

# **Les parades à la razzia dans la zone soudanienne au XIX<sup>e</sup> siècle : la domestication de la cueillette<sup>1</sup>**

Christian SEIGNOBOS \*

Un des risques majeurs en agriculture fut, pendant des siècles et sur une grande partie de la zone soudano-sahélienne de l'Afrique, celui de la razzia. Certaines régions troublées de façon endémique y sont encore confrontées.

## **1. ALIMENTS DE DISETTE ET STRATÉGIES ANTI-RAZZIA**

Opérant directement sur les récoltes sur pieds ou sur les greniers, la razzia déclenche aussi des effets induits en désorganisant les calendriers agricoles. Elle entraîne alors chez les raziés des stratégies qui peuvent influencer tout le dispositif agraire.

Sur les marges méridionales des royaumes musulmans, les grandes campagnes de razzia se déroulaient généralement durant la saison sèche, mais un certain nombre s'accommodait de la saison des pluies. Les coups de main entre voisins étaient généralement à redouter, à la faveur des décalages dans le temps des récoltes qui rendaient les uns disponibles avant les autres, renforçant ainsi chez certains le sentiment d'insécurité.

Les parades les plus généralement répandues, outre le choix des sites d'habitat et la mise en place de systèmes défensifs le plus souvent végétaux, étaient, partout où l'espace le permettait, l'éclatement et la dispersion des essarts, toujours associés à un complantage.

Cette stratégie opérait du même coup sur les invasions acridiennes.

Au niveau du champ lui-même, des techniques de protection étaient au point, comme celle — la plus fréquente — de réserver aux bords des parcelles des sorghos amers qui ne pouvaient être grapillés au moment difficile de la soudure.

Toutefois, afin d'écartier le spectre du silo vide, certaines productions visaient cette période délicate, notamment des cultures à cycle très court, mais qui s'avéraient toujours insuffisantes. Elles devaient être épaulées par des produits de cueillette : graminées pour les latitudes hautes, tubercules sauvages au sud du 11<sup>e</sup> parallèle, dans le bassin du lac Tchad...

---

\* Géographe CNRS, ORSTOM, BP 1857, Yaoundé, Cameroun

Les sociétés villageoises traditionnelles hors du cadre des pouvoirs centralisés ont spontanément préservé les abords des cours d'eau, où les végétations ripicoles limitaient l'érosion, mais offraient aussi le refuge de leurs fourrés. Enfin, et surtout, ces zones fournissaient d'abondantes réserves de tubercules sauvages faciles à prélever sur les bourrelets sableux des berges.

Certaines de ces végétations ripicoles subissaient une véritable sélection arborée aboutissant à une nette dominante.

Dans le Nord-Cameroun, par exemple, les Giziga, interdisaient d'abattre « brumli » (*Andira inermis*), arbre buissonnant, dont les amandes de ses gros noyaux, bouillies avec du sel de potasse, constituaient une alimentation de base quand le grenier était vide.

*Syzygium guineense* ssp. *guineense* était parfois l'unique composante arborées des rives de mayo, comme dans la région de Dari (sud du Tchad) et ses fruits entraient dans l'éventail des aliments de disette...

Les sociétés villageoises firent aussi appel à la sélection d'essences arborées propices, à l'intérieur de parcs préexistants ou à leur périphérie. Ces productions de disette, qui devaient intervenir de manière aussi fréquente, firent à certaines périodes l'objet de priorité et engendrèrent des disciplines agraires strictes et, parfois aussi, la protection de certaines parties non vivifiées du terroir.

Les associations d'aliments de disette pouvaient être très variables d'un groupe ethnique à l'autre et parfois très nuancées de terroir à terroir. Elles reposaient généralement sur une gamme de produits, fruits, brêdes, amandes, racines tubéreuses, tubercules, graminées sauvages... l'un d'entre eux présentant une dominante qui symbolisait l'alimentation de recours par excellence. Par exemple, chez les Mousgoum des rives du Logone, c'étaient les rhizomes de nympheacées (« vrek »)<sup>2</sup> qui étaient recueillis dans les mares. Chez les Kapsiki, qui peuplent les plateaux centraux des monts Mandara sur la frontière du Nigeria, il s'agissait d'un bananier sauvage nain, aux fruits à graines, appelé « badaragam »<sup>3</sup>. Ce bananier ensat (*Ensete* cf. *Homblei*), dont le pseudo tronc offre une large souche renflée comestible, était au cœur des produits de cueillette. On préparait la partie souterraine un peu comme un tubercule, lui faisant subir un double bouillissage additionné de « cukkuri », sel végétal liquide. On prélevait l'ensat dans les zones boisées qui persistent dans les dépressions sous le couvert des gros arbres. Dans les plaines du moyen Logone et de la Tandjilé, chez les Marba, *Cochlospermum tinctorium*, « kabrena », tient cette fonction. Plante à racine tubéreuse, elle se multiplie abondamment sur les jachères appauvries, le long des chemins. Elle donne une fécula à long pouvoir de conservation et d'une consommation aisée.

On pourrait multiplier les exemples.

Ces aliments de disette constituaient le recours face à certains risques, climatiques<sup>4</sup>, à ceux des invasions acridiennes et des razzia, ce dernier se caractérisant par son aspect prévisible.

Lorsque, par leur situation, certains groupes se trouvaient en première ligne sur les couloirs de razzia des royaumes musulmans, le stockage des grains d'une année sur l'autre devenait aléatoire et seul un type de production peu vulnérable pouvait donner une assurance de survie.

Ainsi, au Tchad, dans l'interfleuve Chari-Logone, trois ethnies voisines, soumises aux mêmes contraintes historiques sous la menace du royaume du Baguirmi, ont cherché à se prémunir contre ce risque de trois manières différentes : la rôneraie kwang, les parcs de *Ficus gnaphalocarpa* du pays sumray et, enfin, pour les Tobanga (Gabri-Nord) l'importance donnée aux tubercules sauvages.

## 2. LA RÔNERAIE, CLEF D'UN AGROSYSTÈME EN ÉQUILIBRE AVEC LA RAZZIA

### 2.1. La rôneraie-refuge

Les rôneraies du Tchad se sont développées dans les zones litigieuses et sur les marches d'empires sahéliens. Ainsi des lambeaux de rôneraies se sont maintenus à l'ouest de Cheddra et, plus au nord, toujours entre le Kanem et le pays boukala. Elles sont encore présentes dans la zone-tampon entre le Bornou et le Baguirmi, sur tout le bas Chari et le bas Logone, à Logone Ghana, Gofa, Holom... sur le glacis méridional du Baguirmi, depuis Morno, Ngam sur le Ba Illi nord, jusqu'à l'est : Sisi, Tile Nougar... en passant par le pays sarwa en

