, qui résident dans les plaines d'inondation du Logone à environ 250 km au sud de N'Djaména, continuent de tirer un profit alimentaire des activités de prédation. Cet exposé est centré sur la chasse-ramassage, la cueillette des produits végétaux et la petite pêche occasionnelle. Parmi les produits de la chasse-ramassage, on observe des insectes, des batraciens, des reptiles, de petits poissons, des oiseaux et des mammifères (rongeurs et insectivores). Parmi les produits végétaux, on reconnaît environ 80 espèces, ce qui est analogue à ce que l'on note dans d'autres populations.
- Un calendrier et un tableau donnent une idée de leur utilisation. D'un point de vue opérationnel, on distingue les aliments sauvages consommés en période normale, les aliments sauvages consommés en période de soudure et ceux consommés en cas de famine. Beaucoup de ces nourritures apparaissent aujourd'hui comme la marque d'un genre de vie rétrograde.
- Compte tenu de la vulnérabilité du système économique, le maintien de l'utilisation des ressources sauvages conserve son importance. Ces ressources sont disponibles sur les lieux mêmes où sévissent les restrictions. Elles sont souvent abondantes. Leur valeur nutritionnelle n'est pas négligeable. Il est donc concevable d'élaborer un programme d'éducation destiné à restaurer leur image et à instaurer un dialogue, et peut-être à faire la démonstration de leur valeur nutritionnelle et de leur authenticité culturelle en conformité avec les tendances néo-écologiques contemporaines.
- 5 Mots clés: Petits animaux Céréales Tubercules Soudure alimentaire Respectabilité.
- 6 Eric Garine, Aboubakar Moussa, Christine Raimond, Edmond Dounias, Kouami Kokou: « Usages alimentaires du parc arboré sélectionné (Duupa, massif de Poli, Nord-Cameroun) »
- La présence récurrente d'arbres dans les parcelles cultivées par les paysans est une caractéristique des terroirs duupa. Beaucoup des essences sélectionnées ont un rôle alimentaire. Elles fournissent des fruits comestibles, mais surtout des feuilles utilisées comme légumes, notamment pendant la saison sèche. Combinées au grand nombre de cultures intercalaires de légumes, présents dans les champs de céréales en saison pluviale (mil et sorgho), les produits des arbres du parc arboré contribuaient en 1991 de manière

significative à la diversité et à l'équilibre du régime alimentaire. Les dix dernières années ont vu apparaître des changements importants dans l'organisation du système de production duupa, suite à l'adoption des cultures commerciales rendues possibles grâce à l'implantation récente de la Sodécoton (compagnie industrielle d'exploitation de la culture cotonnière) dans la région. L'analyse du cortège d'arbres reconduite dix ans après (2001) révèle une baisse significative de la diversité du parc arboré de piémont, tant en densité qu'en richesse spécifique. En revanche, dans les terroirs de montagnes plus conservateurs et épargnés par les changements, le parc arboré semble s'être plutôt enrichi. Les arbres à brèdes sont des signatures persistantes du parc arboré duupa sans nécessairement être les espèces qui prédominent d'un point de vue écologique. L'introduction de nouvelles cultures commerciales a certes atténué la diversité biologique disponible dans l'agrosystème de piémont, mais n'a pas pour autant amoindri la valeur culturelle des espèces majeures du parc duupa. Cette analyse diachronique à la lueur des changements intervenus confirme le rôle d'appoint alimentaire du parc duupa, encore important dans les villages de plaine et de montagne, ainsi que la persistance de pratiques conservatoires qui visent à maintenir l'accès aux ressources anciennes.

- 8 Mots clés: Parc arboré Terroir Évolution des agrosystèmes Alimentation Nord-Cameroun.
- Paboung Dagou, Mahamat Ali Mustapha, Ngaressem Gotlob Mbaye, Passinring Kedeu, Marabé Ngar-Odjilo: «La pêche dans les lacs Fitri et Léré. Techniques de capture, conservation des produits et enjeux de protection »
- En Afrique subsaharienne et notamment dans les pays sans accès sur les façades maritimes tel que le Tchad, la pêche contribue à la survie des gens des fleuves et des lacs en leur apportant un complément alimentaire et des revenus monétaires. Les riverains des lacs Fitri dans la zone sahélienne et Léré dans la zone soudanienne pratiquent cette activité en même temps que l'agriculture et l'élevage. L'arrivée récente de pêcheurs professionnels, originaires du Bornou et du pays Haoussa, bouleverse les pratiques ancestrales basées sur des prélèvements réduits et saisonniers, à l'aide d'un outillage souvent sommaire. Les nouveaux venus introduisent des outils et des techniques performants, augmentant les prises qui sont non seulement vendues sur les marchés locaux, mais aussi exportées au Nigeria et au Cameroun.
- Aujourd'hui la pression sur les ressources halieutiques est telle que des mesures de protection sont envisagées sur les lacs Léré et Tréné. La création de zones de mise en défens totale pose des problèmes d'accès aux zones de pêche traditionnelles, qui provoque une altération des relations entre autochtones et populations d'origine étrangère. L'intervention de l'Etat par le service de pêche, celle des organismes de coopération telle GTZ allemand et autres ONG nationales parviendront-elles à réguler la pratique de la pêche de façon durable et au profit de tous ?
- Mots clés: Lac Fitri Léré Ressources halieutiques Techniques de capture Enjeux de protection Tchad.
- Joséphine Lesur, Olivier Langlois : « Une communauté "d'agro-chasseurs" au XIX<sup>e</sup> siècle dans la Haute-Bénoué. Analyse du matériel archéozoologique du site de Djaba Hosséré »
- Les vestiges fauniques extraits des sites de l'Extrême Nord du Cameroun, tant dans la plaine péritchadienne qu'au Diamaré, rendent compte d'une pratique ancienne de l'élevage des bovins et des ovicaprins qui semble avoir contribué depuis longtemps à l'alimentation carnée des populations de l'Extrême Nord du Cameroun. Les informations

obtenues à Djaba, ajoutées à celles, déjà anciennes, relatives au site de Koyom (Tchad), montrent qu'au siècle passé, certaines communautés soudaniennes tiraient l'essentiel de leurs apports en protéines animales, voire en lipides, d'activités de prédation: pêche et chasse centrée sur les bovidés. La partie soudanienne du Nord-Cameroun apparaît ainsi avoir permis à des communautés nombreuses de satisfaire l'essentiel de leurs besoins en ressources animales par des activités de prédation. Ceci pourrait marquer une différence entre les économies de subsistance pratiquées dans les parties sahélo-soudanienne et soudanienne du Nord-Cameroun.

- Mots clés: Archéozoologie Chasse Antilopes Économie de subsistance Dii Djaba Nord-Cameroun.
- Eric Garine : « Evolution des ressources en matières grasses alimentaires chez les Duupa. Massif de Poli, Nord-Cameroun »
- Comme pour beaucoup de sociétés d'agriculteurs du Nord-Cameroun, ce sont les céréales qui constituent l'aliment de base des Duupa. Elles polarisent le système alimentaire tant elles jouent un rôle important, à la fois du point de vue de leur contribution effective au régime nutritionnel, que de la valeur symbolique et sociale qui leur est accordée. Toutefois, les céréales ne sont pas les seules nourritures consommées dans un système alimentaire où se combinent de nombreux aliments : des féculents autres que les céréales, mais aussi de nombreux ingrédients qui servent à composer diverses sauces. Ces sauces constituent l'élément sapide du repas, valorisé pour la créativité culinaire dont elles sont l'objet. Parmi les ingrédients qui entrent dans leur composition, on retrouve de nombreux légumes et condiments, mais aussi diverses sources de matières grasses, objet de cette communication. Les sauces « bien parées », les plus appréciées, sont celles qui comportent des matières grasses en abondance. Celles-ci peuvent provenir de nombreuses substances, animales ou végétales, sauvages ou cultivées. Parmi les animaux sauvages, y compris les insectes, on reconnaît une hiérarchie des viandes : les plus valorisées sont les plus grasses. Mais ce sont les animaux domestiques dont on considère qu'ils sont les plus pourvus de graisse. Les Duupa mobilisent peu leurs savoirs concernant les plantes de cueillette pour y prélever des oléagineux (les produits du karité par exemple ne sont pratiquement jamais utilisés). Ce sont les plantes cultivées qui fournissent la principale matière grasse alimentaire utilisée sous la forme de pâte de graines (sésame, Hyptis, arachide), jusqu'à l'arrivée récente des huiles industrielles encore peu usitées. En discutant l'inventaire des sources de lipides connues des Duupa, on envisagera pourquoi les sources de la graisse proviennent essentiellement du domaine domestique.
- Mots clés: Oléagineux Symbolisme des nourritures Civilisation agraire Diffusion des plantes cultivées Duupa Nord-Cameroun.
- 19 Paulette Roulon-Doko: « Le sésame en pays gbaya »
- Le sésame joue un rôle fondamental dans la culture gbaya. C'est tout d'abord la plante qui fonde le cycle cultural et pour laquelle on laboure tous les ans un nouveau champ. C'est aussi une nourriture pour laquelle on a diversifié les préparations en utilisant des techniques très élaborées, telle la fabrication de boulettes, et qu'on valorise comme de la viande de chasse. Enfin, le sésame intervient de façon récurrente dans la vie rituelle des Gbaya où il est un élément incontournable.
- 21 **Mots clés**: Sésame Nourriture Pratiques rituelles Gbaya RCA.

