

Conclusion

Systemes alimentaires du bassin du lac Tchad : homogènes ou différenciés ?

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.

I 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 (Gariné ; Gariné *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 inexistantes. 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 XIX^e 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

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).

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 ?

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).

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 phénomène⁶, 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^e 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 remarquable de G. Quéchon⁷ laisse ainsi envisager la présence de céréales cultivées dans le bassin du lac Tchad dès le VIII^e 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

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.

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. Fekoua⁸).

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

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.

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-chose⁹. 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.

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'agrobiodiversité 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 agricole 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

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.

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 XIX^e 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 ?

I 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 Diï, 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.

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 récla-

ment 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 rituels¹⁰.

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 agro-industrie 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

¹⁰ Voir par exemple : Eguchi, 1975 ; van Beek, 1978 ; Perrois et Dieu, 1990 ; E. Garine, 2001.

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 non-consommatrices 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 africain¹¹. Ceux-ci ont mis au jour la

¹¹ Voir la bibliographie présentée dans l'article de cet auteur.

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 mots 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 « pou-

voir » 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'ethnologie classique – polarisée souvent par l'étude d'un groupe ethnique particulier – sont-elles mieux à même 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 sahéniennes 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 XX^e 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 ?

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 sahéniennes 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 (Raynaud, 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 sub-

sistance 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 indi-

vidus 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 paysaneries 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. Ardit (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.

Comme les conclusions de ce rapport, C. Arditì (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 Tchad¹². La mise en

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.

place de ces enquêtes impose une réflexion méthodologique importante et rigoureuse, actuellement en cours au Tchad (communication orale de R. Madjigoto¹³), 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.P. 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.

I 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

¹³ R. Madjigoto « La consommation alimentaire et les indicateurs de pauvreté au Tchad », communication orale.

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 macro-économiques instables, de la résilience incertaine des systèmes écologiques qui les sous-tendent, 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 contro-

verses 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.

Christine Raimond
Géographe

Eric Garine
Ethnologue

Olivier Langlois
Archéologue

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., Kemer 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, rééd. 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.M.J. 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 — « 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° 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 D.R. (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 post-néolithique 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.-P., 1995 —
Anthropologie et développement.
Essai en socio-anthropologie du
changement social. Paris, Apad/
Karthala.

OUSMAN H., SEIGNOBOS C.,
TEYSSIER A., WEBER J., 2002 —
Éléments 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 Atlantika (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 III^e 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^e 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, Iyebi-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., Iyebi-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 Nord-oost Nigeria. Utrecht, ICAU Medeling n° 12, Instituut 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.