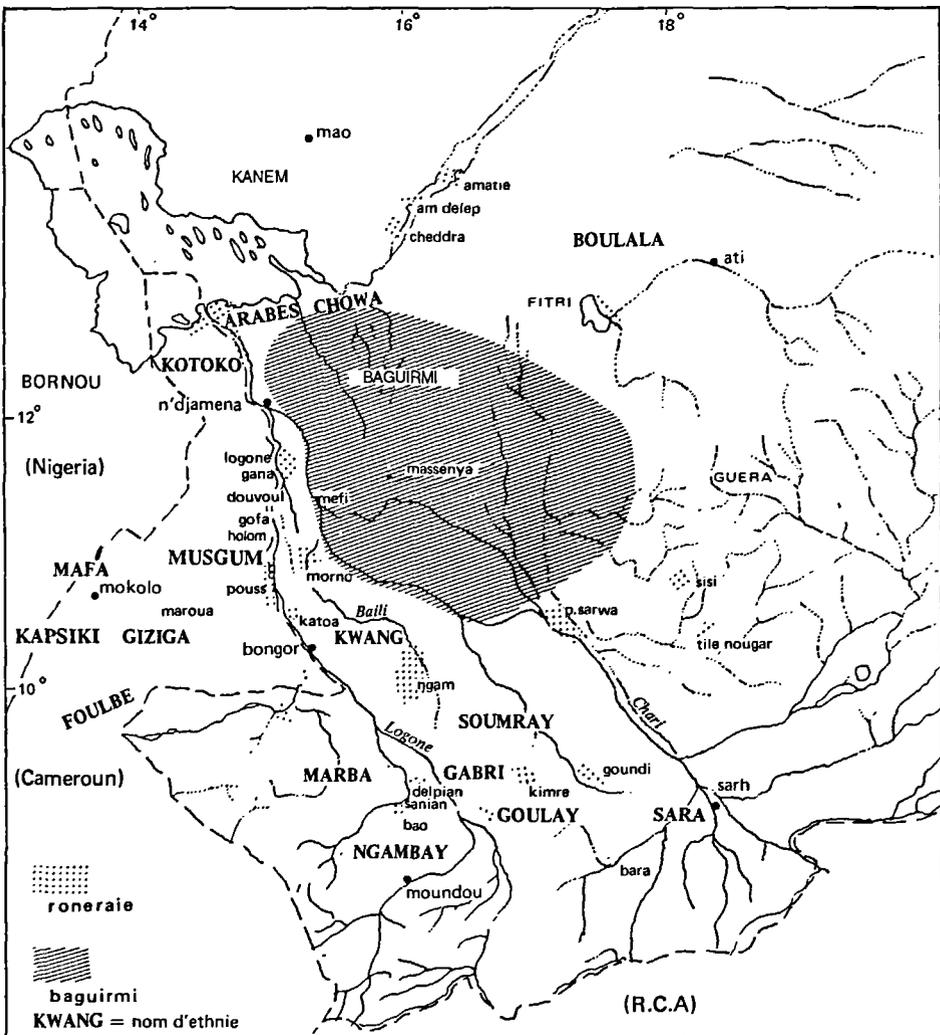


FIG. 1. — Rôneraies et régions à rôniers (Tchad)



FIG. 2. — La rôneraie : un paysage stratégique

amont de Bousso. Plus au sud, d'autres rôneraies, à Bara, Bouna... marquent également la partie litigieuse du pays day enserré dans les groupes sara.

Par sa densité, la rôneraie offrait une protection mécanique, en gênant les mouvements des cavaleries, mais surtout elle jouait le rôle de réserve alimentaire.

Le rônier (*Borassus aethiopum*) se développe dans les champs sans dommages pour les cultures grâce à sa couronne réduite et sensiblement constante. Les repousses s'élaguent sans danger et il supporte bien le feu.

*Borassus aethiopum* est l'arbre de famine par excellence par les germes fusiformes qui poussent en abondance au pied de chaque arbre femelle à partir de dizaines de drupes — chaque régime peut en porter de trente à soixante-dix — qui tombent. Cet embryon peut être grillé et surtout bouilli ; on enlève alors la « tige » centrale fibreuse et amère avant de le consommer. Sa consommation, même répétée, n'offre en aucun cas les inconvénients de l'absorption de certains tubercules ayant la même fonction. De plus, il peut être cueilli pratiquement tout au long de l'année.

Les rôneraies ont servi de refuges à des populations qui, pour des motifs divers, ont dû fuir. Elles ont été, partout où elles avaient quelque importance, des plaques de redistribution de populations ou des relais de migrations. Elles ont d'ailleurs également servi d'étape dans le convoi des colonnes d'esclaves qui trouvaient là une alimentation commode.

## 2.2. L'exemple kwang

### UNE CIVILISATION DU RÔNIER

Les kwang, qui occupent la rôneraie de Ngam, sont formés de réfugiés des cités dam du Chari et de populations refoulées du Logone. Les premiers ont fui par vagues à la suite de guerres avec des bourgs rivaux et de luttes intestines, puis massivement au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, après la prise de la rive droite du Chari par Massenya, capitale du Baguirmi, et l'imposition brutale de l'islam. Les seconds furent poussés par des groupes qui descendaient le Logone et qui les chassèrent de leurs fortins de terre sur la berge orientale au sud de Bongor.

Ngam a vu ainsi périodiquement des quartiers d'étrangers se greffer pour un an ou plus et repartir ensuite<sup>5</sup>. Les Kwang sont ainsi présentés au début du siècle par la première colonne allemande qui y parvint après avoir franchi le Logone au sud de Bongor :

*La nourriture principale de Koungs est des racines et quelques noix (fruits de rôniers) comparables aux glands, qu'ils ramassent en forêt. Ils racontaient qu'ils avaient été chassés d'année en année par des partisans de Rabah et la dernière année par le Baguirmi et qu'ils étaient presque anéantis (...).*

*Désormais, ils n'oseraient même plus construire des cases, mais vivent pendant la saison sèche dans leurs plantations aménagées en des endroits cachés. Pendant la saison des pluies, alors que les fleuves sont pleins, les musulmans ne viennent pas et ils peuvent construire des cases légères...<sup>6</sup>.*

Le rônier est ici la « cheville ouvrière » de tout l'agrosystème. Les Kwang disent de lui « c'est notre mil ».

Le germe du rônier, « gimdi », est « cultivé » dans une multitude de jardinets circulaires, « kipindi », d'un à trois mètres de diamètre, souvent coalescents, à l'intérieur de la concession ou jouxtant le « secco » de clôture. Pour une meilleure venue de l'embryon, les drupes sont partagées par moitié

ou par tiers. Elles sont mises à germer par centaines dans des excavations d'une dizaine de centimètres de profondeur. Si les drupes sont déposées ainsi à la fin du mois d'août ou au début du mois de septembre, les germes arrivent à maturité et pointent hors de terre en novembre, décembre ou janvier.

Une fois cueilli, le germe peut se conserver pendant deux à trois mois. Durant la saison des pluies, de juin à octobre, les femmes vont prélever « gimdi » dans les jachères de la rôneraie, si bien que « gimdi » est une nourriture quasi quotidienne pour les Kwang.

La fécule de ces germes amylacés n'est extraite sous forme de farine <sup>7</sup> — qui est rouie — que pendant les périodes de carence en mil, permettant ainsi de confectionner des « boules ». Les embryons, pilés et mélangés avec du mil, peuvent aussi servir à la distillation artisanale d'un « argue » <sup>8</sup>. Le fruit lui-même garde de son intérêt péricarpe et mésocarpe, « manaka », sucrés et fibreux, sont consommés sous forme de boisson, « doy in manaka ». L'albumen, « bundosi », à la consistance de gelée, est également mangé. Lorsque le germe est détérré, la fraction de drupe qui l'a fait naître est brisée et l'intérieur, « kokolo », est recueilli pour la consommation. Sur les rôniers accidentellement abattus, l'extrémité sous le bourgeon terminal (appelé « cou de rônier »), fibreuse mais sucrée, était fort recherchée.

Les palmes des rôniers et les parties ligneuses des drupes des anciens « kipindi » sont brûlées, réduites à l'état de cendres pour la production de sel alimentaire. Le filtrat que l'on obtient de ces cendres est concentré par ébullition, puis réduit en poudre par évaporation. Après malaxage avec de l'eau, ce sel était conditionné en boulettes enveloppées dans des feuilles de rônier. Il était réputé et faisait l'objet d'un commerce, y compris dans des pays déjà producteurs de sel d'un autre type, comme les rives du Logone et du Chari.