- Jean-Claude Muller : « Quelques vérités sur les Dìì, prétendu "peuple de l'igname" (Nord-Cameroun) »
- Cette contribution montre la diversité et l'évolution des cultures consacrées à la fois à la consommation interne et à l'exportation chez les Dii de l'Adamaoua. L'accent est mis sur les ignames qui ont fait connaître les Dii chez leurs voisins. L'exportation de cultures vivrières est attestée depuis la première mention des Dii dans la littérature, à la fin du XIX e siècle, et s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui. Cependant, la situation est beaucoup plus compliquée que ne le laissent entendre quelques clichés très répandus sur les Dii, mais réducteurs.
- 24 **Mots clés**: Agriculture Ignames Commerce Adamaoua Dii.
- Judith de Wolf : « Améliorer la sécurité alimentaire par la migration ? La dynamique du choix des cultures dans la région de la Bénoué, Nord-Cameroun »
- Les deux objectifs principaux du projet Nord-Est Bénoué (NEB) étaient d'améliorer la sécurité alimentaire et de réduire la pression foncière dans la province de l'Extrême Nord du Cameroun. Le résultat en fut le déplacement de plus de 80 000 personnes dans les années soixante-dix et quatre-vingt. Bien que le projet ait cherché à stimuler la production de cultures vivrières comme le maïs et le sorgho, à la fin des années quatre-vingt-dix la sécurité alimentaire demeure une préoccupation pour les paysans de la région. Beaucoup des déplacés produisent juste assez pour subvenir à leurs besoins. La plupart d'entre eux sont impliqués dans la culture du coton dont la production et la commercialisation sont organisés par la Sodecoton (Société de développement du coton).
- Cet article cherche à clarifier le dilemme entre la production de rente et la production vivrière. Il montre comment les choix des cultures sont structurés: 1. par l'organisation socioéconomique de la filière cotonnière; 2. par l'organisation sociale de cette société émergente d'agriculteurs issus d'ethnies différentes. Il est montré qu'afin de pouvoir cultiver du maïs aliment de base préféré les agriculteurs doivent produire du coton. Ce ne sont pourtant pas les exigences financières de l'investissement nécessaire à la production du maïs qui rendent la sécurité alimentaire dépendante de la culture de rente, mais plutôt la manière dont est organisé institutionnellement le marché des produits nécessaires à ces cultures. Malgré les différentes orientations socio-culturelles dans cette société de migrants, les agriculteurs de la région de la Bénoué perçoivent la production du coton comme étant la seule manière d'améliorer leur sécurité alimentaire.
- Mots clés: Migration Sécurité alimentaire Culture commerciale Culture vivrière Nord-Cameroun.
- 29 Christine Raimond: « La diffusion du sorgho repiqué dans le bassin du lac Tchad »
- En imposant seuls le sorgho repiqué dans toute la bande soudano-sahélienne du bassin tchadien, y compris dans des terrains où l'on ne l'attendait pas, les paysans ont montré leur capacité à innover dans leur agriculture et à produire leur propre développement. Une large prospection menée au Tchad et au Cameroun a abouti à la collecte de 159 panicules, dont les rapprochements par similitude de caractères et homonymie ont permis de déterminer 40 variétés locales parmi 5 grands groupes régionaux: les muskuwaari du Diamaré, les bareye du sud du lac Tchad, les aouk du Salamat, les gagnan du Guéra et le tchangala du Fitri. La description de ces variétés montre une très grande diversité tant du point de vue morphologique que des qualités gustatives qui les caractérisent. Plusieurs variétés parmi les plus répandues donnent une farine bien blanche, très appréciée en ville, ce qui explique en partie l'engouement pour ces sorghos

et le développement d'un véritable marché. La répartition spatiale des variétés ainsi que l'histoire relevée pour chacune d'elles ébauchent les grands axes de la diffusion du sorgho repiqué dans le sud du bassin du lac Tchad. Si l'extension des superficies est impressionnante au cours des dernières décennies, la diffusion variétale est très lente entre les différentes régions de production. Exclusivement assurée par les éleveurs transhumants et ponctuellement par des voyageurs, le plus souvent commerçants, inexplicablement arrêtée à l'ouest du Nigeria, la diffusion du sorgho repiqué reste encore aujourd'hui à l'initiative des paysans.

- 31 **Mots clés :** Sorgho repiqué Innovation agricole Diffusion variétaie Cameroun Tchad.
- Nathalie Perrot, Sobda Gonne, Bertrand Mathieu: «Biodiversité et usages alimentaires des sorghos muskuwaari au Nord-Cameroun»
- Ces dernières décennies, le sorgho repiqué de contre saison (muskuwaari) n'a cessé de prendre de l'importance dans l'Extrême-Nord du Cameroun et s'est affirmé comme une culture vivrière de base au même titre que le sorgho pluvial. Cette extension s'est accompagnée d'une amélioration du système de culture par les cultivateurs, grâce notamment à la sélection et l'adoption de nouveaux types de sorghos adaptés à diverses contraintes environnementales. L'inventaire et la caractérisation des principaux types de muskuwaari à dire d'agriculteurs a permis de mettre en évidence l'existence de nombreuses variétés adaptées, utilisées par les producteurs selon les contraintes édaphiques, climatiques, et/ou selon la pression des ravageurs. Globalement, on observe la conservation et l'enrichissement du matériel végétal même si par endroit, des variétés apparaissent largement majoritaires. La qualité gustative, la valeur marchande, l'aptitude à la transformation et les usages culinaires varient selon les types de muskuwaari et orientent également le choix variétal. Ces résultats peuvent être confrontés à des études similaires dans l'ensemble du bassin du lac Tchad, afin de valoriser l'agrobiodiversité des sorghos repiqués en favorisant l'échange et la diffusion de semences entre régions de production.
- 34 **Mots clés**: Sorgho repiqué Types variétaux Usages alimentaires Diamaré Cameroun.
- 35 Anne Luxereau : « Les produits de terroir au Niger. Identité et changement social »
- Les productions agricoles localisées, bénéficiant de ce fait d'une notoriété particulière, existent depuis longtemps en Afrique. Au Niger, elles sont nombreuses et leur statut est diversifié, entre des produits « patrimoines » et d'autres qui constituent des opportunités économiques récentes. Longtemps ignorés des projets de développement, ils connaissent actuellement des évolutions disparates mais la plupart du temps endogènes, « informelles » et innovantes. Tous commercialisés, ils participent à la transformation des économies, des systèmes de production et, pour certains, à une redéfinition des rôles à l'intérieur de la société. Cette diversité est illustrée par l'analyse de trois de ces produits.
- Mots clés: Produits de terroir Patrimoines naturels Changement social Femmes Niger.
- 38 Henry Tourneux : « Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun) »
- Le lait est à la base de l'alimentation traditionnelle des Peuls. On s'attendrait donc à trouver la même dominante chez les Peuls du Diamaré, pour qui l'élevage demeure une activité importante. Pourtant, l'examen du lexique peul de cette région fait apparaître de nombreux noms de plats ou d'ingrédients inattendus. Les Peuls du Diamaré, en effet, au

cours de leur longue migration, ont appris à se nourrir autrement. Grâce à une étude étymologique, on peut savoir, dans bien des cas, dans quelle région ils ont acquis ces nouvelles habitudes alimentaires.

- 40 **Mots clés**: Aliments Cuisine Lexique Emprunts Peul Diamaré Cameroun.
- Agnès Gelbert : « Evolution du matériel de broyage dans la communauté Dii de Djaba (Nord-Cameroun) durant les deux derniers siècles. Études ethno-archéologique et archéologique »
- Les enquêtes ethnoarchéologiques réalisées à Djaba (Bassin de la Bénoué) ont permis d'analyser l'ensemble des outils de broyage et de meulerie traditionnels utilisés dans le village. Deux ensembles fonctionnels ont été distingués: les meules et molettes à mil et les meules et molettes à condiments. L'étude de la morphologie générale et des caractéristiques de la partie active (traces macroscopiques d'usure) de ces outils a permis de proposer des critères intrinsèques de classification fonctionnelle du matériel de broyage utilisé dans cette communauté. Cette typologie a servi de base pour identifier les fonctions du matériel de broyage de deux occupations anciennes de la communauté de Djaba: le site d'ex-Djaba, abandonné dans les années soixante et le site de Djaba Hosséré, abandonné au début du XIX<sup>e</sup> siècle. A terme, ce travail a permis de proposer une reconstitution historique soulignant les permanences et les évolutions récentes du matériel de broyage, témoin des innovations techniques récentes (introduction du moulin mécanique) et de l'évolution des pratiques alimentaires.
- 43 **Mots clés**: Ethno-archéologie Matériel de broyage Évolution technique Dii Nord-Cameroun.
- Olivier Langlois : « Aliments solides, aliments liquides. Un regard ethno-archéologique sur la poterie ancienne du Diamaré (Nord-Cameroun) »
- Le matériel céramique extrait des sites archéologiques du Diamaré (Nord-Cameroun) est extrêmement fragmenté. De ce fait, il ne permet que rarement de préciser, par simple observation, les formes et, *a fortiori*, les fonctions des récipients céramiques originels. Dans la région d'étude, aborder l'histoire des préparations alimentaires à partir de la céramique archéologique supposait donc d'engager une étude ethnoarchéologique adaptée à un matériel de cette nature. Nous avons donc considéré un assemblage de céramiques actuelles dont les fonctions nous étaient connues en nous intéressant spécifiquement aux caractères « morphologiques » observables sur de simples tessons : épaisseur, diamètre à l'ouverture et forme des bords. Sur cette base, nous avons construit une grille d'analyse que nous avons utilisé sur notre matériel archéologique. Il en ressort, notamment, une multiplication des formes classiquement utilisées pour préparer et pour servir la bière de céréales à partir du milieu du premier millénaire apr. J.-C. Dès cette période, nous pouvons ainsi envisager une augmentation de la consommation de céréales sous forme de bière.
- 46 Mots clés: Poterie Bière de céréales Pâte de céréales Préparations alimentaires Archéologie Ethno-archéologie Diamaré Nord-Cameroun.
- 47 Catherine Baroin : « Pudeur et nourriture : les manières de table des Toubou »
- 48 Chez les Toubou, pasteurs musulmans du Sahara central, les manières de table constituent un code strict et structuré, fortement marqué par la notion de pudeur. Cette dernière, au delà du simple champ de l'alimentation, est une valeur morale primordiale et influe sur tous les domaines de la vie sociale. Si la manière de manger respecte les préceptes de l'islam, le code de commensalité (qui mange avec qui et en présence de qui)

