

# ***Risque alimentaire et stratégies paysannes au nord des Monts Mandara (Cameroun)***

Antoinette HALLAIRE \*

Le nord des Monts Mandara est peuplé de plus de 250 000 habitants, vivant tassés sur leurs massifs et sur les piémonts qui les bordent : leurs densités dépassent souvent 100 au km<sup>2</sup>. Ils constituent une population à risque. Malgré un travail intensif et des techniques bien adaptées au milieu, leur système agricole, fragilisé par l'introduction de cultures destinées à la vente, leur permet tout juste de couvrir leurs besoins alimentaires. L'équilibre est compromis dès que surviennent des obstacles, tels que la maladie ou l'insuffisance des pluies, entraînant une diminution des productions.

Ces populations se divisent en plusieurs groupes ethniques : Mafa, Hidé, Podoko, Moutkélé, Minéo, Mora, Vamé, Ouldémé, Mada, Zoulgo, Gemjek, Mouyeng, Mbokou, Mofou-Diamaré, dont les langues diffèrent, mais dont le mode de vie et les coutumes sont semblables. Toutes ont une préoccupation, — une hantise —, commune, celle du risque de la faim, et toutes ont adopté des mesures et des comportements analogues pour y faire face le mieux possible.

## **ASSURER LA SOUDURE ANNUELLE**

En octobre et novembre, les montagnards du nord des Monts Mandara font leurs récoltes, et celles-ci doivent leur permettre d'assurer leur subsistance pendant un an. Comme pour tous les cultivateurs de la zone soudano-sahélienne se pose la question de la soudure. Pourra-t-on joindre les deux bouts de l'année, ne pas être contraint de diminuer les rations alimentaires pendant les mois précédant la récolte suivante, qui sont précisément ceux où l'on a besoin de toutes ses forces pour le travail des champs ?

Mais le problème prend ici plus d'acuité qu'ailleurs. Limités par le temps, car ils travaillent à la main sur des pentes transformées en terrasses et nécessitant des soins assidus, limités souvent également par l'espace du fait du surpeuplement, les montagnards ne peuvent mettre en culture que 75 ares en moyenne par actif, dont environ un quart est réservé à la culture commerciale, arachide ou coton, qui leur procure les ressources monétaires indispensables. Leur récolte de mil<sup>1</sup> ne leur laisse donc guère d'excédent, même en année

---

\* Géographe ORSTOM, 13 rue du dragon, 75006 Paris.

normale. Par ailleurs, les cultures secondaires telles que la patate ou le voandzou, qui dans d'autres régions constituent un appoint alimentaire efficace, sont ici très réduites. C'est le champ de mil qui, avec ses plantes associées (haricot, gombo, oseille de Guinée, éleusine, sésame) doit fournir tout au long de l'année les repas quotidiens, la boule et la sauce qui l'accompagnent.

Chaque exploitant doit donc gérer avec prudence ses stocks de produits récoltés, en particulier ceux de mil, la nourriture de base. L'imprévoyant qui puiserait à l'excès dans ses provisions serait ensuite réduit à la portion congrue. Pour pallier ce risque, les groupes montagnards ont instauré des règles coutumières qui servent de garde-fous aux éventuels insouciant.

### Le grenier de mil de saison des pluies

Lors de la récolte, en octobre, les épis de mil sont entassés sur une aire de séchage, généralement une dalle de rocher proche de l'habitation. Pendant les trois mois suivants, une fois terminés les éventuels reliquats de l'année précédente, on puise dans le tas pour les besoins quotidiens. En janvier ou février ont lieu le battage et le vannage ; le grain est porté dans les greniers familiaux, gros silos cylindriques en terre sur sous-bassement en pierres, percés d'un orifice auquel on accède par une échelle.

Les femmes de l'exploitation (la ou les épouses, parfois la mère du chef de famille), ont chacune un grenier muni de cloisons et d'étagères intérieures où sont entreposés haricots, pois voandzou et plantes à sauce diverses, et dont une partie est réservée au mil. Elles n'ont pas de champ de mil personnel (sauf chez l'un des groupes ethniques, les Mofou). C'est sur le stock global que le chef de famille prélève les parts des femmes, qui les portent dans leurs greniers respectifs.