#### ÉVOLUTION DANS L'UTILISATION DE *BORASSUS*

Dans cette région, l'arbre est le support de courants de peuplements descendus du nord-est et son intérêt alimentaire était seul retenu. La sève qui coule après incision du bourgeon terminal n'est bue que par les enfants et ne sert à la fabrication d'aucun vin de palme. Ce fait est caractéristique non seulement du bassin du lac Tchad, mais il accompagne également les rôneraies sur le revers méridional de l'Adamawa jusque dans les zones péri-forestières <sup>9</sup>. Il marque une différence avec le Sénégal, la Guinée, la Côte d'Ivoire... où le rônier est sollicité, tout comme l'*Elaeis* et le palmier raphia, pour la confection de « vin ». La saignée est incompatible avec une bonne production de fruits, donc de germes, et la régénération est dès lors mal assurée. Le choix est net et la discipline agraire semble bien avoir joué en ce sens dès la genèse de ces rôneraies. Le bois n'était pas non plus exploité, pour les mêmes raisons. Il était interdit d'abattre un pied femelle, et celui d'un pied mâle était soumis à l'autorisation du chef de terre. Autrefois les toitures des habitations kwang étaient entièrement tressées et ne nécessitaient aucun bois d'œuvre. Néanmoins, le bois de *Borassus aethiopum* était parfois utilisé en support de greniers, encore qu'il s'agisse toujours de fûts tombés.

Avec la colonisation, la discipline agraire qui avait entretenu et développé la rôneraie s'est relâchée en même temps que les maîtres de la terre perdaient de leur pouvoir et que l'économie de raziés n'ayant plus cours, le germe devenait moins essentiel. Le bois de rônier apparaît aujourd'hui dans toutes les constructions, en chevrons, sur des unités architecturales qui ont doublé de volume, pour des toitures à deux ou quatre pentes, et même en piquets pour

accrocher les « secco » de clôture... *Borassus aethiopum* fournit le bois d'œuvre par excellence de la construction citadine, qui adopte massivement la case musulmane à toit d'argamasse. Il alimente dès lors un commerce autrement plus important que celui des germes, pourtant encore présent sur tous les marchés.

L'intérêt passe alors du pied femelle au pied mâle, dont la couronne extérieure est plus épaisse (7 à 9 cm) et qui est exploitable sur les trois quarts de sa longueur. Chaque stipe fournit de cinq à neuf dosses, « slaka », de bois imputrescible et peu attaqué par les termites. Le chef de canton exerce une sorte de monopole en prélevant un pourcentage par dosse vendue. D'une discipline alimentaire aux mains des maîtres de la terre, on est ainsi passé à un contrôle complet d'un commerce du bois par un chef de canton.

### 2.3. Le rônier, élément d'un terroir d'assiégés

Le rônier n'est pas spécifique d'une organisation sociale ou d'un encadrement politique particulier, il se développe du côté des protagonistes les plus faibles ou les plus menacés.

Chez les Kwang, le terroir se confondait avec la rôneraie, où elle constituait un refuge physique, de la même façon que chez les Bege, groupe intermédiaire entre Massa et Mousgoum sur les rives du Logone. Elle servait là un groupe réputé acéphale. Le rônier prospérait en bosquets ou en auréoles auprès des cités emmurillées kotoko, à Gofa, Holom, Logone Ghana... très fortement hiérarchisées. Sur le bas Logone, le rônier servait des populations aux terroirs ramassés auprès des murailles dans des plaines inondables et trop ouvertes. Il se développa pour les mêmes raisons dans les terroirs très étriqués des pieds de massifs-îles : à Balda, Midjiving, en pays guidar (Nord Cameroun)... *Borassus aethiopum* n'est parfois que l'élément d'un parc apparu au moment d'une période d'insécurité, comme à Kolon, Kimre, Goundi... chez des populations diverses.

Les rôneraies sont presque partout des constructions végétales conscientes, où l'homme fut souvent à leur origine ou du moins concourut-il à leur entretien.

Les rôniers ont pu se développer, comme le fait actuellement un autre palmier, *Hyphaene thebaica*, à la faveur d'une disette. Les drupes sont importées et dispersées dans les villages après consommation du péricarpe. Ils ont pu aussi faire l'objet d'une discipline agraire obligeant les cultivateurs à semer les drupes systématiquement sur leurs champs, comme chez les Mboum de l'Adamawa.

Les rôneraies demeurent des formations fragiles qui peuvent disparaître rapidement et, si l'homme contribue à les construire, il peut également être le facteur de leur destruction.

Elles furent effacées du Chari baguirmien au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, en même temps que les parcs d'*Acacia albida*, et un peu pour les mêmes raisons. La levée des interdits sur l'abattage des arbres sélectionnés suivit, après l'islamisation, la disparition des contraintes traditionnelles. L'intérêt même de ces essences ne se justifiait plus dans une économie qui s'ouvrirait dans le cadre centralisé du Baguirmi et dans un système d'agriculture devenant extensif. Les rôneraies de la rive orientale du Chari, au nord de Bousso, qui matérialisaient une frontière menacée par les états boulaala, puis par Massenya, se reportèrent plus au sud, renforçant les formations de Morno, Ngam, Sarwa, Tile Nougat...

Le rônier fut associé aux habitats regroupés dans ou autour des murailles

de terre (« ngulmung ») des pays massa, mouzouk, kera. Le pouvoir y était tenu par les forgerons. Une véritable mutation ethnique s'opéra, vraisemblablement sous l'action conjuguée du franchissement d'un seuil démographique (début du XVIII<sup>e</sup> siècle) et de l'influence de la remontée de populations méridionales. Les murailles furent submergées, le pouvoir de la forge fut aboli et les sociétés se recentrèrent sur le bétail. De groupé, l'habitat adopta une disposition en nébuleuse, entraînant avec lui une transformation des parcs arborés<sup>10</sup>.

De la même façon que le travail du fer fut rejeté, les éléments très marqués de l'ancien ordre des choses, comme *Borassus aethiopum* que l'on semait systématiquement autour des « ngulmung », fut abandonné. Il n'est retrouvé aujourd'hui qu'à l'état relictuel près des anciens sites. Ces deux exemples de disparition du rônier sont une preuve a contrario de l'association du rônier et des entités ethniques minoritaires assiégées qui le favorisaient.