- est spécifique de cette société dont il traduit les grands principes d'organisation. Il constitue donc une clé de l'analyse sociologique qui mérite tout notre intérêt.
- 49 **Mots clés**: Pudeur Nourriture Organisation sociale Toubou Tchad.
- 50 Edmond Bernus: « Laits touaregs. Usages et symboles »
- Le lait chez les pasteurs touaregs joue un rôle essentiel : il nourrit, désaltère, guérit. A la création du monde, une seule chamelle nourrissait l'humanité entière ; elle fut tuée par les hommes. Le lait représente l'aliment majeur, tant par sa qualité nutritionnelle que par sa valeur symbolique.
- L'homme doit cependant partager le lait avec le petit animal et ce partage, qui s'effectue à la traite, pose problème aux périodes de sécheresse. Le soir, après la traite, la coupe de lait est passée de mains en mains et chacun prend une gorgée de ce précieux aliment. Akh est le terme générique de tous les laits, de quelque qualité qu'il soit ou de quelque animal qu'il provienne; mais un adjectif précise s'il s'agit de lait frais, aigri, caillé ou coupé d'eau. Le lait de chamelle est le plus apprécié par son goût, qui varie cependant selon les pâturages, et par la force qu'il donne. Les pasteurs utilisent toute une série de techniques pour que l'homme conserve une quantité suffisante de lait pour son alimentation, avant le sevrage ou lors de la mort d'un petit animal. Certaines de ces techniques témoignent d'une profonde connaissance de la psychologie animale. Les laits des différents animaux, leur production respective, leurs usages, les sous-produits (caillé, beurre, fromage), montrent l'importance du lait dans une société pastorale. La part du lait dans l'alimentation varie au cours des saisons, avec un maximum après les pluies, un minimum pendant la saison sèche et chaude.
- Le lait est la nourriture de base et les céréales mil ou blé ne sont qu'un complément.
- 54 **Mots clés**: Lait Usages Symboles Touareg Sahara Sahel.
- Jean Boutrais : « Lait et produits laitiers en Adamaoua. Peuls buveurs de lait, Peules vendeuses de lait »
- Grande région d'élevage, l'Adamaoua est également supposé être une grande région productrice de lait. En fait, deux systèmes d'élevage y coexistent et ils se différencient par un rôle économique et culturel très inégal du lait. L'opposition entre élevages foulbé et mbororo tient aux gestions techniques et spatiales du bétail, de même qu'à une valorisation de la viande bovine ou du lait. Des exemples d'utilisation du lait par des familles, après la traite, montrent une priorité à l'autoconsommation chez les Fulbe, tandis que les Mbororo répartissent les produits laitiers entre consommation familiale et vente. Le commerce du lait par les femmes est cependant une activité difficile et en déclin. L'arrêt des ventes de lait entraîne des conséquences économiques mais il revêt également une signification sociale et culturelle, surtout religieuse. Le problème de l'accès au lait se pose également pour les bergers dans les grands élevages modernes de l'Adamaoua.
- 57 **Mots clés**: Lait Commerce laitier Femmes Pastoralisme Peuls Islam Adamaoua Cameroun.
- Guillaume Duteurtre, Koussou Mian Oudanang, Souleyman Elhadj N'Gaba: «Les "bars laitiers" de N'Djaména (Tchad). Des petites entreprises qui valorisent le lait de brousse »
- L'accroissement démographique de la ville de N'Djamena (Tchad) génère une demande de plus en plus importante en produits laitiers. Alors que certains auteurs avaient pronostiqué le développement rapide des importations pour répondre à cette extension

du marché, on constate que les circuits de commercialisation du lait de brousse sont dynamiques. Deux recensements des commerces de revente du lait ont été conduits à N'Djamena en 2000, puis en 2002. Ils révèlent un triplement du nombre de « bars laitiers » dans la capitale en l'espace de 2 ans. Cet essor s'appuie sur la vente du lait entier sucré, ainsi que sur le succès du rayeb, un lait entier fermenté local. Ces produits correspondent à un besoin nouveau des populations urbaines pour des boissons rafraîchissantes. Le marketing des commerces s'appuie sur le caractère « fermier » du produit, comme en témoigne les enseignes « lait pur de vache » présentes sur la devanture de 71 % des « bars laitiers » recensés. Une enquête menée auprès de 45 de ces commerces a permis de mieux comprendre cette dynamique de développement. L'essor de ces petites entreprises repose sur le dynamisme des collecteurs laitiers à mobylette (les quarantiers) qui, en plus de réaliser le transport et la distribution du produit, assurent le suivi technique des producteurs (en amont) et des commerçants (à l'aval), notamment en matière d'hygiène. Ces collecteurs proposent aussi aux boutiques potentiellement intéressées par ce commerce des contrats de livraison « à l'essai », et contribuent ainsi à l'extension des débouchés du lait local. Les perspectives d'amélioration du commerce de détail du lait sont discutées, notamment à travers la stabilisation de la fourniture de l'énergie électrique, l'organisation du marché du tourteau et la formation des transporteurs et des boutiquiers à l'hygiène. L'étude suggère aussi la mise en place d'incitations à la qualité en se basant par exemple sur le label « lait pur de vache ».

- 60 **Mots clés** : Produits laitiers Filière économique Consommation urbaine N'Djaména Tchad.
- 61 Jean-Marie Essomba, Sandrine Dury, Mbonji Edjenguélé, Nicolas Bricas: « La consommation des produits laitiers à Ngaoundéré au Cameroun: l'émergence des MPE (micro et petites entreprises) »
- Depuis quelques années, les populations de la ville de Ngaoundéré à l'instar de celles d'autres villes camerounaises ont intégré dans leurs habitudes alimentaires des produits laitiers fermentés des micro et petites entreprises (MPE) locales. Les observations faites sur le terrain par Agro-PME, le Cirad-Amis, et l'université de Yaoundé I (2000) mettent en évidence la présence sur les marchés de cette ville d'une gamme variée de produits laitiers fermentés d'origines diverses : industrielle, artisanale ou fabriqués par les MPE. Pour s'adapter à la demande, les MPE s'emploient à moderniser la nature de leurs produits de même que la technologie de mise en forme (emballage, mode de fabrication, réseau de distribution...). Cela contribue à faire de ces produits laitiers non plus l'apanage alimentaire des autochtones, mais également des populations non-originaires du Nord-Cameroun. La présente communication se propose d'expliquer, premièrement, pourquoi les produits laitiers fermentés des MPE s'adaptent bien sur les marchés de Ngaoundéré, et deuxièmement, comment et pourquoi les populations « nordistes » et « non-nordistes » intègrent les nouveaux produits dans leurs répertoires alimentaires.
- Mot-clés: Consommation alimentaire Lait Produits laitiers Micro et petites entreprises Habitudes alimentaires.
- 64 Walter E.A. van Beek : « La dynamique sociale des bières Kapsiki »
- La fabrication, la vente et la consommation de bière de mil est très importante pour les Kapsiki comme pour d'autres sociétés africaines. La brasserie est une activité technique complexe qui se décline en deux variantes principales permettant d'obtenir deux qualités de bière de mil : la « rouge » et la « blanche ». Toutes deux sont clairement distinguées et ont des fonctions différentes. La bière rouge, « masculine », s'oppose à la blanche de

plusieurs manières; elle est utilisée dans les rituels alors que l'autre est destinée à la vente, elle relève du domaine masculin alors que la blanche constitue un attribut des femmes, elle est réservée aux utilisations rituelles alors que la bière blanche est associée au marché. Durant la dernière décennie, on a pu observer une évolution du marché des bières de mil qui a vu les femmes accéder à une spécialité exclusivement masculine de la fabrication de la bière rouge. Des transformations des recettes utilisées et des usages rituels de la bière ont conduit à une modification des relations de genre autour de la bière de mil. Cela est vérifié aussi, dans une certaine mesure, pour les femmes des « forgerons » endogames qui ont pu elles aussi obtenir un accès, encore peu important, au marché de la bière de mil.

