

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

Igor de Garine
Anthropologue

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

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

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*

<i>Acacia sieberiana</i>	<i>Ficus ingens</i>
<i>Azelia africana</i>	<i>Ficus platyphylla*</i>
<i>Amaranthus</i> sp.	<i>Gardenia erubescens*</i>
<i>Amaranthus viridis*</i>	<i>Grewia mollis*</i>
<i>Amorphophallus aphyllus*</i>	<i>Grewia villosa*</i>
<i>Anchomanes difformis</i>	<i>Gynandropsis gynandra</i>
<i>Annona senegalensis*</i>	<i>Hexalobus monopetalus</i>
<i>Anogeissus leiocarpus*</i>	<i>Hibiscus asper*</i>
<i>Asparagus pauli-guilelmi</i>	<i>Hygrophila spinosa*</i>
<i>Balanites aegyptiaca*</i>	<i>Hymenocardia acida</i>
<i>Bombax costatum*</i>	<i>Hyphaene thebaica*</i>
<i>Borassus aethiopicum*</i>	<i>Jatropha curcas</i>
<i>Brachiana</i> sp.*	<i>Leptadenia hastata</i>
<i>Capparis afzelii*</i>	<i>Leptadenia lancifolia*</i>
<i>Cassia obtusifolia</i>	<i>Mitragyna inermis</i>
<i>Cassia occidentalis*</i>	<i>Momordica charantia</i>
<i>Cassia sieberiana</i>	<i>Momordica foetida</i>
<i>Cassia singueana</i>	<i>Moringa oleifera</i>
<i>Cassia tora*</i>	<i>Nymphaea lotus*</i>
<i>Ceiba pentandra*</i>	<i>Oryza barthii</i>
<i>Celtis integrifolia*</i>	<i>Panicum</i> sp.
<i>Cenchrus biflorus</i>	<i>Parkia biglobosa*</i>
<i>Ceratotheca sesamoides</i>	<i>Parinari curatellifolia</i>
<i>Cissus adenocaulis*</i>	<i>Pennisetum</i> sp.
<i>Cissus palmatifida</i>	<i>Piliostigma reticulatum*</i>
<i>Cochlospermum planchonii</i>	<i>Piliostigma thonningii</i>
<i>Cochlospermum tinctorium</i>	<i>Prosopis africana*</i>
<i>Corchorus aestuans*</i>	<i>Sesamum alatum*</i>
<i>Corchorus olitorius*</i>	<i>Setaria</i> sp.
<i>Cordia gharaf</i>	<i>Solanum aethiopicum</i>
<i>Cucumis melo</i> var. <i>agrestis*</i>	<i>Sorghum arundinaceum</i>
<i>Cyperus rotundus*</i>	<i>Sporobulus</i> sp.
<i>Dactyloctenium aegyptium*</i>	<i>Sterculia setigera*</i>
<i>Daniellia oliveri*</i>	<i>Strychnos innocua*</i>
<i>Detarium microcarpum*</i>	<i>Stylochiton wameckii</i>
<i>Digitaria ascendens</i>	<i>Tacca leontopetaloides*</i>
<i>Digitaria ciliaris</i>	<i>Tamarindus indica*</i>
<i>Dioscorea bulbifera</i>	<i>Trapa bispinosa*</i>
<i>Dioscorea dumetorum*</i>	<i>Vetiveria nignitiana*</i>
<i>Diospyros mespiliformis*</i>	<i>Vitellaria paradoxa*</i>
<i>Echinochloa stagnina*</i>	<i>Vitex doniana*</i>
<i>Eleusine indica</i>	<i>Ziziphus mauntiana</i>
<i>Eragrostis</i> sp.*	<i>Ziziphus mucronata</i>
<i>Ficus dekdekena</i>	<i>Ziziphus spina christi</i>
<i>Ficus glumosa</i>	<i>Ziziphus jujuba*</i>
<i>Ficus sycomorus*</i>	

* 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).

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 semi-domestique ;

– **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'Égypte *Dactyloctenium aegyptium*, enfin le riz sauvage *Oriza barthii* ;

– **des tubercules**, 8 % : l'arrowroot *Tacca leontopetaloides* et d'autres tubercules toxiques sur lesquels je reviendrai.