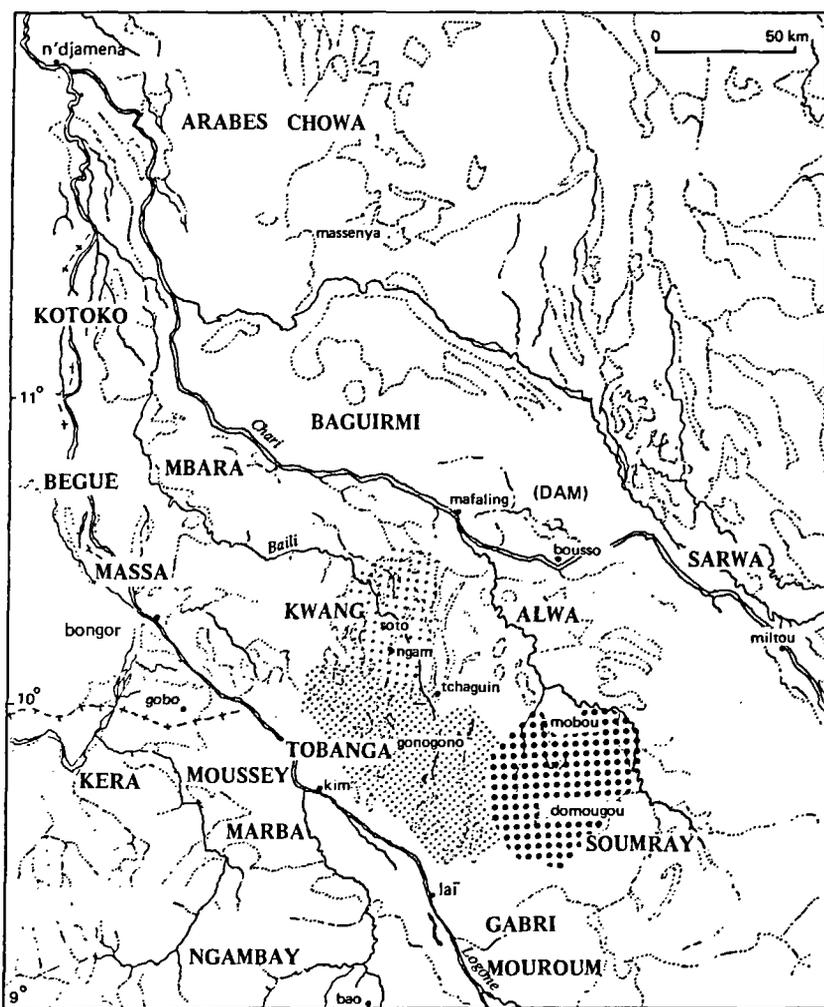


FIG. 3. — Situation des ethnies kwang, tobanga et soumray

### 3. LA SIGNIFICATION DES *FICUS*

#### 3.1. Les pseudo parcs à *Ficus* des Soumray

« Les fruits de *Borassus* qu'ils cassent et font cuire légèrement sur les charbons, et les figues qui, en temps ordinaire, ne constituent pour eux qu'un appoint agréable, sont en temps de disette leurs seuls aliments, avec quelques racines et un peu de poisson. Lorsque nous avons occupé Laï, les Massas traversaient une période de famine, aussi les voyait-on se battre pour quelques figues... »<sup>11</sup>.

Tout comme les rôniers, les *Ficus* remplirent aussi un rôle d'arbre de disette. Ces derniers sont souvent les seuls arbres bouturés dans les villages, pour l'ombre qu'ils procurent, pour le fourrage qu'ils offrent au petit bétail et pour leurs fruits, parfois providentiels, en cas de pénurie alimentaire. Toutefois, les *Ficus* se retrouvent en dehors des périmètres habités, sur les champs, au sein de parcs complexes, ou parfois dominants et omniprésents comme c'est le cas chez les Soumray<sup>12</sup>.



FIG. 4. — *Ficus gnaphalocarpa* (Miq.) Steud. ex A. Rich.

*Ficus gnaphalocarpa* a été, en plaine, le *Ficus* le plus systématiquement développé comme arbre de disette et il est également attesté partout sur les piémonts des monts Mandara. En position climacique *Ficus gnaphalocarpa* est souvent ripicole et la proximité de la nappe fait de la plaine d'inondation du Logone un lieu d'élection. Il peut même prospérer dans des zones très amphibies. Ainsi *Ficus gnaphalocarpa* pallie dans le pays soumray mal pourvu en buttes exondées la rareté des tubercules sauvages et l'absence de rôniers. Il offre une alternative à *Borassus aethiopum* dans son rôle d'arbre de famine. Dans l'interfluve Chari-Logone, les deux essences se présentent en développement inversé, les gros parcs à *Ficus gnaphalocarpa* étant généralement dépourvus de rôniers.

Certains sites, disposant de peuplement dense de *Ficus gnaphalocarpa*, ont servi, tout comme les rôneraies, de pôle d'attraction pour des populations de réfugiés. De la même façon que pour *Borassus aethiopum*, une véritable discipline veillait à son développement en le préservant constamment sur les essarts. Il aurait même été bouturé sur champs en certains endroits du pays soumray.

Les fruits de « doga » (*Ficus gnaphalocarpa*), toujours très abondants, étaient séchés et se conservaient ainsi dans des jarres ou des cachettes. Pilés et mélangés avec du son de mil et des arachides, ils permettaient de confectionner des « boules » et des bouillies. Les fruits frais servaient également à la fabrication de boissons, alcoolisées ou non.

À la différence des habitants des piémonts des monts Mandara, les Sumray ne semblent pas avoir utilisé les jeunes feuilles en brèdes. Feuillage et sycones alimentent le petit bétail. De plus, *Ficus gnaphalocarpa*, espèce mellifère, est souvent porteur de ruches, le miel étant un des tributs les plus régulièrement exigés par le Baguirmi.

Les Soumray s'inféodèrent fortement au Baguirmi dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, Domougou, leur grand centre, servant de relais aux incursions baguirmiennes vers le Sud. Ces liens privilégiés leur permirent de se maintenir dans ces plaines très ouvertes, tandis que leurs voisins kwang ne s'aventuraient pas hors de leur rôneraie et que les Tobanga se terraient dans les sous-bois de leurs buttes.

### 3.2. Les sélections multiples de *Ficus*

Les Moussey de la rive occidentale du Logone — qui font face aux Tobanga et Kwang — dans la partie extrême de leur peuplement, le canton de Gobo, ont été des promoteurs de *Ficus*. Ces peuples cavaliers, à la fois conquérants et refoulés, en constantes rivalités entre eux, suscitérent des parcs de *Ficus* de dimensions souvent impressionnantes. C'est à une dizaine de variétés de *Ficus* qu'ils confiaient l'essentiel de leurs méthodes de survie. Ici « tuluma » (*Ficus gnaphalocarpa*) n'est qu'un comparse, encore que ses fruits verts, bouillis, fournissent des « boules » de famine et qu'il demeurât le seul dont les sycones séchés pouvaient être longtemps conservés. D'autres *Ficus*, comme « bonna » (*Ficus platyphylla*), « rafuhuna » (*Ficus capensis*), « didifa » (*Ficus ingens*), « sewena » (*Ficus dekdekena*)... mais surtout « ndima » (*Ficus* Sp.) fournissaient des fruits qui, à maturité, étaient consommables en « boules » et bouillies. Ces arbres de très belle venue, en particulier « ndima », étaient susceptibles de produire des centaines de kilogrammes de fruits par pied.

Ces parcs, généralement lâches, étaient issus de sélections successives par plusieurs établissements reprenant des emplacements voisins et ne laissant à côté des *Ficus* que quelques *Prosopis africana*, *Anogeissus leiocarpus*, karités et nérés. Ils sont le résultat d'une stratégie délibérée puisqu'elle allait jusqu'à bouturer certaines variétés comme « ndima » et même *Ficus gnaphalocarpa* et *Ficus platyphylla*, non seulement dans les périmètres habités, sur les tombes, mais aussi en plein champ.

Les Mafa, occupant les massifs les plus élevés et les plus enclavés des monts Mandara, au nord de Mokolo, ont mis en place un agrosystème des plus autarciques. L'importance des *Ficus* y est patente. Sur certains massifs, comme Ziver et Oupay, les *Ficus* occupent entre 18 et 25 % de l'ensemble du parc arboré. Toutefois, si l'on exclut le couple *Acacia albida* | *Ziziphus mauritiana*, ils représentent environ 50 % des essences sélectionnées restantes, sans compter celles des chaos de blocs non mis en cultures et les pentes non

habitées. Une quinzaine de variétés de *Ficus* conforte ainsi leur économie d'assiégés. Ils répondent aux besoins en brèdes, bois de chauffe et de construction, de « feuille » pour le petit bétail, d'aliment de disette avec leurs sycones, de matériaux pour l'artisanat avec l'utilisation du liber dans la fabrication de petits sacs...

Il s'agit essentiellement de « mayoz » *Ficus populifolia*, « babaray » (*Ficus Wallis Choudae*), « pelelde » (*Ficus abutilifolia*), « gudav » (*Ficus gnaphalocarpa*), « guvdar » (*Ficus platyphylla*), « wuler » (*Ficus cf. cordata thunberg*), « slerdamay » (*Ficus ovata*) « batbatay » (*Ficus Sp.*)... Près d'un *Ficus* sur deux est un « mindek » (*Ficus dicranostyla*), qui fournit l'essentiel des brèdes pour les sauces accompagnant la « boule », il est relayé dans ce rôle par les jeunes feuilles de niébé. C'est le premier légume vert de l'année et il couvre les besoins de mars à juillet, les jeunes feuilles se succédant sur une très longue période, de même que les fruits interviennent à plusieurs moments de l'année. Consommés mûrs, les sycones font surtout l'objet de séchage et de mise en réserve pour la période de soudure.

