

# Évolution des ressources en matières grasses chez les Duupa

(Massif de Poli, Nord-Cameroun)

**Eric Garine**  
Ethnologue

## I 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 insistent 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 karité<sup>1</sup> (*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.

---

<sup>1</sup> *Vitellaria paradoxa*.

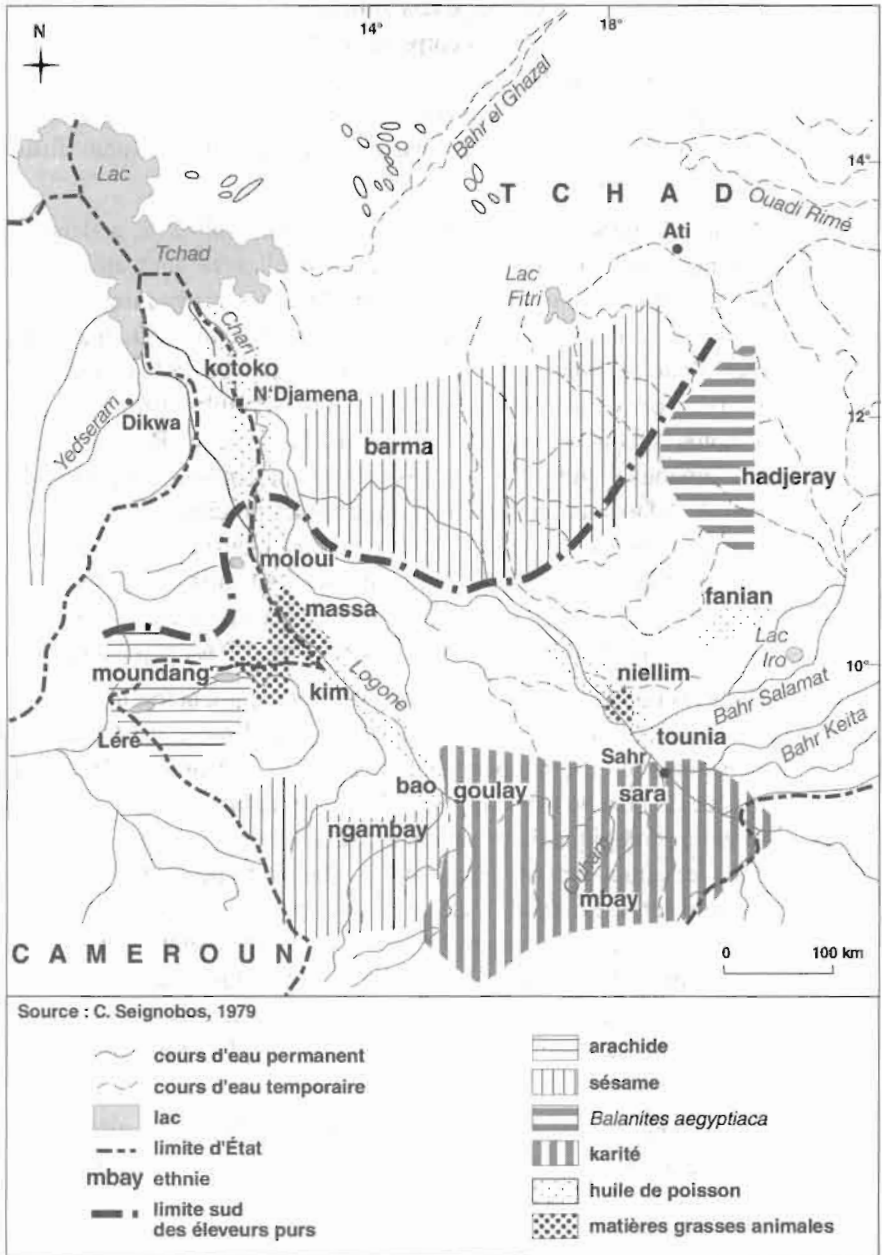


Figure 1  
Aires des matières grasses dominantes au Tchad dans la 2<sup>e</sup> partie du XIX<sup>e</sup> siècle.

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'arachide<sup>2</sup> ou les sésames<sup>3</sup> qui se sont largement diffusées au XX<sup>e</sup> 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 Dii 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 *Polygala 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.

<sup>2</sup> *Arachis hypogaea*.

<sup>3</sup> *Sesamum* spp.

<sup>4</sup> *Sorghum bicolor*, *Eleusine coracana*, *Pennisetum glaucum*

<sup>5</sup> Sur ce type d'élevage, voir Seignobos et Thys, éd., 1998.