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 utilisées par les Masa	Saison sèche	Saison des Pluies	Saison des Récoltes	Total
	Déc.-Avril	Mai-Août	Sept.-Nov.	
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

Quelle est la place de ces plantes dans le régime alimentaire ? Beaucoup sont usitées occasionnellement, entre les repas.

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

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 longtemps mijoté dans les sauces, ont perdu une partie de leur valeur vitaminique mais ils contribuent à une onctuosité (**ti yelwẽ yelwẽ** : « 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.

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

Nom scientifique	Nom commun	Utilisé frais	Utilisé séché
(Mélange)		35	7
<i>Balanites aegyptiaca</i>		2	0
<i>Ceratotheca sesamoides</i>	faux sésame	73	30
<i>Corchorus olitorius</i>	corète potagère	87	25
<i>Cassia tora</i>		13	7
<i>Cucurbita pepo</i>	citrouille	3	0
	feuilles	9	0
<i>Hibiscus esculentus</i>	gombo	155	309
<i>Hibiscus sabdariffa</i>	oseille	95	9
	calices	1	2
<i>Momordica charantia</i>		2	1
<i>Achyranthes aspera</i>		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 exanthematicus*) 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 sécher la fécule avant de la consommer. On utilise aussi des figes, en particulier celles de *Ficus sycomorus* et de *Ficus platyphylla*.

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 *Piliostigma 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* (**gabrana** (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 µg de carotène B, 242 mg d'acide ascorbique. Les graines fermentées apportent, elles, 378 mg de calcium et 36 µg 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

Aliments		Kilocalories	Protéines	Lipides
<i>Dactyloctenium aegyptium</i>	grain	344	-	-
<i>Eragrostis</i> sp.	grain	327	-	-
<i>Tacca leontopetaloides</i>	tubercule	121		
<i>Cyperus rotundus</i>	tubercule	302		
<i>Amorphophallus aphyllus</i>	tubercule	108		
<i>Hyphaene thebaica</i>	noix sèche	395		
<i>Ficus platyphylla</i>	fruit	63		
<i>Ficus sycomorus</i>	fruit	77		
<i>Corchorus olitorius</i>	feuilles	58		
<i>Cassia obtusifolia</i>	feuilles	60		
<i>Amaranthus</i> sp.	feuilles	42		
<i>Hibiscus</i> 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
<i>Varanus exanthematicus</i>		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).

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.

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'Égypte, 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

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'Égypte que n'en représente la boule de pâte qui sera obtenue. Chez les Muzey, des chansons à moudre sanctionnent cet aspect.

Acceptabilité sociale

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 Muzezy 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 Muzezy 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

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
<i>Dactyloctenium aegyptium</i>	68	31	0
<i>Cyperus esculentus</i>	23	0	0
Feuilles sauvages (<i>Hibiscus asper</i> etc.)	16		
<i>Tacca leontopetaloides</i>	0	85	100
<i>Dioscorea bulbifera</i>	0	31	0
<i>Amorphophallus aphyllus</i>	0	23	0

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

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'accroît, où l'on recherche le riz blanchi, ils traduisent la pauvreté et un attachement à un mode de vie jugé rétrograde.

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 éloquent. 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 détoxification aurait provoqué des accidents.

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 faudrait-il 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

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 X^e 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.

FAO, 1968 —
Food Composition Tables for use in Africa. Rome, FAO, Dept. of Health, Education and Welfare, 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 Human Ecology.* Cambridge, Cambridge University Press : 184-201.

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. *Geo Journal* 30 (2) : 159-166.

GARINE I. de, 1999 —

Gastronomie et diététique chez les Masa et les Muzeu du Cameroun. In A. Guerçi (ed) : *Il 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 ethnoscience des enfants masa, Bugudum : éléments sur l'acquisition des savoirs ethnobotaniques et ethnozoologiques. 4 volumes. Thèse de Doctorat, université de Paris-X Nanterre.

MORTIMORE M., 1989 —

Adapting to Drought, Famine and Desertification 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.