Ces *Ficus* sont appropriés, régulièrement taillés en têtard et ils font l'objet de soins jaloux. Des fourches de bois sont posées contre leur tronc afin de faciliter la cueillette des feuilles fraîches. « Mindek » aurait été anciennement bouturé avant de se naturaliser sur ces massifs. Un autre *Ficus* est, en revanche, toujours systématiquement bouturé : « ndre dla may » (« qui calme la famine »), dont les gros sycones sont consommés lors de disette. « Vozozom » (*Ficus polita*), le « littahi » des Foulbé, récemment venu de la plaine, est également bouturé.

Les *Ficus* occupent toujours les amas de blocs de rochers et la proximité, rocheuse, des habitations, et ce pour ne pas gêner les cultures sur les terrasses et les champs de fond de vallée qui ne tolèrent qu'*Acacia albida* et *Ziziphus mauritiana* de peu de développement.

Les pourcentages importants de *Ficus* et leur haut degré d'utilisation se révèlent comme des traits d'archaïsme. Ces éventails de *Ficus*, issus à la fois du stock végétal en place et de *Ficus* ayant diffusé à différentes époques, tendaient à répondre à un ensemble de besoins complexes. C'est la diffusion de productions légumières cosmopolites et le désenclavement de leur économie qui rendirent cette sélection dans bien des cas un peu désuète.

Si les *Ficus* ne semblent pas avoir rempli ici des fonctions vestimentaires (utilisation du liber), ni de protection de villages par des haies... ils ont néanmoins assuré des productions essentielles. Ils servaient des économies d'assiégés qui devaient concentrer sur des surfaces très réduites leurs réponses à un maximum de besoins.

#### 4. LES TUBERCULES DE FAMINE : L'EXEMPLE TOBANGA

Les Tobanga sont nés de peuplements de type kwang qui avaient quitté la rive droite du Chari et qui, après un séjour à Ngam, se sont répandus sur les lanières exondées jusqu'au Logone. Ils furent ensuite pris dans un mouvement de remontée de populations méridionales dans lesquelles ils se fondirent, parfois incomplètement.

Menacés à la fois par les menées du Baguirmi balayant l'interfluve à partir de ses relais de Domougou, Soto, puis sur le fleuve, Laï Taba et Kim, et par les bourgs du Logone qui, comme Kim, opéraient parfois pour leurs propres comptes, les Tobanga mirent au point un système de défense particulier : ils s'enfoncèrent dans les buttes boisées. Ce repli de croupes boisées en croupes boisées constitua leur stratégie qui, maintenant encore, les fait reculer devant

les Marba, véritables défricheurs traversant de plus en plus nombreux le Logone. Les « gens du silence », comme les appellent les Marba, dissociaient habitat et terroir. L'habitation était limitée à quelques unités donnant sur une cour où étaient accrochés en permanence à un poteau les boucliers de *Phragmites*. Les réserves de grains étaient souterraines ou perchées.

La volonté de s'intégrer dans la végétation sans laisser de traces était très poussée et la sélection arborée, par là-même inexistante ou presque. Mais la quasi absence du rônier et le peu de développement de *Ficus gnaphalocarpa* furent contrebalancés par l'exploitation systématique des tubercules.

L'utilisation des tubercules sauvages pendant les périodes de pénurie a été abondamment décrite par les premiers voyageurs<sup>13</sup> et les coloniaux. Les tubercules sauvages étaient — et restent encore — le recours ultime dans une grande partie de la zone soudanienne. L'éventail des tubercules varie selon les régions, il est plus large dans les zones boisées que dans celles sujettes à l'inondation ou encore dans les montagnes.

#### 4.1. Stock et planification

L'utilisation des tubercules n'est jamais exclusive et elle est associée à celle d'autres produits de cueillette. Les Tobanga ne font pas exception, en dépit de la place vitale accordée aux tubercules. La contribution des différents aliments de soudure va dépendre de la période à couvrir et de sa longueur.

Une première contribution peut être demandée aux « paguri » (foulfouldé) ou « kreb » (arabe), termes qui recouvrent des graines sauvages, des graminées dont la gamme, comme la production, sont peu étendues à la latitude du pays tobanga. Il s'agit de certains *Cenchrus*, *Eragrostis*, de *Panicum* Spp., d'*Eleusina indica* et d'un peu de riz sauvage. Parallèlement, les fruits peuvent être grapillés de façon plus intensive et les « nourritures de berger ou de chasseur » sont sollicitées : petits bulbes gorgés d'eau, ou le « navet d'eau » (« mada ») *Brachystelma ptyeumoides*, poussant sur des terrains inondables, avec des variantes gustatives liées à la nature de la terre et qui se consomme cru ou grillé. Il en est de même pour *Curculigo pilosa* (« longu ») qui peut être roui, pilé, mis à séché et conservé sous cette forme.

Cette première cueillette prend également en compte les amandes, celles de *Sclerocarya birrea*, dont le développement est à cette latitude limité ; l'amande du fruit plat de *Detarium microcarpum* et aussi les graines de *Sterculia setigera* et d'*Azelia africana*.

Un premier choix s'opère sur des tubercules facilement consommables, qui servent d'ailleurs, pour certains, dans l'alimentation en dehors de toute pression. Ce sont les ignames de brousse (« kapini »), qui recouvrent une longue *Dioscorea abyssinica*, très pileuse, que l'on déterre sous les couverts boisés, mais surtout *Tacca leontopetaloides* (« krolo »), appelé communément topioca<sup>14</sup> au Tchad. Il est rapé sur la surface rugueuse d'une jarre, puis on fait décanter pendant une nuit dans l'eau la fécule, qui est ensuite séchée. Elle sera rouie une dernière fois. Cette farine, très blanche, sert alors à la confection de pains, de bouillies, de beignets où l'on adjoint de la pâte d'arachide ou du miel. Elle se conserve aisément et on la commercialise sur les marchés. On l'offre aux chefs et elle faisait partie de tributs libératoires au même titre que le miel et le fer, imposés par les cités dam ou le Baguirmi<sup>15</sup>.

Les « griffes » des racines d'*Asparagus pauli-guilelmi* sont également recherchées et préparées sans grande précaution et le goût en est apprécié. Les rhizomes de Nymphéacées (« kra »), production mineure en pays tobanga, sont intégrés dans cette série alimentaire.

A l'amorce d'une vraie disette, entre en lices un groupe charnière entre tubercules pratiquement consommables en année normale et ceux moins évidemment comestibles. On commence par les rhizomes de *Sansevieria liberica*, par les racines tubérisées de *Lansea humilis* et celles de *Cissus populnea* (« bulu »), dont l'utilisation plus commune, toujours à des fins culinaires, est celle de l'écorce de ses tiges, à la façon de *Grewia mollis*. C'est surtout *Dioscorea dumetorum* (« sene ») qui est prélevé dans les lieux les plus boisés. Le tubercule est épluché, mis à bouillir, puis à dégorger dans une eau alcalinisée, l'opération se renouvelant deux fois. Il est alors consommé, seul, sans accompagnement de « sauce ». *Cochlospermum tinctorium* (« baye ») offre de grosses racines tubéreuses, qui sont pilées au mortier. Le produit est tamisé, puis maintes fois lavé jusqu'à ce qu'il perde sa couleur safran vif et devienne blanchâtre. La partie fine servira pour les bouillies, le reste pour les « boules ». Séchée, cette farine peut se conserver d'une année sur l'autre<sup>16</sup>.