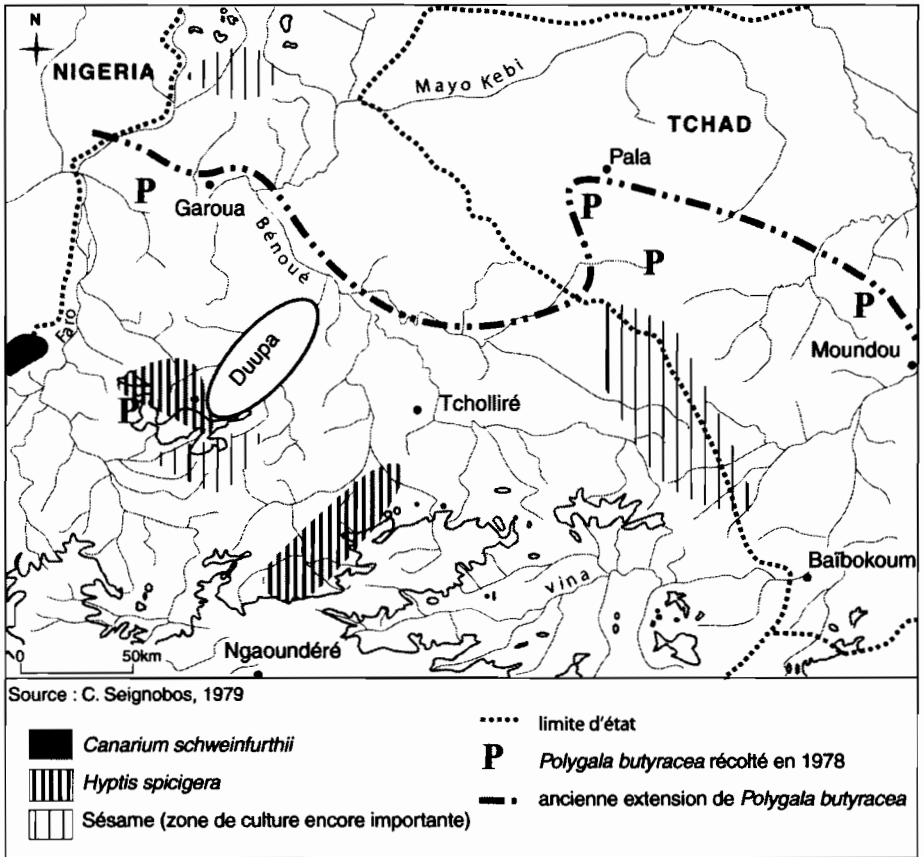


Figure 2  
Matières grasses résiduelles dans la Haute Vallée de la Bénoué.

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 ?

<sup>6</sup> *Sesamum* spp.

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.

# I 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<sup>7</sup> 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 bĕĕé* // viande / rouge // désigne globalement la catégorie générique des gibiers et réfère à l'absence de grasse dans leur chair, différente en cela de celle du bétail (bovins et petits ruminants).

---

<sup>7</sup> On m'a signalé que l'éland de Derby avait beaucoup de grasse, mais c'est une nourriture rarissime et peu appréciée car l'animal est perçu comme dangereux.

Matières grasses des Duupa		
"Pâte de graines"	sòná	
<i>Arachis hypogaea</i>	òyyá	Graines
<i>Sesamum</i> spp.	hée	Graines
<i>Sesamum</i> sp.	hée b̄èè	Sésame / rouge
<i>S. cf radiatum</i>	hée t̄j̄	Sésame / noir
<i>S. cf indicum</i>	hée b̄?yyá ou hée làkká	Sésame / blanc ou sésame / Lakka
<i>S. cf indicum</i>	hée s̄nḡá ou hée d̄upá	Sésame / multicolore ou sésame Duupa
<i>Hyptis spicigera</i>	s̄m̄ná	Graines
<i>Citrullus lanatus</i>	?ékká	Graines (peu fréquent)
LABIATAEAE	ḡl̄nḡl̄nḡá	Graines sauvages, en cas de disette
<i>Polygala butyracea</i>	kp̄nḡá	Graines (usage disparu)
Huiles non -alimentaires	k̄mmá	Usage ancien
<i>Khaya senegalensis</i>	p̄épá	Huile cosmétique (fréquent)
<i>Lophira alata</i>	s̄á?á	Huile cosmétique (rare)
<i>Jatropha curcas</i>	n̄a m̄ààtá	Tannage des peaux
Huiles alimentaires		
Huiles industrielles	k̄mmá	Usage récent
<i>Vitellaria paradoxa</i>	p̄á?á	Huile de graines (rare)
<i>Moringa oleifera</i>	dákáwállá ou k̄omá	Pas d'usage comme oléagineux
<i>Canarium schweinfurthii</i>	-	Inconnu

Tableau 1  
Sources de matières grasses connues des Duupa.