- 66 **Mots clés**: Bière de mil Rituel Marché Relations de genre Kapsiki-Higi.
- 67 Géraud Magrin, Koumaro Mbayhoudel : « La bière à l'index. Enjeux et dynamiques de la consommation d'alcool au sud du Tchad »
- La consommation d'alcool au Tchad est particulièrement décriée. La hausse constante qui la caractériserait au cours du siècle écoulé, notamment depuis deux décennies, est interprétée tantôt comme une cause et tantôt comme une expression de la crise qui affecte le pays, et notamment les régions méridionales non islamisées, où la fabrication des alcools artisanaux est la plus répandue.
- Véritable fléau social pour certains, elle constituerait un facteur majeur de l'insécurité alimentaire, et ainsi un des principaux obstacles à l'accumulation et au développement. A partir d'enquêtes approfondies menées dans certaines villes et sur de grands marchés hebdomadaires du sud du Tchad au cours des cinq dernières années, ce travail se propose de dépasser les discours idéologiques, où se lisent certaines lignes de clivage de la géopolitique nationale, pour analyser certains changements récents intervenus dans la consommation des alcools traditionnels (lieux et nature des produits consommés), en les éclairant à la lumière des changements globaux à l'œuvre dans cette région, marqués par une empreinte croissante de l'urbanisation, sur fond de tensions sociales, migratoires et géopolitiques.
- 70 Mots clés: Alcool Sécurité alimentaire Opposition Nord/ Sud Urbanisation Tchad.
- 71 Christian Seignobos : « Trente ans de bière de mil à Maroua »
- En trente ans, de 1972 à 2002, la bière de mil à Maroua n'a pas changé dans ses modes de fabrication et assez peu quant aux quantités brassées et aux rythmes de production. Elle remplit toujours son rôle dans une économie de survie sur les franges de la ville, mais elle se combine aujourd'hui avec de nombreuses autres fonctions. Dans le saré à bilbil, on ne se contente pas de boire: on mange, on débat. En dépit des discours convenus, moralisateurs et culpabilisants prononcés à leur encontre, ces cabarets à bière deviennent de véritables havres de parole libre où se construit une forme de citoyenneté.
- Mots clés: Bière de mil Cabarets Cabaretières Citoyenneté Maroua Nord-Cameroun.
- 74 Suzanne Ruelland : « Les cultures vivrières dans les contes tupuri du Tchad »
- Dans les contes tupuri, mention est souvent faite des cultures vivrières qui constituent un motif fréquemment associé aux conflits interpersonnels. Les cultures vivrières introduisent la compétition et la jalousie entre les hommes mais aussi leur lutte pour la survie contre la nature et des éléments surnaturels hostiles. L'analyse des cultures vivrières citées dans les contes nous amène ainsi à établir un recensement des différentes

techniques agricoles employées et à comprendre, à travers les conflits, les valeurs morales proposées comme modèles aux enfants auxquels les contes sont destinés et enfin à dégager les croyances sur la structure cosmique. L'article met en évidence le contrôle social que peuvent exercer les contes en pays tupuri.

- 76 **Mots clés**: Littérature orale (contes) Culture vivrière Culture céréalière Conflits sociaux Cosmogonie.
- Michel Tchotsoua, Paul Djeumene : « Modification des habitudes alimentaires en milieu urbain. Evolution du prix de la viande bovine (Nord-Cameroun, 1993-2002) »
- Avec environ 3 000 000 de têtes, soit près de 51 % du cheptel bovin national, le grand Nord-Cameroun est l'un des domaines d'élevage bovin les plus importants du pays. Seulement, de 1993 à 2002, le prix du kilogramme de cette viande a connu une hausse remarquable sur les marchés urbains de cette région. Dans cette communication, les auteurs expliquent les causes de cette hausse et mettent en évidence ses conséquences sur les habitudes alimentaires des populations urbaines de Maroua, Garoua et Ngaoundéré. Ils ont procédé par enquêtes auprès de 300 acteurs à raison de 121 éleveurs, 119 consommateurs et 60 bouchers répartis proportionnellement aux populations des trois régions. Ils ont également procédé à l'étude des pâturages et des modes d'élevage.
- 79 **Mots clés**: Elevage bovin Viande Surpâturage Habitude alimentaire Produit de substitution Nord-Cameroun.
- 80 Olivier lyebi-Mandjek: « L'évolution des flux commerciaux à Maroua (1980 à 1994) »
  - Plate-forme de collecte et de redistribution des produits agricoles, halieutiques et industriels, la ville de Maroua revêt un rôle économique régional ancien. Quels effets la diversification des habitudes alimentaires induite par une forte migration peut-elle avoir sur les circuits traditionnels d'approvisionnement de la ville et sur l'organisation locale du commerce vivrier? Cette étude repose sur une enquête menée en 1984 dans les deux principaux marchés de la ville. Les quantités des produits sélectionnés (poisson, natron, cola, mils et sorghos, agrumes, maraîchage et tubercules) y ont été estimées, les prix, les origines et destinations relevés. L'analyse des circuits d'approvisionnement distingue les flux locaux des céréales, fruits et oignons, dont l'origine à proximité de la ville définit un large «terroir» dans lequel les habitants produisent en partie le vivrier qu'ils consomment et revendent sur le marché. L'importance croissante des flux nationaux consécutive à l'amélioration des réseaux de communication et de la première dévaluation du naïra, concerne essentiellement les produits agro-alimentaires, alors que les produits alimentaires de complément (poisson, cola, sel et natron) suivent un flux est/ouest traditionnel, qui ne semble pas avoir évolué depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. 43 % des produits commercialisés à Maroua sont ensuite exportés dans des centres secondaires proches. Il s'agit principalement des fruits et produits maraîchers. Une plus faible proportion est transformée sur place et exportée vers les provinces septentrionales. Entre 1983 et 1994, le désenclavement de la ville a favorisé la concurrence et contribué à la baisse des prix des denrées alimentaires, et le développement des centres de commercialisation secondaires. Tout en illustrant la désorganisation des circuits de commercialisation à l'échelle nationale, cette étude montre l'importance de l'axe de commercialisation historique entre le Bornou et les plaines inondables du Logone, et l'amoindrissement, au cours de cette période, du rôle économique régional de Maroua.
- Mots clés: Maroua Ville Approvisionnement Flux traditionnel Flux nationaux
   Désorganisation des circuits Crise économique Dévaluation du naïra.

- Jean-Charles Clanet: « Sécheresse, aides et changements alimentaires au Sahel nigérotchadien »
- Le Sahel nigéro-tchadien a certainement les ressources vivrières les plus variées de l'Afrique tropicale. Aussi, si les populations des régions de vieilles traditions en tirent admirablement parti, parvenant à se faire connaître par leurs cuisines, les éleveurs en revanche ne consomment que des céréales à peine transformées qu'ils combinent aux laitages qu'ils produisent. Lorsqu'ils furent confrontés aux diverses crises climatiques, les Sahéliens ne modifièrent guère leurs habitudes alimentaires quand ils furent obligés de vivre des dons de nourriture apportés par l'aide internationale. Aucun des vivres nouveaux qu'ils découvrirent alors ne prit rang dans leurs habitudes de consommation, paraissant empressés de les bannir de leur quotidien. Par contre, les brassages de populations qu'entraînèrent les conflits firent disparaître bien des tabous alimentaires et firent connaître des plats limités auparavant à une région. Parallèlement, sucreries et boissons gazeuses se répandent, comme l'habitude de servir, chez les gens aisés, des repas comportant une succession de plats variés, distinctifs de classes sociales données.
- 85 **Mots clés**: Afrique centrale Sahel Choix alimentaires Ressources vivrières Sécheresses Conflits Payseurs Paysans.
- 86 Claude Arditi: « Les interventions de l'Etat dans la commercialisation des céréales (Tchad) »
- La création en 1978 de l'Office national des céréales au Tchad (ONC) a été justifiée par le fait, affirmé sans la moindre preuve, que les commerçants réalisaient des profits exorbitants dans le négoce céréalier. Par conséquent, afin de réguler le marché l'ONC devait acheter chaque année une quantité de céréales locales assez importante pour pouvoir, une fois revendue à un prix inférieur à celui des commercants, stabiliser les prix. Il devait donc, pour être efficace, définir ses objectifs en fonction de la nature et des quantités de céréales mises chaque année sur le marché par les commerçants. En réalité ses achats de céréales locales ont dépendu des financements extérieurs, et de ses capacités à constituer des stocks et à les transporter vers les principaux lieux de consommation (centres urbains, zone pastorale). L'Office a échoué par méconnaissance des caractéristiques du marché des céréales locales (quantités disponibles, lieux, acteurs, prix etc.). Ses dirigeants successifs choisis par le pouvoir ont pratiqué « une politique du ventre » en violant totalement les objectifs de l'Office. Au lieu de vendre aux catégories sociales les plus défavorisées l'Office a fourni « à crédit » aux agents de l'État et/ou à des militaires d'importantes quantités de céréales qu'ils ont revendu avec un gros profit car elles n'ont jamais été payées. Ces pratiques ont porté un grave préjudice aux commerçants qui ont depuis longtemps démontré leur capacité à approvisionner les centres urbains et les régions pastorales à un coût moindre que tout organisme étatique.
- 88 Mots clés: Céréales Commerçants Intervention de l'Etat Sécurité alimentaire Tchad.
- André Teyssier, Géraud Magrin, Guillaume Duteurtre: «Faut-il brûler les greniers communautaires? Quelques éléments de réflexion pour des politiques de sécurité alimentaire en zone sahélo-soudanienne »
- Une grande partie des populations rurales du bassin du lac Tchad est exposée à des pénuries alimentaires cycliques. Ces crises se manifestent en période de « soudure » par une envolée des cours des céréales sur les marchés et provoquent des disettes récurrentes qui entravent toute dynamique de développement. Faute de données statistiques fiables,