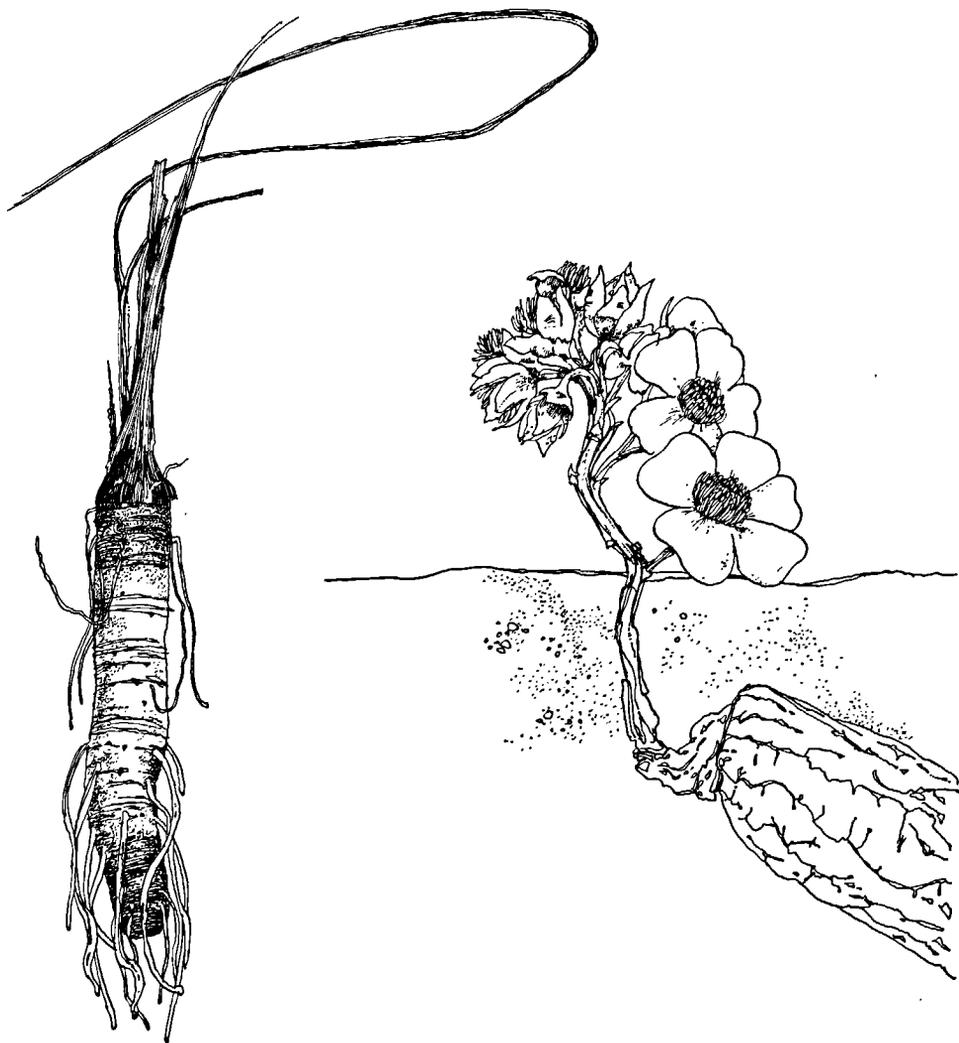


FIG. 5. — A gauche : *Cochlospermum tinctorium* A. Rich. A droite : *Curculigo pilosa* (Shum.) Engl.

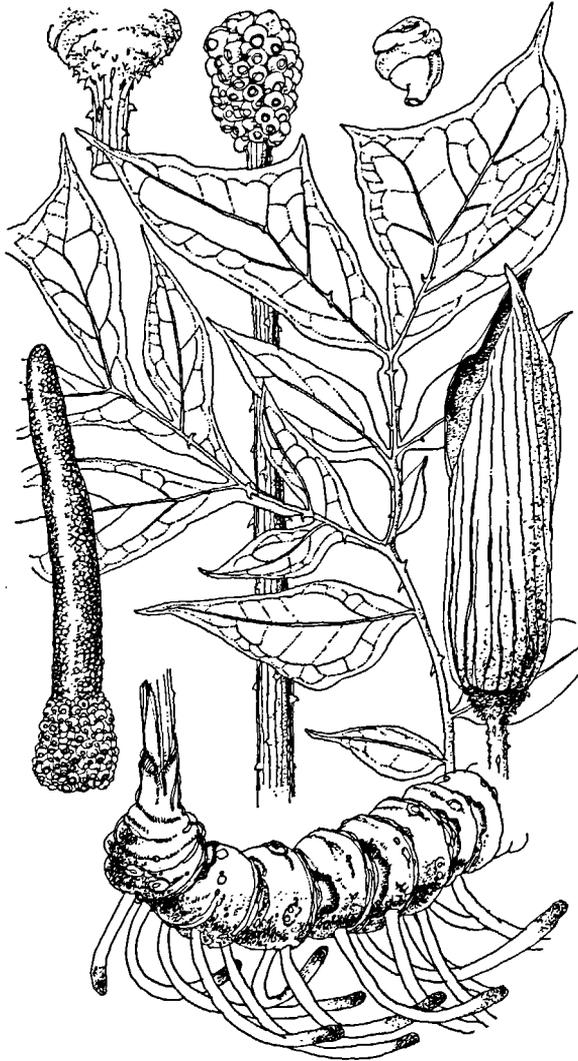


FIG. 6. — *Anchomanes difformis* Engl.

Lorsque la disette devient famine et qu'elle se prolonge, une autre série de tubercules, nettement nocifs, est mise à contribution. C'est un peu l'alimentation de la dernière chance et la consommation en est délicate. Outre une préparation, très sérieuse, qu'exigent ces tubercules, entrent en compte des aliments de disette annexes qui serviront au coupage et aussi le nombre de jours au-delà desquels une telle ingestion devient dangereuse. Le principal est *Anchomanes difformis* (« mokda »), un des tubercules les plus communs dans les parties sableuses des plaines et un des plus accessibles. Il est massivement utilisé. Cette aroïdée est signalée comme respectée dans les défrichements dans certaines régions de l'Ouest africain :

« cette plante, dont le tubercule est un aliment de disette, porte dans plusieurs langues des noms signifiant le « maître du champ »<sup>17</sup>.

Déposés sur les parties lisses de « harde », les *Anchomanes difformis* sont piétinés afin d'être débarrassés de leur peau. Lavés, ils sont ensuite laissés dans l'eau pendant une nuit. L'opération est renouvelée deux à trois fois. Ils sont alors longuement bouillis, pendant une demi-journée et plus, dans de l'eau additionnée de sel de potasse. On les pile au mortier et le produit, séché, subit un ultime rouissage. Il existe plusieurs formules qui, toutes alternent rouissage et bouillissage avec du sel végétal. Les Tobanga consommaient « mokda » surtout avec de l'huile — dans la mesure où ils en disposaient. Son ingestion prolongée entraînait des gonflements, conséquence probable d'une avitaminose.

Les *Amorphophallus aphyllus* et *Amorphophallus flavovirens* (« sondu ») sont souvent prélevés sur des termitières. Épluchés, ces tubercules restaient parfois plusieurs jours dans une gangue de terre humide prélevée dans des horizons argileux et ils subissaient deux à trois bouillissages avec du sel végétal ou certaines feuilles. Selon les informateurs, la nocivité varierait en fonction de la période de cueillette, saison sèche ou saison des pluies, et de la nature du sol. Le danger que présentait la consommation de « sondu » imposait la vérification de la préparation par de vieilles femmes<sup>18</sup>. Il convenait toutefois de ne pas mâcher car le produit demeurerait irritant pour la muqueuse buccale. « Sondu », toutefois, tenait mieux au corps que « baye » et « mokda » et n'entraînait pas de troubles digestifs. Le risque tenait surtout dans une absorption prolongée.