Le chef de l'exploitation, quant à lui, dispose généralement d'au moins deux greniers à mil. L'un d'eux, apparu récemment et parfois construit, contrairement aux autres, à l'extérieur de l'habitation, est réservé aux variétés de sorgho de plaine qui ont pris une certaine importance depuis quelques décennies du fait de l'extension des terroirs montagnards sur les piémonts. Il s'agit d'un sorgho rouge (*djigari* en fulfuldé) et plus rarement du sorgho repiqué de saison sèche (*moukwari* en fulfuldé) cultivé sur terres argileuses. Ces sorghos, purement utilitaires, ne peuvent servir pour les sacrifices ou les fêtes, et ne sont pas concernés par les rites agraires et règlements coutumiers. Ils sont toujours soigneusement séparés du mil traditionnel de montagne. Ils se conservent moins bien que ceux de montagne et sont les premiers à être consommés.

L'autre grenier (parfois dédoublé pour les grosses exploitations) du chef de famille reçoit le plus gros de la récolte de mil de montagne, ce qui reste après les distributions aux femmes. Il dépasse les autres par ses dimensions et occupe une position centrale dans l'habitation. Des tessons de poterie représentant les ancêtres, des pierres servant d'autels sur lesquels seront offerts des sacrifices, sont placés à l'intérieur ou à ses pieds. J. F. VINCENT note à propos des Mofou : « *Les ancêtres sont considérés comme toujours propriétaires du mil cultivé sur leurs anciens champs. Ils exercent un droit de regard sur lui et veillent à ce qu'il ne soit pas gaspillé* »<sup>2</sup>.

C'est précisément ce grenier dont le contenu va nourrir la famille pendant les derniers mois qui précèdent la récolte suivante. Une fois rempli, il est hermétiquement clos par une poterie jointoyée de glaise. Cela limite l'entrée des parasites et surtout aide à résister à la tentation d'y puiser. Chaque chef de



PHOTO 1. — Groupe de greniers dans une habitation en construction. Chacun a son statut, sa fonction. Le grenier de mil du chef de famille, ouvert en dernier, est destiné à la consommation de saison des pluies



PHOTO 2. — Un montagnard achète du sorgho sur un marché à un musulman de la plaine. Lui-même n'en vend jamais, même lorsque sa production est excédentaire

famille décide du moment de son ouverture. Mais ce ne sera, en tout état de cause, que lorsque les greniers des femmes seront épuisés, et en principe, seulement lorsque les pluies et les travaux des champs auront commencé. L'ordre de consommation est donc bien fixé : après la mise en grenier, on prend d'abord le mil mal vanné, « le mil sale », généralement mis à part dans des poteries ; puis le mil des femmes ; ensuite éventuellement le mil acheté sur les marchés ; et enfin en saison des pluies le mil de l'homme.

La période difficile de soudure tend donc à se situer non pas en saison des pluies, mais à la fin de la saison sèche, avant l'ouverture du grenier de l'homme. Même lorsque la récolte a été abondante, il existe de février à mai une réduction de la consommation, une « faim de la saison sèche » ou « faim du grenier scellé », une sorte de jeûne coutumier considéré comme normal<sup>3</sup>. Ce jeûne sera évidemment plus sévère en année de disette. Mais, libres de leur temps, les gens peuvent compléter leur nourriture par la cueillette de fruits, la chasse aux damans ou aux rats, ou aller s'embaucher comme manœuvres. Ceux qui ont de l'argent peuvent aussi acheter du mil, pour tenir jusqu'à l'arrivée des pluies.

Ainsi, pendant les quatre à cinq mois de travail agricole, les montagnards, sauf dans les années mauvaises, mangent suffisamment. Une enquête alimentaire effectuée en 1960-1961 (année de récolte satisfaisante) montre que les consommations journalières de mil étaient plus élevées en saison des pluies qu'en saison sèche.

### L'interdit de la vente de mil

Après avoir vécu en quasi-autarcie, les montagnards se sont ouverts très progressivement, au cours du XX<sup>e</sup> siècle, à l'économie de marché. Ils vendent leur arachide et leur coton, cultivés dans ce but, mais également la plupart de leurs autres produits agricoles : haricot, voandzou, gombo..., ainsi que leur force de travail en allant s'embaucher en plaine. Longtemps dédaigneux à l'égard de l'argent, ils ne peuvent désormais plus s'en passer. Outre l'impôt, ils sont sollicités par toutes sortes de besoins : vêtements, frais de scolarisation, dépenses de santé. Les marchés hebdomadaires de piémont qui les mettent en contact avec des commerçants et des producteurs de plaine sont très fréquentés, les points de vente où s'offrent à leur convoitise viandes cuites appétissantes et bière de mil se sont multipliés.

Très vite est apparu chez tous les groupes ethniques de la région l'interdit de la vente de mil, un interdit à caractère essentiellement religieux. Production sacralisée, le mil doit servir à nourrir les populations du terroir qui l'a produit, ou à préparer les bières de fêtes. L'utiliser à des fins mercantiles serait un détournement. Celui qui en a trop doit le conserver pour l'année suivante, ou le prêter à celui qui en manque. Tout au plus pourra-t-il en vendre quelques tasses s'il ne peut faire face autrement à une dépense obligatoire telle que l'impôt.