les explications données à ces pénuries relèvent davantage d'impressions que d'analyses rigoureuses. Les paysanneries ne restent pas inertes face à ces crises ; elles déploient des stratégies diversifiées d'anticipation du risque alimentaire ou d'adaptation aux pénuries, qui, si elles s'avèrent insuffisantes, se soldent par l'émigration définitive vers la ville ou des terroirs aux productions moins aléatoires. L'Etat entend également participer à la sécurisation de l'alimentation de ses administrés, par le biais de stocks de sécurité et de programmes d'aide alimentaire. Depuis les crises climatiques des années 1970-80, l'action publique est souvent relayée par des ONG qui misent bien souvent sur le « stockage communautaire » pour parer aux crises alimentaires. Mises en œuvre par une grande diversité d'acteurs, ces interventions ont connu davantage d'échecs que de succès. La performance des dispositifs locaux de stockage atteste généralement d'une faiblesse opérationnelle de ces tentatives de régulation des marchés par les producteurs. Une analyse comparative des opérations de promotion du stockage villageois au sud du Tchad et dans le nord du Cameroun tend à montrer que les modalités de mise en œuvre des outils de stockage villageois ont une influence déterminante sur leur efficacité. Elle conduit également à s'interroger sur les politiques régionales de sécurité alimentaire : faut-il simplement promouvoir le stockage afin de conférer au producteur une capacité partielle de maîtrise des marchés ? Faut-il plutôt faciliter l'action des commerçants pour favoriser les échanges vers les zones déficitaires? A quelles conditions le marché peut-il répondre aux besoins alimentaires des ménages ruraux du bassin du lac Tchad? Ces questions devraient être traitées par des observatoires fournissant de l'information sur les prix et les stratégies des acteurs. Ces dispositifs devraient également s'attacher à favoriser la concertation entre commerçants, organisations professionnelles et décideurs en vue de faciliter la gestion des crises.

Mots clés: Sécurité alimentaire — Politique agricole — Organisations paysannes — Céréales — Greniers — Cameroun — Tchad.

## **Abstracts**

- Igor de Garine: «Bush foods among the masa and the muzey of Northern Cameroon»
- The Masa and Muzey, who live in the flooded flatlands of the Logone river about 250 kilometres from N'Djaména, still benefit nutritionally from predation activities (hunting, fishing and gathering). This paper is centred on hunting, gathering and occasional individual fishing. Among the products obtained from hunting and gathering, we can list insects, frogs, reptiles, small fish and birds as well as mammals (rodents and insectivorous animais). Among the plant products there are about 80 species, which is similar to what is observed in other populations of the same ecological zone.
- A calendar and a figure give an idea of their use. Food products consumed in normal times, wild foods used during seasonal shortage periods, and wild foods utilised during hunger periods, will be classified from an operational viewpoint. Many of these food products appear today to be the stigma of a backward lifestyle.
- Considering the vulnerability of the economic domain, maintaining the use of these resources from the bush remains an important matter. These resources are available on the very spot where food shortages occur. They are often plentiful, their nutritional value is acceptable. It is therefore possible to conceive an educational programme aiming to improve their image and establishing a dialogue about their usefulness by demonstrating, for instance, their nutritional value, their cultural authenticity and their conformity to the contemporary neo-ecological tendencies.
- 5 **Keywords:** Small animais Cereals Tubers Shortage Respectability.
- 6 Eric Garine, Aboubakar Moussa, Christine Raimond, Edmond Dounias, Kouami Kokou: «Food uses of farmed parkland tree species (Duupa, Poli Mountains, Northern Cameroon)»
- Leaving trees on farms is a common practice for Duupa peasants of Northern Cameroon. Many selected species have food uses: edible fruits, and fresh leaves used as pot herbs for relishes, especially during the dry season.
- In 1991, the products of trees, combined with many greens intercropped in millet fields, contributed significantly to the diversity of the nutritional cystem. Important changes happened during the last ten years with the adoption of cotton as a commercial crop. This shift of the agrarian System is commonly viewed as leading to genetic erosion due to

- monocropping and the loss of folk knowledge of minor intercropped species. How did the Duupa parkland get through such a dramatic change?
- The data concerning the inventory of trees in cultivated fields of two duupa villages show that parkland remain in the agrarian landscape, and its products are still a complementary resource.
- 10 **Keywords**: Farmed parkland Agrosystem evolution Food resources North Cameroon.
- Paboung Dagou, Mahamat Ali Mustapha, Ngaressem Gotlob Mbaye, Passinring Kedeu, Marabé Ngar-Odjilo: «Fishing in Fitri and Léré lakes: fishing technology, products preservation and conservation issue»
- In subsaharian Africa and especially in land locked countries like Chad; fishing contributes to the survival of people living on the rivers and lake by providing them with extra food and financial incomes to meet up their needs. The inhabitants of Fitri lake in sahelian zone, those of Léré and Tréné in the sudanian zone, live on agriculture, breeding and fishing. They have recently been joined by two foreign groups coming from Bornu in Fitri islands and Hausa land to the shores of lake Léré. Those newcomers are fishermen by profession. They are holders of performing techniques of fishing whose products are not only sold in local markets but also exported to Nigeria and Cameroon. Today the demographic pressure on natural resources creates latent conflicts between indigenes and foreigners of the lakes on one hand and on the other hand methods aiming to regulate fishing for a rational exploitation of resources. Will the implication of the state toward the fishing service, that of the cooperating organizations such as Deutch GTZ and other national NGOs, succeed to regulate the fishing practice in a long lasting way and for the benefit of all?
- 13 **Keywords**: Fitri Lake Lere Lake Fish stock Fishing technology Conservation goals Chad.
- Joséphine Lesur, Olivier Langlois: «"Agro-hunters" of the nineteenth century in the Benoue upper valley: an analysis of archaeozoological remains from the Djaba Hossere site»
- Faunal remains coming from most archaeological sites in Northern Cameroon, either from Firki plain and Diamaré, show that livestock (cattle and goat/sheep) provides an important part of the meat diet of the ancient regional populations. Data recently collected at Djaba, as well as more ancient ones from Koyom (Chad), show that some sudanian communities during the 19<sup>th</sup> century obtained the major part of animais proteins, and perhaps of lipids, from fishing and hunting (mainly bovidae). In the sudanian part of Northern Cameroon many communities seem to have satisfied their needs in animais resources by such predatory activities. This could indicate a difference between past economies in sahelo-sudanian and sudanian parts of northern Cameroon.
- 16 **Keywords**: Hunting Upper Benue Northern Cameroon Sudanian savannas Archaeozoology Faunal remains bovidae.
- 17 Eric Garine: «The evolution of fat food products among the Duupa (Poli Mountains, Northern Cameroon)»
- Like many agrarian societies of northern Cameroon, the staple food of the Duupa is made out of cereals: they play the main role considering their contribution to the nutrional equilibrium, but also their symbolic and social value. However, cereals are not the only foods: other carbohydrates, mainly tubers, are used and a large number of ingredients are

combined to prepare accompanying dishes. The relishes are the tasty part of the meal and they are prepared with a great diversity of products, including various sources of fat: the main subject discussed in this paper. The finest sauces for the Duupa, are the ones that contain some fat. It can be of vegetal or animal origin, including insects. A hierarchy between the meat of wild beasts is recognized: the fatest are the most valued, but it is the domesticated animais that are considered to contain the more fat. The Duupa make little use of their knowledge of wild gathered plants to get oleaginous species (shea butter tree is known but seldom used). Industrial oil (mainly from cotton seeds) are rarely used, and the main source for fat are cultivated oilseeds (sesame, Hyptis and groundnuts). While presenting the inventory of fat products known by the Duupa, we will discuss why they come mainly from the domesticated world as opposed to the wild domain.

- 19 **Keywords:** Fat Food symbolism Duupa Northern Cameroon Agrarian civilisation Food plant history.
- 20 Paulette Roulon-Doko: «Sesame in the Gbaya country»
- Sesame plays an important part in the Gbaya culture. First of all, it is the plant which begins the crop cycle and for which each year the Gbaya cultivate a new field. It provides a food for which have been elaborated a lot of varied preparations requiring elaborated technics and which is appreciated as meat. Then sesame has a reccurrent role within ritual life where it plays an inescapable part.
- 22 **Keywords:** Sesame Food Ritual practises Gbaya CAR.
- Jean-Claude Muller: «Some truth about the Dii, so called "people of the yam" (Northern Cameroon)»
- This article will attempt to show the diversity and evolution of crops cultivated for both internal use and exportation among the Dii of Adamaoua. Emphasis will be put on yams which have attracted the attention of the neighbours of the Dii. Exportation of crops is attested since the first mention of the Dii in the literature, at the end of the nineteenth century, and it is still practised. However, the present situation is far more complicated than some simplistic opinions on the Dii would suggest.
- 25 **Keywords:** Agriculture Yams Trade Adamaoua Dii.
- Judith de Wolf: «Enhancing food security through resettlement? The dynamics of crop choices in the Bénoué region, North Cameroon»
- Enhancing food security and, simultaneously, decreasing population pressure on land in Cameroon's Far North province, were the two major aims of the Nord-Est Bénoué (NEB) project, which resulted in the resettlement of more than 80,000 people from the Far North in the Bénoué valley in the 1970s and 1980s. Although the NEB-project sought to stimulate the production of food crops such as maize and millets, by the late 1990s food security is still the overriding concern of farmers in the region. Many resettled farmers barely produce enough food to sustain themselves. Meanwhile, the vast majority of them has become involved in the cultivation of cotton, of which the production and marketing is organized through the parastatal Sodecoton (Société de développement du coton).
- This paper seeks to clarify the dilemma between cash crop and food crop production, elaborating how crop choices are structured by (1) the socio-institutional organization of cotton production and marketing, and, (2) the social organization of this emergent society of resettled farmers of different ethnic origin. It is shown that in order to cultivate maize for many the preferred staple farmers need to engage in cotton production. It is not, however, the capital demands of maize cultivation which makes

food security dependent on cash-crop production, but rather, the specific way in which markets for cotton and maize inputs are (institutionally) organized. Despite different socio-cultural orientations in this society of migrants, farmers in the Bénoué region invariably view cotton production as the only way to enhance their food security.