Entrait alors en jeu une sorte de posologie pour leur consommation, qui devait être limitée à un certain nombre de jours — variable selon les informateurs — coupée par du son de mil, des « boules » de figes et des brèdes. Des *Corchorus*, *Hibiscus*, *Leptadenia hastata*; des rudérales comme *Tribulus terrestris* (pendant la saison des pluies); des *Vernonia* Sp., des *Sesbania* Sp., les gousses fraîches de *Bauhinia reticulata* et aussi les feuilles de *Capparis corymbosa* étaient consommés avec les *Amorphophallus* ou en coupage pendant un à trois jours. La fécule de « tacca » était également utilisée pour aider à l'ingestion de « sondu ».

Tous les informateurs tobanga, âgés de plus de 60 ans au moment de notre enquête en 1976-77, avaient mangé ces tubercules lors de sécheresses ou d'invasions de criquets avant les années 30. Tous décrivaient avec un luxe de détails les difficultés d'absorption et de déjection de ces aliments toujours sensiblement urticants.

Nous pensions à cette époque faire une enquête qui prenait un tour historique. Malheureusement, les événements se sont précipités au Tchad et l'année 1984 devait conjuguer aux troubles de la guerre civile celui d'une sécheresse plus radicale encore que celle de 1973. Des villages entiers ont dû fuir en brousse combats et repréailles que menaient F.A.N. et KODOS<sup>19</sup>. La sous-préfecture de Koumra, immédiatement au sud de la zone étudiée, fut une des plus touchées et les villageois se virent à nouveau contraints aux aliments de disette les plus durs.

Les responsables des Missions et des services médicaux furent confrontés à un type de mortalité particulier. Les gens mouraient par dizaines, parfois par centaines dans les villages, à la suite de maux s'apparentant à des intoxications, en particulier chez les Goulay, les Toumak de Goundi... groupes immédiatement dans le prolongement des Tobanga-Gabri<sup>20</sup>. Que se passait-il ? Les gens avaient eu recours massivement aux tubercules de famine sus-cités. La préparation fut, semble-t-il, respectée, mais on commit des erreurs dans le rythme d'absorption, cette « posologie », bien connue encore au début du siècle, ayant été souvent oubliée ou négligée.

#### 4.2. L'originalité tobanga

Les Tobanga devenus depuis peu riziculteurs, étaient auparavant céréali-culteurs de sorghos et d'éleusines. Ils furent aussi — tout comme les Soumray — des cultivateurs avertis de *Coleus dazo* et, comme les Marba encore, de *Coleus rotundifolius*, mais ces deux cultures ont quasiment disparu de leur aire de peuplement. Les autres tubercules cultivés, patate douce, manioc, sont d'introduction récente. Quant à l'igname (une *Dioscorea* Sp.), elle a fait récemment, depuis le pays ngambay, son apparition, en culture sans buttes, ni billons, à proximité des clôtures, à la manière de *Dioscorea bulbifera* (« tongo »). « Tongo » pousse autour de la concession, sous des ensembles de perches-supports, qui favorisent aussi *Luffa cylindrica* et *Momordica charantia*, offrant par là même une protection à la volaille. *Dioscorea bulbifera* présente deux variétés, dont une à grosses bulbilles, consommées coupées en tranches, sans préparation spéciale. Le tubercule, seul, est bouilli avec du sel végétal ou du natron.

Les Tobanga n'ont pas pris la même option que les Kwang et les Soumray alors qu'ils occupent le même milieu, alternance de zones inondables et de bourrelets exondés, le rônier est absent et le *Ficus* n'apparaît guère en parc. Les Tobanga, comme la plupart des groupes méridionaux du Tchad : Mouroum, Goulay, Sara, Ngambay... ont eu recours aux tubercules sauvages. Ce qui les distingue des autres est la latitude où le choix s'est opéré, sous une pluviométrie de 750 mm et la systématisation de ces techniques. Ils ont ensuite privilégié par stratégie l'enfouissement de leur habitat dans les fourrés, auprès des réserves de tubercules. En fait, trop pourchassés, ils ont préféré vivre dans des sites qui, pour d'autres, ne servaient que de refuges temporaires, isolés des champs trop repérables.

La cueillette des tubercules sauvages a toujours été intégrée à la vie économique et sociale des Tobanga. Comme pour les semailles et les récoltes, la période de cueillette était ouverte chaque année par le maître de la terre, qui partait en brousse prélever les prémices de *Tacca leontopetaloides*. Certains informateurs alwa (nord du pays soumray) affirment que « *Tacca* » a été cultivé sur de larges billons, jadis, un peu comme l'est encore *Coleus dazo* dans la plaine d'inondation. Quant aux Tobanga eux-mêmes, ils disent avoir transplanté systématiquement à proximité des concessions les « *Tacca*<sup>21</sup> », les *Dioscorea dumetorum*, mais aussi les *Amorphophallus* trouvés sur les champs lors de leur mise en culture<sup>22</sup>. En revanche, ils boutureraient « kapindi », les ignames sauvages, toujours près des concessions et leur *Dioscorea bulbifera* ne seraient que des produits sauvages, améliorés par une sélection permanente...

Cette amorce de domestication, en particulier celle de *Dioscorea dumetorum*, a ici avortée. Elle n'a pas abouti à une mise en culture comme chez les Koma des monts Alantika ou chez les groupes refoulés du sud de l'Adamawa, comme les Yambasa, Sanaga... où elle est devenue essentielle.

#### CONCLUSION

La période de soudure serait à reconceptualiser comme le lointain avatar d'économie de cueillette. Ce temps est pris en considération dans tous les agrosystèmes des communautés villageoises. Il se passe harmonieusement dans bien des cas — contrairement aux connotations du mot soudure lui-même. Il apporte une rupture dans le rythme et l'alimentation par un passage du cultivé au cueilli, rupture allant de quelques jours à plusieurs semaines.

Le problème de la soudure est celui de sa durée. Au-delà d'un certain seuil, la soudure confine à des périodes de stress, que sont les disettes, puis les famines. Mais ce recours potentiel que représentaient les réserves de cueillette permettait un certain relâchement dans la gestion des productions vivrières, autorisant les fêtes de saison sèche. C'est probablement ce qui accrédita dans les écrits coloniaux et jusqu'aux proses journalistiques très actuelles, la sempiternelle note sur l'incroyable imprévoyance de ces populations et les abus de brassage de bière de mil.

Les aléas climatiques, les menaces acridiennes devaient toutefois entraîner pour les sociétés de cultivateurs de la zone soudanienne des stratégies de parades qui visaient à une sorte de domestication de la cueillette. Elle pouvait s'exercer sur la sélection arborée d'une ou plusieurs essences promues arbres de famine, ou encore une mise en défens de pseudo-brousses particulièrement propices à certaines baies et aux tubercules sauvages. Dans la majorité des cas, elle induisait un aménagement spécifique du terroir.

Les villages dont le terroir devait en plus prendre en compte le risque de razzia endémiques de la part de groupes militairement mieux encadrés, radicalisent alors ces mêmes parades.

C'est ainsi que peut s'effectuer la lecture de certains paysages de rôneraies ou de parcs à *Ficus*, ou l'interprétation de l'abondance de ces mêmes essences au sein de parcs complexes. Quant à l'absence de sélection arborée de disette, elle laisse parfois entrevoir d'autres réponses qui ne transparaissent pas immédiatement dans le paysage.