S'il a une forte coloration religieuse, l'interdit frappant la vente de mil, qui préserve les cultivateurs de la tentation de dilapider leurs réserves, est lié au contexte de pénurie propre à la région. Sa raison d'être est économique. Il n'existe pas chez les populations voisines, comme celles du sud des Monts Mandara, pourtant également animistes, mais dont les récoltes couvrent largement les besoins.

Un autre risque de gaspillage est apparu au cours de ces dernières décennies avec la vente de mil sous forme de bière. Autrefois destinée seulement à la célébration des fêtes ou aux travaux d'entraide, la bière est

maintenant faite également pour être vendue. Les femmes y trouvent leur bénéfice, et les hommes leur plaisir.

Dans un premier temps, certains responsables de massifs ont tenté de prohiber toute vente de bière en montagne, en faisant intervenir la notion de souillure qui en résulterait, et de ne l'autoriser que sur les marchés hebdomadaires se tenant en piémont. Mais cette défense n'a pu être maintenue, sous la pression des populations. Aujourd'hui, nombreuses sont les habitations, en montagne comme en piémont, qui se transforment en saison sèche pour une journée en débits de boisson.

En revanche, un autre interdit, dont les montagnards ressentent le bien-fondé, est parfaitement respecté. Les femmes ne peuvent en aucun cas utiliser le mil de montagne pour la bière destinée à la vente. Elles la préparent le plus souvent avec du sorgho qu'elles achètent sur les marchés, ou éventuellement avec les variétés de plaine récoltées sur les piémonts qui, on l'a vu, ne sont pas concernées par les règlements coutumiers. Ainsi les réserves vitales ne sont pas amputées.

Ces différentes règles, il faut le noter, n'ont été mises en place qu'au cours du *xx*<sup>e</sup> siècle, avec l'instauration d'une économie de marché. La coutume n'est pas un corpus figé une fois pour toutes, elle s'adapte aux situations nouvelles. Et l'un de ses rôles est de préserver la survie du groupe.

## AFFRONTER LES MAUVAISES RÉCOLTES

L'auto-suffisance alimentaire est pourtant menacée lorsque la production est inférieure à la normale et que les greniers ne peuvent être remplis. Les irrégularités climatiques, le plus souvent l'insuffisance ou la mauvaise répartition des pluies, les invasions de chenilles ou de criquets, peuvent provoquer, dans ce milieu sensible, des récoltes médiocres, voire catastrophiques. De 1970 à 1973, en 1976 et 1977, en 1983 et 1984, des sécheresses ont ainsi gravement compromis l'équilibre alimentaire. En 1966, des conditions météorologiques défavorables ont empêché l'épiaison, anéantissant presque totalement la récolte de sorgho.

S'ils ne maîtrisent pas vraiment ces situations, les montagnards savent prendre des mesures pouvant au moins servir de palliatifs.

### Les greniers de réserve. L'éleusine

Le procédé le plus efficace consiste à garder en réserve les excédents des bonnes années.

Couramment, les familles disposent en fin de saison des pluies d'un reliquat, utilisé pendant les premiers mois suivant les récoltes. Elles ont ainsi une certaine marge de manœuvre. Mais deux années consécutives déficitaires ou une année catastrophique sont beaucoup plus difficiles à assumer.

Pour y faire face, des cultivateurs se constituent progressivement des greniers de réserve. Certains en auraient plusieurs. On a vu plus haut que les montagnards s'imposent en fin de saison sèche un semi-jeûne, même lorsque le mil est abondant et qu'il n'y aura pas de problème de soudure cette année-là : son but est de mettre de côté pour les mauvaises années. Le paysan met sa fierté à exhiber du vieux mil, complètement parasité, et à montrer ainsi sa sagesse et sa prévoyance. Lorsque survient la disette, il peut non seulement nourrir sa propre famille, mais faire des distributions ou des prêts aux membres de son lignage en difficulté.

Le problème du parasitisme est cependant un handicap. En quelques

années, la provision est amputée. Si l'on proposait aux populations des moyens techniques pour éliminer ces dégâts, il est probable que les greniers de réserve se multiplieraient.