- **Keywords:** Resettlement Cash crop Food crop Food security Northern Cameroon.
- 30 Christine Raimond: «The diffusion of transplanted sorghum in Lake Chad Basin»
- By imposing by themselves the cultivation of counterseason sorghum along the Sudano-Sahelian region of the Lake Chad Basin, including places where it was not expected, the farmers showed their capacity to innovate and produce their own development. A large study carried out in Chad and Cameroon lead to the collection of 159 panicles. The similarities and homonymy helped to determinate 40 local varieties among 5 regional groups: the muskuwaari from Diamaré, the bayrere from southern Lake Chad, the aouk from the Salamat, the gagnan from Guéra and the tchangala from Fitri. The description of these varieties shows a great diversity, from a morphological point of view as well as for the taste. Many varieties among the most widespread produce very white flour, which is much appreciated. It explains the sudden interest in this sorghum and the development of a flourishing market. The spatial extension and the history of these varieties give the main axes of their diffusion. If the spatial expansion has been impressive in the past few decades, the diffusion of some varieties is now very slow between the various regions of production. Seasonal migrating farmers and occasional travellers, generally traders, spread transplanted sorghum but, surprisingly, only to west Nigeria, the diffusion remains in the hands of the farmers.
- 32 **Keywords:** Transplanted sorghum Crop diffusion Self induced development.
- Nathalie Perrot, Sobda Gonne, Bertrand Mathie: «Biodiversity and food uses of muskuwaari sorghum in Northern Cameroon»
- The increased cultivation of transplanted sorghum (muskuwaari) in northern Cameroon has been observed over the last decades and it is now an important factor in the food security of farmers, in the same way that rainfed sorghum. Producers themselves have accompanied this spread, with the selection and adoption of new sorghum types, adapted to various environmental constraints. Muskuwaari main types inventory and characterisation show a large number of adapted varieties, chosen by producers according to soil, climatic constraints and/or according the importance of pests. Globally, conservation and enrichment of vegetal material are observed, even if some varieties are locally dominant. Gustative quality, market value, transformation ability and culinary uses vary with muskuwaari types and also orientate varietal choices. These results must be compared to similar studies in the lake Tchad basin in order to enhance agrobiodiversity of cultivated sorghums by promoting exchanges and diffusion of seeds between production areas.
- 35 **Keywords:** Transplanted sorghum Landraces Food uses Diamare Cameroon.
- 36 Anne Luxereau: «"Local produce" in Niger: identity and social change»
- Icoal agricultural produces, which profit from specific reknown, do exist in Africa, some for centuries, and they are numerous in Niger. The status of each of them is greatly diversified between those which may appear as "patrimonial" products and others that result for new economical opportunities. For long ignored by development policies, they are undergoing disparate growth but which are, for the most part, local, "informal" and

innovative. They are all on sale and they take a part in the transformation of economical, productive Systems and some of them in a new definition of roles within society. Three cases illustrate this diversity.

- 38 **Keywords**: Local and patrimonial products Social change Women Niger.
- 39 Henry Tourneux: «Culinary preparations among the Diamaré Fulani (Cameroon)»
- 40 Milk forms the base of the traditional diet of the Fulani people. One would thus expect to find it dominant for the Fulani group of the Diamare for whom herding remains an important activity. However, examination of the lexicon of the Fulani language of this region reveals numerous unexpected names of dishes and ingredients. In fact, the Diamare Fulani during their long migration have learned to feed differently. Etymological study reveals, in many cases, in which region they acquired new dietary habits.
- 41 **Keywords:** Foodstuffs Cuisine Lexicon Borrowing Fulani Diamare Cameroon.
- 42 Agnès Gelbert: «The evolution of grinding tools in the Djaba community (Northern Cameroon) during the last two centuries (Archaeological and ethnoarchaeological studies)»
- The ethnoarchaeological studies carried out in Djaba (Benoue Basin) allowed the analysis of traditional grinding and millstoning tools used in the village. Two functional types have been determined: the condiment millstone and the cereal millstone. The general morphological study and the characteristics of the active part (macroscopic traces of wear) of these tools allowed the functional classification of intrinsic criteria. This typology was used as a basis for the identification of the grinding material of two old occupation of the Djaba community: the site of ex-Djaba, abandoned in the 1960's and the site of Djaba Hossere, abandoned in the early 19th century. This study succeeded in a historic reconstruction underlining the elements that remained and those that evolved recently in grinding tools, giving evidence of recent technical innovations (the introduction of mechanical mill) and the evolution of eating habits.
- 44 **Keywords:** Ethno-archaeology Food technology Grinding tools Dii.
- Olivier Langlois: «Solid foods and liquid foods. An ethnoar-chaeological eye on ancien pottery of Diamaré (Northern Cameroon)»
- Ceramics from archaeological sites of Diamaré (Northern Cameroon) are very fragmented. Consequently, they rarely allow to specify their shapes by simple observation and, a fortiori, their uses. In the study area, to take up the story of cooking from archaeological ceramics we need to do an ethno-archaeological study adapted to remains of this kind. We studied present potteries, for which we know major utilizations, measuring a few morphological characteristics on potsherds: the thickness, the diameter of the mouth and the shape of the rim. On this basis, we built an analytical framework that we used to study our archaeological artefacts. Our main results indicate that since the middle of the first millennium AD a significant increase of shapes usually associated with cooking and serving cereal beers. We can then propose an increase of beer consumption since this time.
- 47 **Keywords:** Pottery Cereal beer Cereal paste Cooking Archaeology Ethnoarchaeology Northern Cameroon Diamaré.
- 48 Catherine Baroin: «Shame and food: foodways among the Tubu»

- The Tubu, muslim pastoralists of the central Sahara, have a very strict code of behaviour as regards taking food. The moral sense of shame is pervading not only in this respect, but throughout all of social life as well. The way to eat abides by muslim rules, but who eats with whom and in the presence of whom is yet another matter. Another set of rules applies there which is specific to the Tubu, and lies in accordance with the main principles of their social organisation. Far from trivial details, these rules deserve our attention as they may be used as a key to sociological analysis.
- 50 **Keywords:** Tubu Chad Shame Food Social organisation.
- 51 Edmond Bernus: «Tuaregs milk. Uses and symbols»
- Among the Tuaregs herders milk plays an important role: it nourishes, relieves thirst and ills. When the world was created, according to the myth, one camel fed all humanity; she was killed by the people. Milk is the main food as much for its symbolic value as for its nutritional quality. However, man must share the milk with the young animal and this sharing, that happens during the milking, is difficult to achieve in times of drought. In the evening, after milking, the milk bowl is passed from hand to hand and everyone takes a sip of the precious food. Akh is the generic label for all kinds of milk, and an adjective denotes if it's fresh, sour, curdled or mixed with water. Camel milk is preferred for its taste, which depends on the quality of the pasture, and for the force it gives. Before winning, or upon the death of the suckling animal, herders use a set of techniques to insure that a sufficient quantity of milk is available for human consumption. Some of these techniques attest to a profound understanding of animal psychology. The milk of different animals species, and the production uses, and sub-products (curd, butter, cheese of each) show the importance of milk in a pastoral society. The importance of milk in the diet varies seasonally, being higher after the rains and lower during the dry hot season.
- 53 **Keywords:** Milk Uses Symbols Tuaregs Sahara Sahel.
- Jean Boutrais: «Milk and dairy products in the Adamaoua. Men Fulani milk drinkers and women Fulani milk sellers»
- As the Adamaoua area is specialized in cattle rearing, the dairy production is also supposed to be important. However, the economic and cultural significance of milk is not the same, according to the pastoral Systems. The opposition between the cattle Systems of the Settled Fulani and of the Nomadic Fulani is related to the management of the cattle and to the valorization of either meat or milk. Some examples of the uses of the milk by families show that the Settled Fulani drink their production while the Nomadic Fulani divide it between the family needs and the sales. However, milk selling is a difficult job for the Fulani women and it is declining. The end of the sales has economic consequences but it has also a cultural significance, especially from a religious point of view. The problem of milk is also acute for the shepherds in cattle ranching.
- Keywords: Milk Milk selling Women Pastoral society Fulani Adamaoua Cameroon.
- Guillaume Duteurtre, Koussou Mian Oudanang, Souleyman Elhadj N'Gaba: «"Milk bars" in N'Djaména (Tchad). Small business for promoting milk from the bush»
- The rapid growth of N'Djaména city (Chad) generates a important demand for dairy products. Local marketing Systems, providing the capital city with local milk, are dynamic and contribute to answer this growing demand, in addition to dairy imports. Two exhaustive census of "milk bars" conducted in 2000 and 2002 reveal that their number has doubled in the space of two years. This development relies on the sales of

fresh farm milk and rayeb, a local fermented milk. Those products correspond to new urban consumption habits, i.e., the consumption of refreshing drinks in bars or in street restaurants. The success of these "milk bars" relies on the "typicality" of this product, as expressed by the signs "pure cow milk" (in French "lait pur de vache") hanging above 71% of the bars. A more detailed survey conducted with 45 milk retailers suggests that the emergence of these "milk bars" is largely due to the dynamism of milk collectors ("les quarantiers") who transport the milk on motorbikes and assist rural producers and city retailers in handling milk with care and sufficient hygiene. They also propose to "milk bars" new delivery contracts and thus contribute efficiently to the development of the local milk outlets. Improvement measures are suggested, such as hygiene training and quality incentives relying on the wellknown "lait pur de vache" quality sign.