La graisse des animaux est appelée nōotá, 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 hāʔʔá, dont le sens premier signifie « sauce » ce qui renvoie à l'usage spécifique que l'on fait de cette enveloppe grasseuse. 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 sāsāá 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 ait 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 : kũmmá ; 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 caĩlcédrat<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 sòdná, 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.

*Citrullus lanatus* (ʔékká) 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* : kpèṅṅá<sup>10</sup>, 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.

<sup>8</sup> *Khaya senegalensis*.

<sup>9</sup> Il s'agit d'une labiée nommée gillṅgillṅṅá (*Indeterminata*), une adventice ressemblant énormément au Hyptis dont on utilisait les graines de la même manière en cas de disette.

<sup>10</sup> 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.

Par contre, l'autre espèce oléagineuse « relique », *Hyptis spicigera* sēmíná 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 hēēē pour l'usage des graines, ou bəŋŋá pour l'usage de leurs feuilles comme brède mucilagineuse. La feuille de sésame noir bəŋ tĩĩ 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 đũđũú.

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 XX<sup>e</sup> 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 XX<sup>e</sup> 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 pay-

sans 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.

---

<sup>11</sup> Société agricole de prévoyance.

## 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 pré-existait 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 sòdná, « 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.

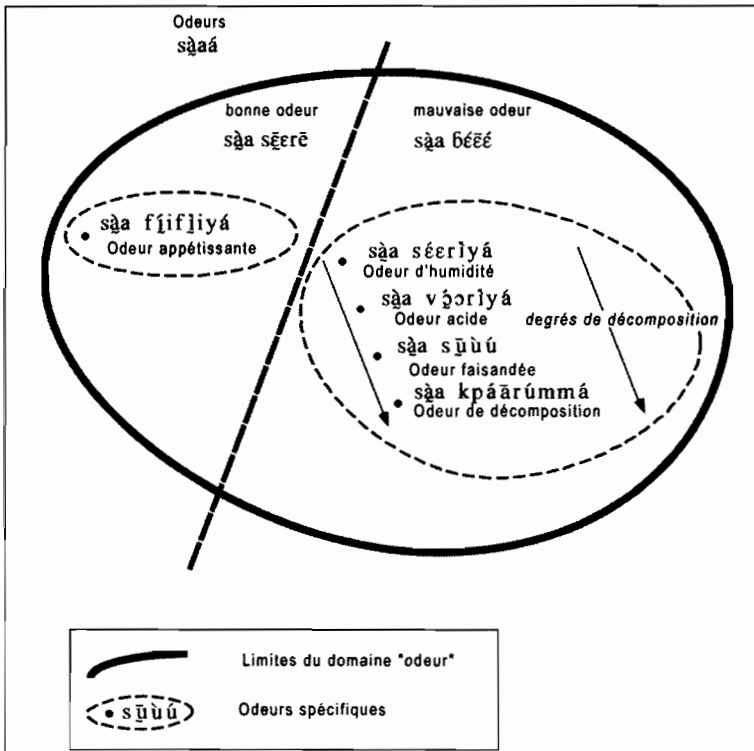


Figure 3  
Classification duupa des odeurs.

Lors d'une enquête réalisée il y a quelques années (Garine, 1993), il était apparu que le domaine sémantique des odeurs (sqaá ou f̣ɛ̀má) 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 s̄a f̄f̄f̄j̄yá // odeur / appétissant //, c'est celle de la nourriture cuite, dont la plus emblématique est celle de la pâte d'arachide grillée s̄òn f̄f̄f̄j̄yá. 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 gombo<sup>12</sup> ou les feuilles de sésame), ainsi que de la pâte de graines oléagineuses. L'expression h̄n s̄òdrá, //chose/ décorer// réfère de façon générique à tous ces condiments que l'on ajoute à l'ingrédient principal d'une sauce. Le verbe s̄òdrá 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 s̄òná, 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

<sup>12</sup> *Abelmoschus esculentus*.



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



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

« 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.

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 témoignent 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 *sòná*, 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

- 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, Éditions 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, Éditions Sèpia / 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, Éditions de l'Orstom / Cirad-EMVT, coll. Latitude 23 : 123-181.
- GARINE E., 2001 a —  
« An ethnographic 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 Congrès International de Antropologia de la Alimentation : « Arbitrario cultural y alimentacion. Racionalidad e irracionalidad en el consumo alimentario », XVII Congreso de l'Icaef et l'UAES. 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 Bikoï 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 Animals 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, Éditions 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 Nord-oost Nigeria*. Utrecht, ICAU Medeling n° 12 Instituut voor Culturele Anthropology.