Des exploitants ont trouvé une solution avec l'éleusine. Cette petite céréale, cultivée en association dans certains champs de sorgho, n'est produite qu'en faibles quantités. Plante-relique, elle aurait eu autrefois plus d'importance, et est encore utilisée pour certains sacrifices, ou pour faire une boisson très alcoolisée. Une des principales raisons de son maintien est précisément qu'elle se conserve indéfiniment dans les greniers, ses grains minuscules et durs ne pouvant être percés par les parasites, contrairement à ceux de sorgho et de mil pénicillaire. Dans certaines habitations se trouveraient des greniers remplis d'éleusine.

Avec son ou ses greniers de réserve, qu'il devra en général partager avec d'autres, le montagnard prévoit le risque alimentaire sans toutefois le maîtriser vraiment : une récolte catastrophique le laisse démuni. Mais pour lui, note V. de COLOMBEL, s'acharner, au-delà d'une certaine mesure, à thésauriser du mil serait orgueil humain, défi aux esprits protecteurs de la montagne. Il faut laisser une certaine part au hasard, — ou aux puissances surnaturelles que chaque collectivité villageoise cherche à honorer et à se concilier par l'ensemble des rites coutumiers.

### **Les achats de sorgho grâce aux ventes et aux salaires**

Depuis quelques décennies, les montagnards, on l'a vu, sont entrés dans une économie monétaire. Ils gagnent leur argent essentiellement de deux façons : en vendant leur arachide ou leur coton, et en allant s'embaucher comme manœuvres chez les musulmans des plaines voisines. Lorsque leurs récoltes de produits vivriers sont insuffisantes, ils consacrent une partie de leurs revenus à des achats de sorgho sur les marchés. Aujourd'hui, plutôt que sur leurs réserves de grains, c'est surtout sur ces rentrées que les nouvelles générations comptent pour faire face à une pénurie alimentaire.

Les mauvaises récoltes, dues le plus souvent à des conditions climatiques défavorables, concernent en général tous les produits agricoles. Il arrive pourtant qu'elles soient mauvaises pour le mil et satisfaisantes pour la culture de rente ou réciproquement, les plantes n'ayant pas les mêmes exigences. Ainsi le sorgho souffre plutôt d'une arrivée tardive des pluies, l'arachide de leur arrêt prématuré. Certaines années, les paysans peuvent ainsi affecter une partie du produit de leurs ventes à des achats de sorgho.

La vente de bétail peut également permettre de compléter les stocks de mil. Chaque famille a quelques animaux (chèvres et moutons, parfois un bœuf) destinés aux sacrifices et aux fêtes. C'est là un petit capital que l'on réalise en cas de besoin.

Le salariat est devenu une ressource relativement importante pour les montagnards depuis que les exploitants de plaine cultivent le cotonnier. Ceux-ci disposent en général de charriots pour préparer leurs champs de coton, mais ont besoin de main d'œuvre pour les sarclages et la récolte. Ils font en outre du sorgho de saison sèche et font appel à des montagnards pour le repiquer (en septembre) et pour le récolter (en février). Ces travaux se situent donc pour une part en fin de saison les pluies et en saison sèche. De leur côté, les montagnards ont terminé l'essentiel de leurs propres travaux dès le mois de juillet. Ils peuvent donc, sans que leur production en souffre, aller s'embaucher en plaine. En année de disette, ils consacrent plus de journées qu'en temps normal à cette activité salariée, afin d'acheter du sorgho.

Le principal inconvénient de ce type de mesures fondées sur l'achat de mil, est la flambée des prix des denrées alimentaires et particulièrement du sorgho, lors des mauvaises années. L'argent gagné perd ainsi une bonne part de son efficacité.

### Et si les criquets revenaient ?

Pendant neuf années consécutives, de 1925 à 1933, les montagnes des Mandara ont subi une invasion de criquets, provoquant une famine sans précédent dont le souvenir est resté vivace.

Les morts furent nombreux. Des familles descendirent se réfugier en plaine. Plutôt que de les voir mourir, des gens vendaient leurs enfants « *contre une agoda<sup>4</sup> d'oseille de Guinée ou un quart d'agoda de haricot. On se mariait facilement en ce temps-là ; si le père d'une fille te voyait avec quelques grains de sorgho, il te poursuivait pour te la donner* ».

L'administration de l'époque, débordée devant l'ampleur du phénomène, n'aida guère les populations, si ce n'est par quelques distributions de mil. Mais elle prit conscience du surpeuplement : c'est alors que démarra la politique d'incitation à la descente.

Cette période est restée dans la mémoire collective comme un cauchemar. Cinquante ans plus tard, l'éventualité d'un retour du fléau est encore prise en compte, et plusieurs pratiques s'y réfèrent. Il est courant d'entendre au cours des enquêtes agricoles : « *si nous cultivons telle plante, c'est pour en conserver la semence au cas où les criquets reviendraient* ».