- 59 **Keywords**: Dairy product and chaine Urban food N'Djaména.
- Jean-Marie Essomba, Sandrine Dury, Mbonji Edjenguélé, Nicolas Bricas: «Dairy produces consumption in Ngaoundéré: the rising of MSE (micro and small enterprises)»
- For some years, population of the town of Ngaoundere like other towns in Cameroon have integrated in their feeding habits fermented dairy products from local micro and small enterprises (MSE). Field observations made by AGRO-PME, CIRAD-AMIS and the University of Yaounde I (2000) show a wide range of fermented milk products in the markets of this town, coming from different sources: industrial, cottage industry or produced by MSE. To be able to meet the demand MSE tend to modernise the nature of their products as well as their technology (packaging, means of production, distribution network...). This contributes to making dairy products no longer the privileged food of natives but equally of the populations that do not originate from north Cameroon. This present paper offers to explain firstly why MSE fermented products fit well into the markets of Ngaoundere, and secondly how and why the "northern" and "non-northern" populations integrate new products into their food habits.
- 62 **Keywords:** Food consumption Milk Dairy products Micro and small scale enterprises Change in food habits.
- 63 Walter E.A. van Beek: «Kapsiki beer dynamics»
- Beer brewing, selling and consumption is, as in many African societies, of great importance among the Kapsiki. Brewing is a complex process that has at least two major variations, leading to the "red" and the "white" variety. Both are clearly distinguished and have quite different functions. The red "male" beer contrasts with the white "female" brew in many ways: ritual application versus market orientation, male versus female interests and symbolic versus economic motives. The last decade have shown a shift in availability of beer for market production, in which women have been able to get access to a formerly male domain of beer preparation. Shifts in production recipes and shifts in ritual use of beer have resulted from this "gender change" in beer. The same holds, to some extent, for the blacksmith women, who have gained an admittedly small proportion of the beer market.
- ${\tt 65} \quad \textbf{Keywords:} \ {\tt Sorghum} \ {\tt beer-Ritual-Marketing-Gender-Kapsiki-Higi.}$
- 66 Géraud Magrin, Koumaro Mbayhoudel: «Blacklisting beer. Issues and dynamics of alcohol consumption in Southern Chad»
- 67 Alcohol consumption in Chad is very criticized. Its constant increase during the last century, and more precisely during the last two decades, is considered either as a cause or as a result of the crisis that affects the country, particularly its southern non muslim

- areas, where the major part of traditional alcoholic beverages is produced. A real social disaster for many, alcohol consumption would be a major factor of food insecurity, as well as a main constraint in economical accumulation and development.
- Based on in-depth investigations in some towns and rural weekly markets of Southern Chad during the last five years, this paper would like to go beyond ideological speeches, where national geopolitical oppositions are readable. To study some recent changes that occurred in the consumption of traditional alcoholic beverages, such as the places and the nature of the consumed products, illuminating the data at the light of global changes which are in process in this region submitted to a growing print of urbanization, with a background of social, migratory and geopolitical tensions.
- Keywords: Alcoholic beverages Food security North/ South divide Urbanization Chad.
- 70 Christian Seignobos: «Thirty years of sorghum beer in Maroua»
- Between 1972 and 2002 the technology of sorghum beer production in Maroua did not change and the quantities brewed changed very little. Sorghum beer still plays a part in the economy of survival in the city but today it has many other functions as well. In the «saré à bilbil» one does not only come to drink, but also to eat and talk and debate. Despite the moralizing discourses against them, beer bars are becoming true havens of free speech where a new form of citizenship is being constructed.
- 72 **Keywords:** Sorghum beer Bars Bar tenders Citizenship Maroua Northern Cameroon.
- 73 Suzanne Ruelland: «Food crop production in Chadian Tupuri taies»
- 74 In Tupuri tales, food crop production is a frame often associated with interpersonal conflicts. Food crop production introduces competition and jealousy among human beings as well as their fight for survival against nature and hostile supernatural forces. The analysis of these food crop productions which appear in the taies leads us to account for the different agricultural techniques which are used nowadays and helps us to understand, through the conflicts referred to in the taies, these moral values which are put forward as models for the children for whom these tales are intended. This article shows the control which taies can exert on Tupuri social structure. It also contrives to put forward beliefs concerning cosmological structure.
- 75 **Keywords:** Oral literature Food production Cereals Social conflicts Cosmogony.
- Michel Tchotsoua, Paul Djeumene: «Changing food habits in the urban setting. The evolution of beef prices in Northern Cameroon from 1993 to 2002»
- With 3000000 heads of cattle, about 51% of national livestock, the Northern part of Cameroon is one of the most important cattle raising area of the country. But, from 1993 to 2002, the price for a kilogram of beef faced a dramatic rise on the urban markets of this region. In this paper, the authors explain reasons for this rise and highlight its consequences on the food habits of the urban populations of Maroua, Garoua and Ngaoundéré. In order to achieve these objectives, they proceeded by investigations with 300 actors (121 breeders, 119 consumers and 60 butchers) proportionally distributed according to the population of the three regions. They also proceeded to the survey of grazing and pastoral methods.
- Keywords: Cattle Beef Overgrazing Food habits Surrogate products Northern-Cameroon.

- 79 Olivier lyebi-Mandjek: «The evolution of commercial flux in Maroua (1980-1994)»
- As a platform for the collection and redistribution of agricultural and industrial products, Maroua represents an ancient regional economic town. What effects can diversified food habits, induced by intense migration, have on the traditional trade circuits into the town, and the organization of the local trade in foodstuffs? The study is based on fieldwork carried out in 1984 in the two principal local markets of the town, where the quantities of selected products (fish, kola nuts, millet and sorghum, fuel, garden products and tubers) were estimated, their prices, origins and destinations noted. Analyses of food supplies distinguish local flows of cereals, fruits and onions, whose proximity to the town defines a large territory where inhabitants produce, and sell part of the products. The growing importance of the national flows as a resuit of improved communication lines and the first devaluation of the Naira concerns essentially food crops, while complementary foods (fish, kola nuts, salt and natron) follow the traditional East/West flow, which do not seem to have evolved since the 19th century. Forty three percent of the products commercialized in Maroua are thus exported to nearby secondary commercial centres. These are principally fruits and market gardening products. A very small proportion is transformed on the spot and exported to provinces of the south. Between 1983 and 1994 the opening up of the town has brought about competition with lower prices for food products, and the development of secondary commercial centres. While illustrating the disorganization of circuits at national level, this study shows the importance of the regional economic role of Maroua and the axis of commercialization between the Bornou and the flood plains of the Logone, and the decline of Maroua during this period.
- 81 **Keywords**: Town Traditional trade circuit National trade circuit Devaluation of the Naira Maroua.
- 82 Jean-Charles Clanet: «Droughts, aid and food changes in Nigero-Chadian Sahel»
- The Nigero-Chadian Sahel probably has the most varied food resources of tropical Africa. If the peoples with a long lasting tradition in the area take a remarkable advantage of it, and build a renowned culinary tradition, the stockbreeders on the other hand only consume hardly processed cereals with dairy products. While confronted with the various climatic crises, Sahelian pastoralists hardly modified their food habits even when they were obliged to live on gifts of food brought by international organisations. None of the new food they discovered then entered their eating habits, appearing hastened to banish them of their daily habits. On the other hand, the mixing of populations brought about by the conflicts made many food taboos to disappear, and brought to the knowledge of everyone some regional specialties. In parallel, sweet and fizzy beverages have spread, just like the habit for wealthy people to offer meals comprising various, distinctive of social classes.
- 84 **Keywords**: Food choices Food resources Drought Conflicts Pastoral societies Peasant societies Central Africa Sahel.
- 85 Claude Arditi: «State Intervention in the cereal trade (Chad)»
- The "Office National des Céréales" was created in 1978 in order to regulate staple food trade because local traders were supposed to get high profits from this activity. The ONC had to buy every year a certain amount of cereals in rural zones and to carry it and sell it in the principal cities at low prices to achieve its goals of stabilization of the market. The Office failed completely in its duties by lack of knowledge of the organization of the local cereals market (production areas, location of markets, traders, prices etc.). The managers

of the Office, chosen by corrupted politicians, allowed civil servants and soldiers to buy on credit large quantities of cereals, which they sold with big profits because they never paid back their debts to the Office. Consequently they harmed the activities of traditional food traders who, for a long time, have been able to feed the cities and the herders much better than any state structure.

- 87 **Keywords**: Cereals Traders State Food security.
- 88 André Teyssier, Géraud Magrin, Guillaume Duteurtre: «Shall we burn community granaries? Thinkings for food security policy in the soudano-sahelian zone»
  - A great part of the rural population of the lake Chad basin suffers from periodic food crises. These crises generally arise just before the harvest season and resuit in sudden price increase on local markets, generating death and food insecurity that impairs the whole development process. Because of lack of reliable database on those dramatic events, discussions on food security strategies are often based on feelings rather than on scientific analyses. However, peasants do not stay inactive in front of such crises; they adopt different strategies to anticipate food scarcity and to adapt to food shortages, otherwise they would be obliged to move towards cities or away from risky lands. Government services also act in favour of food security through National Food Security Stocks and Food Aid Programs. Since the severe crises that took place in the 70s and 80s, public action has often been completed by NGOs who tend to promote "community grain storage" or "cereal banks" at a local level to avoid food crises. These "cereal banks" are promoted by a great diversity of institutions and have gone through fewer successes than failures. The weak performances of these local stocking Systems more generally question the efficiency of market regulation initiatives managed by producers. A comparative analysis of village-scale grain storage operations in the South of Chad and in Northern Cameroon suggests that the management structure of those "cereal banks" deeply affects their effectiveness. This comparison rises some questions concerning regional food security policies: Should we promote local cereal banks and encourage partial market control by producers? Should we rather facilitate traders' actions in order to promote exchanges from surplus areas to deficit areas? At which conditions markets may link food supply to local demand of individual households in the Lake Chad basin? Those questions should be discussed in the context of socio-economic information Systems («Observatoires») in light of reliable prices data and actors' strategies. Those Systems could also play a key role by encouraging "get-togethers" and discussion meetings between traders, producers organisations and other stakeholders in order to facilitate the management of food crises in the region.
- 90 **Keywords**: Food security Agricultural policy Peasant organization Cereals Cameroon Tchad.

## Liste des auteurs

- Claude **Arditi**, géographie, EHESS
  Upresa 8038, 15 rue du Père Guérin, 75013 Paris
  mailto:arditi@ehess.fr
- 2 Catherine Baroin, ethnologue, CNRS UMR 7041 ArScAn, MAE, 21 avenue de l'université 92023 Nanterre cedex mailto:catherine.baroin@mae.u-paris10.fr
- 3 Walter E. A. van **Beek**, linguiste, université Utrecht African Studies Center, Utrecht University Twijnstraat a/d Werf 3, 3511 ZE Utrecht Netherlands mailto:W.E.A.vanBeek@fss.uu.nl
- 4 Edmond Bernus, géographe IRD (†)
- Jean Boutrais, géographe, IRD UR 026 IRD/MNHN, 57 rue Cuvier, 75231 Paris cedex mailto:boutrais@ehess.fr
- 6 Nicolas Bricas, économiste, Cirad-Amis Cirad-Amis, 73 rue Jean-François Breton, TA 50 / PS4, 34398 Montpellier cedex 5 mailto:nicolas.bricas@cirad.fr
- 7 Jean-Charles Clanet, géographe, université de Reims, laboratoire de Géographie zonale pour le développement 57 rue Pierre Taittinger, 51096 Reims cedex mailto:jc.clanet@univ-reims.fr
- Paboung Dagou, géographe, université de N'Djaména, département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad
- 9 Paul **Djeumene**, économiste, université de Ngaoundéré, département de Marketing, BP 454, FSEG, Cameroun mailto:djeumpaul@yahoo.fr

- Edmond Dounias, ethnobotaniste, IRD
   UMR 5175 CEFE, 1919 route de Mende, 34293 Montpellier
   mailto:edounias@cgiar.org
- 11 Sandrine **Dury**, économiste, Cirad-Amis 73 rue Jean-François Breton, TA 50/PS4 34398 Montpellier cedex 5 mailto:sandrine.dury@cirad.fr
- Guillaume Duteurtre, agronome, Cirad 37 avenue Jean XXIII, BP 6189, Dakar-Etoile, Sénégal mailto:guillaume.duteurtre@cirad.fr
- Mbonji Edjenguélé, économiste, IITA BP 2008 (Messa), Yaoundé, Cameroun
- Iean-Marie Essomba, économiste, IITA BP 2008 (Messa), Yaoundé, Cameroun mailto:essombajm@yahoo.fr
- Alain Froment, anthropobiologiste, IRD
   rue du Carbone, Technoparc, 45072 Orléans cedex 2
   mailto:afroment@anth.umd.edu
- Eric Garine, ethnologue, université de Paris X
   UMR 7535, MAE, 21 avenue de l'université
   92023 Nanterre cedex
   mailto:Eric.garine@mae.u-paris10.fr
- 17 Igor de Garine, anthropologue, CNRS64290 Lasseubemailto:garine@wanadoo.fr
- 18 Agnès **Gelbert**, archéologue, HEAA Arc Haute école d'arts appliqués Arc, Conservation-restauration, 60 rue de la Paix CH-2301 La Chaux-de-Fonds mailto:agnes.gelbert@he-arc.ch
- Sobda **Gonne**, géographe, Terdel, BP 6, Maroua, Cameroun mailto:terdelmaroua@iccnet.cm
- 20 Olivier lyébi-Mandjek, géographe, INC BP 157, Yaoundé, Cameroun mailto:olivier.iyebi-mandjek@laposte.net
- Passinring **Kedeu**, géographe, université de N'Djaména dép. de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad
- Kouami Kokou, botaniste, université de Lomé laboratoire Botanique/Ecologie, faculté des Sciences BP 1515, Lomé, Togo mailto:kokoukouami@hotmail.com
- Mian Oudanang **Koussou**, agronome, Cirad-EMVT/LRVZ Prasac, BP 433, N'Djamena, Tchad mailto:prasac.tchad@intnet.td

- Olivier **Langlois**, archéologue, CNRS
  UMR 7041 ArScAn, 21 avenue de l'université
  92023 Nanterre cedex
  mailto:Olivier.langlois@mae.u-paris10.fr
- Joséphine Lesur, archéologue, université de Paris 1 16 rue B. Franklin, 75116 Paris mailto:jolesur@yahoo.fr
- Anne Luxereau, anthropologue, IRD
  UR 026 IRD/MNHN, 57 rue Cuvier, 75231 Paris cedex
  mailto:Iuxereau@cimrs1.mnhn.fr
- 27 Géraud Magrin, géographe, Cirad-Tera BP 705, Saint-Louis, Sénégal mailto:geraud.magrin@cirad.fr
- 28 Bertrand **Mathieu**, agronome, Cirad-TERA, TA 60/15, 34398 Montpellier cedex 5 mailto:mathieu bert@yahoo.com
- 29 Koumaro Mbayhoudel, géographe, Itrad BP 5400, N'Djaména, Tchad mailto:prasac.tchad@intnet.td
- 30 Aboubakar **Moussa**, géographe, Meaden BP 17, Garoua, Cameroun mailto:aboubakmous@yahoo.fr
- Jean-Claude **Muller**, ethnologue, université de Montréal Département d'Anthropologie, C.P. 6128, Montréal QC H3C 3J7 Canada mailto:mullerj@anthro.umontreal.ca
- Mahamat Ali **Mustapha**, géographe, université N'Djaména département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad mailto:ali\_geo200x@yahoo.fr
- 33 Souleyman Elhadj N'Gaba, agronome, LRVZ Cirad-EMVT-LRVZ-Prasac, BP 433, N'Djaména, Tchad mailto:prasac.tchad@intnet.td
- 34 Ngaressem Gdtob **Mbaye**, géographe, université de N'Djaména département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad mailto:gdtob@yahoo.fr
- Marabé **Ngar-Odjilo**, géographe, université de N'Djaména département de Géographie, BP 54, N'Djaména, Tchad mailto:marabngar@yahoo.fr
- Nathalie **Perrot**, géographe, Terdel BP 6, Maroua, Cameroun mailto:terdelmaroua@iccnet.cm
- 37 Christine Raimond, géographe, CNRS UMR 8586 Prodig, 2 rue Valette, 75005 Paris mailto:craimond@univ-paris1.fr

- Paulette **Roulon-Doko**, linguiste, CNRS
  UMR 8185 Llacan, 7 rue Guy Môquet, 94801 Villejuif cedex
  mailto:roulon@vjf.cnrs.fr
- Suzanne **Ruelland**, linguiste, CNRS 160 rue Blomet, 75015 Paris mailto:rueland@pop3.club-internet.fr
- Christian **Seignobos**, géographe, IRD R095-Refo, BP 64501, 34394 Montpellier cedex 5 mailto:christian.seignobos@wanadoo.fr
- Michel Tchotsoua géographe, université Ngaoundéré BP 454, Ngaoundéré, Cameroun mailto:tchotsoua@yahoo.fr
- 42 André **Teyssier**, géographe, Cirad Cirad-Tera Ampandrianomby, BP 853, Antananarivo 101, Madagascar mailto:teyssier@cirad.fr
- 43 Henry **Tourneux**, linguiste, CNRS
  UMR 8185 Llacan, 7 rue Guy Môquet, 94801 Villejuif cedex
  mailto:tourneux@vjf.cnrs.fr
- Judith de Wolf, anthropologue, Icraf
  World Agroforestry Centre,
  Agroforestry Programme, Chitedze Agricultural Research
  Station, P.O. Box 30798, Lilongwe 3, Malawi
  mailto:j.dewolf@cgiar.org; mailto:judithdewolf@africa-online.net