En neuf ans, les montagnards ont eu le temps d'observer leurs mœurs. Les criquets commencent leurs dégâts lorsque le mil a une trentaine de centimètres de hauteur ; ils anéantissent alors tout ce qui est en train de pousser. Dans un deuxième temps, ils s'attaquent surtout, sur les champs épargnés, aux épis de sorgho, mais non aux autres productions : haricots, voandzou, oseille de Guinée, mil pénicillaire... C'est sur elles que l'on compte pour éviter la pénurie totale.

Ainsi, chez certains groupes, on trouve un peu de mil pénicillaire associé au sorgho : moins vulnérable, il serait abondamment semé au cas d'une nouvelle invasion. Mais la plante la plus intéressante est le voandzou. Semé tardivement, il échappe à la voracité des ravageurs. Beaucoup, pour cette raison, attendent la saison des pluies pour le consommer ou pour le vendre. Si les criquets réapparaissent, ils en feraient de grands champs au lieu des petites parcelles habituelles.

Peu à peu cependant, la crainte des criquets s'estompe, malgré leur réapparition au cours de cette dernière décennie, sans grande gravité jusqu'à présent dans la région. Seuls, les gens âgés ont connu la grande famine des années 25-33, et surtout, beaucoup pensent qu'on les aiderait maintenant dans leur lutte par l'emploi d'insecticides.

\* \* \*

Placés dans des conditions difficiles, les montagnards ont su trouver et appliquer tous les moyens à leur portée pour faire face à la pénurie alimentaire. Les règles coutumières les aident à éviter tout gaspillage, l'homme prévoyant qui arrive grâce à ses réserves à assumer les disettes est valorisé.

Pourtant, depuis une vingtaine d'années, on les a vu souffrir de la faim, à de nombreuses reprises. Des enquêtes, menées notamment par V. de

COLOMBEL chez les Ouldémé en 1977, font apparaître des pertes de poids de plus de 10 % chez les adultes et des arrêts de croissance chez les enfants.

La dégradation des conditions climatiques et le développement des cultures commerciales aux dépens du sorgho en sont les deux raisons essentielles. Mais il semble aussi que, à pénurie égale, les paysans soient moins bien armés qu'autrefois.

En effet, les obligations coutumières ne sont plus observées avec la même rigueur, les valeurs traditionnelles, l'esprit de prévoyance et de solidarité perdent de leur impact.

Ce sont les hommes mûrs ou âgés qui ont des greniers de réserve. Les jeunes comptent plutôt sur les apports de leurs salaires, pourtant insuffisants, on l'a vu, si la disette est grave. Avec l'affaiblissement des croyances religieuses ancestrales, les transgressions d'interdit se multiplient. Certains, dit-on, vont en cachette vendre du mil prélevé subrepticement dans leur grenier de saison des pluies, afin de pouvoir payer des médicaments, ou même simplement pour s'offrir de la bière.

À leur mesure, les « nouveaux montagnards » sont axés maintenant sur la consommation. Ils doivent gérer non plus seulement des stocks de marchandises, mais un petit budget, et sont tirillés par de nouveaux besoins. L'environnement extérieur les incite plus à s'habiller correctement, à se soigner, à manger de la viande, qu'à prévoir une récolte déficitaire.

Sans doute ce relâchement explique-t-il pour une part la gravité des récentes disettes. Pour remplacer la coutume défaillante, certains observateurs estiment qu'un effort d'éducation doit être entrepris. Ici ou là, on les encourage à faire des champs communautaires et à constituer des greniers de réserve par quartier. Mais chez ces paysans, individualistes dès que les solidarités religieuses ne sont pas en cause, il n'est pas sûr que cette solution soit suffisante. Revaloriser la responsabilité personnelle des chefs d'exploitation, les encourager, grâce à des améliorations techniques, à remplir des greniers de réserve familiaux, habitude qui tend à tomber en désuétude, irait davantage dans le sens de la tradition, et serait sans doute plus efficace.

#### NOTES

1. Il s'agit soit du sorgho, soit du mil pénicillaire que certains groupes (Mafa, Hidé) alternent régulièrement avec le sorgho.

2. J. F. VINCENT, 1982. — Pouvoir et contrôle du mil : greniers individuels et collectifs chez les montagnards Mofu. *Journ. d'Agr. Trad. et de Bot. Appl.*, 3-4 : 295-306.

3. C'est du moins le cas chez les populations les plus traditionnelles comme les Ouldémé observés par V. de COLOMBEL.

4. Agoda : mesure correspondant à environ 800 grammes de marchandises.