#### BIBLIOGRAPHIE

- AUBREVILLE (A.), 1950. — Flore forestière soudano-guinéenne, Paris, 523 p.
- BUSSON (F. F.), 1965. — Étude chimique et biologique des végétaux alimentaires de l'Afrique noire de l'Ouest dans leurs rapports avec le milieu géographique et humain. Marseille, 568 p.
- CABOT (J.), 1965. — Le bassin du moyen Logone, *Mém. ORSTOM*, n° 8, Paris, 327 p.
- CAPRILE (J. P.) et SEIGNOBOS (CH.), 1975. — Esquisse de présentation du pays tobanga ou « Gabri-Nord », L'Homme et le Milieu, aspect du développement au Tchad, 1<sup>er</sup> rapport d'enquête 73-75, *Annales de l'Université du Tchad* n° 3 : 159-185.
- CHEVALIER (A.) et PERROT (E.), 1905. — Les Coleus à tubercules alimentaires. Les végétaux utiles de l'Afrique tropicale française. Vol 1, fascicule 1 : 100-160.
- CREAC'H (P. V.), 1949. — Le problème des mois de disette au moyen Tchad : les aliments végétaux de remplacement : 291-295. Conférence interafricaine sur l'alimentation et la nutrition, Dschang, Cameroun, Documentation Française, Paris, 538 pages.
- DALZIEL (J. M.), 1948. — The useful plants of west tropical Africa, London, 612 p.
- ENGLER (A.) et CHEVALIER (A.), 1931. — Les Amorphophallus et leurs usages, in *Revue Internationale de Botanique Appliquée*, II : 809-816.
- FOTIUS (G.), 1973. — Étude phytosociologique du triangle Fort-Lamy/Bouso/Laï, ORSTOM, Fort-Lamy. 228 pages.
- GASTON (A.) et FOTIUS (G.), 1971. — Lexique des noms vernaculaires de plantes du Tchad, Tomes 1 (173 p.) et 2 (182 p.), I.E.M.V.T., Fort-Lamy.
- GILLET (H.), 1963. — Végétation, agriculture et sol du centre et sud Tchad (feuilles de Miltou, Dagela, Koumra, Moussafoyo), *J. Agric. Trop.*, 10 : 52-160.
- GRONDARD (A.), 1964. — La végétation forestière du Tchad, *Revue Bois et Forêts tropic.*, 93 : 15-34.
- JACQUES FÉLIX (H.), 1947. — Ignames sauvages et cultivés du Cameroun, *Revue internationale de Botanique Appliquée*, 27, Paris : 119-133.
- JUMELLE (H.), 1925. — Les cultures coloniales, plantes alimentaires et plantes médicinales, 119 p.
- LEBRUN (J. P.), AUDRU (J.), GASTON (A.), MOSNIER (M.), 1972. — Catalogue des plantes vasculaires du Tchad méridional, Et. Bota. n° 1, I.E.M.V.T., Paris, 287 pages.

- MIÈGE (J.), 1952. — Contribution à l'étude systématique des *Dioscorea* ouest africain., Paris.
- PALAYER (P.), 1977. — Lexique de plantes du pays sar, Tome 1, 83 pages, et T 2, 78 pages C.E.L. Sarh, Tchad.
- PORTÈRES (R.), 1950. — Vieilles agricultures de l'Afrique intertropicale (centres d'origine et de diversification variétale primaire et berceaux d'agricultures antérieures au XVI<sup>e</sup> siècle), *L'Agronomie Tropicale* n° 9-10 : 489-507.
- SCHNELL (R.), Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique noire, Paris, Larose, 223 pages.
- SCHWEINFURTH (G.), 1875. — Au cœur de l'Afrique, 1868—1871, Tome 1 (508 pages) et Tome 2 (434 pages).
- SEIGNOBOS (CH.), 1981. — Végétations anthropiques dans la zone soudano-sahélienne : la problématique des parcs. : 1-23. *Revue de Géographie du Cameroun*, Vol. III, n° 1.
- SEIGNOBOS (CH.), TOURNEUX (H.) et LAFARGE (F.), 1986. — Les Mbara et leur langue (Tchad), Paris, Sela, 317 p.
- SILLANS (R.), 1958. — Les savanes de l'Afrique Centrale, *Encyclop. Biol.* LV, Ed. Lechevalier, Paris, 423 pages.
- TAWFIK (A. S.), UNIDO (D.), EL BONGO DONGUE (H.) (compilé par), 1978. — Plantes médicinales et toxiques de la Côte d'Ivoire, Haute-Volta et qui existent au Tchad. Labo. de Farcha, N'Djamena, 76 p.

## NOTES

1. Cet article est partiellement tiré d'une première parution « Stratégie de survie dans les économies de razzies (rôniers, *Ficus* et tubercules sauvages) » in *Annales de l'Université du Tchad*, juin 1979 : 1 à 37.

2. Les rhizomes de couleur sombre sont recueillis lors de l'assèchement des mares. Ils peuvent être consommés crus ou bouillis, mais ils sont le plus souvent partagés en morceaux et mis à sécher au soleil pendant trois à quatre jours avant d'être pilés pour être servis en « boules ».

Le réceptacle de la fleur est aussi consommable. Toutefois ce sont les graines qui font l'objet de cueillette systématique. Les Arabes Chowa du Tchad central et du Nord Cameroun les différencient, selon la couleur, en « dukhun » (« petit mil »), quand elles sont claires, et en « dura » (« sorgho rouge ») quand elles sont foncées. Dans les villages kotoko, gens de fleuve (bas Logone, Chari et Serbewel), les toits d'argamasse sont recouverts, au début de la saison sèche, soit des fruits de *Balanites*, soit de graines de Nymphéacées.

Leur exploitation est plus grande encore dans certaines régions comme les rives du lac Fitri... cf. CONTE É, et HAGENBUCHER-SACRIPANTI F. Habitation et vie quotidienne chez les Arabes de la rive sud du lac Tchad, p. 309, in *Cah. ORSTOM, Sér. Sci. Hum.*, Vol. XIV, n° 3, 1977.

3. Le bananier Ensat se retrouve en certains points de l'Adamawa et son utilisation est parfois très voisine de celle qui a cours chez les Kapsiki.

4. Les grandes sécheresses frappent toutes les productions végétales et celles qui sont l'objet d'une cueillette ne sont pas épargnées. Ce fut le cas des deux dernières sécheresses (73, 84) qui touchèrent les régions qui vont nous intéresser.

INFOTCHAD du 2 octobre 1984 n° 1061 signale que sur la latitude de N'Djamena, « même les feuilles de savonnier (*Balanites aegyptiaca*), qui étaient jusqu'alors le dernier recours nutritionnel de la région, se sont asséchées. »

Dans celui du 3 octobre 1984 n° 1062 : « Au Guera : la catastrophe est déjà là. Elle se traduit... par le spectacle saisissant des femmes qui creusent près de trois mètres dans les termitières pour chercher quelques hypothétiques réserves de mil. On compte encore sur le savonnier qui porte heureusement des feuilles et sur les cramcram (graminée sauvage) qui a poussé avec les dernières pluies. Si ces palliatifs trompent la faim, ils sont loin de nourrir... »

5. « Kwang » signifierait, selon les intéressés eux-mêmes, « les gens du bout, de l'extrémité », « ceux qui ne peuvent aller plus loin »...

6. « Récit d'un voyage effectué dans le Nord-Cameroun, 1902-1903 », 16 pages. H. DOMINIK, TA 26, Archives de Yaoundé.

7. G. SCHWEINFURTH signale cette utilisation au Soudan et rappelle que H. BARTH l'a notée pour le Baguirmi et les « Mousgou ». In *Au cœur de l'Afrique*, 1875, Tome 1 : 153.

8. « argue » : terme utilisé dans le Nord-Cameroun et au Tchad pour désigner des alcools de mauvaise qualité distillés dans des alambics rudimentaires.

9. Chez les Yambasa, au contact forêt Savane, une discipline agraire interdit encore de saigner le rônier. Il est même défendu de monter sur son tronc avec l'anneau d'écorce qui sert à « viner » le vin de palme des *Elaeis* et du cocotier nouvellement introduit. Seuls ses fruits sont consommés et son bois utilisé.

10. Cf. Les Mbara et leur langue (Tchad), CH. SEIGNOBOS, H. TOURNEUX et F. LAFARGE, 1986, SELAF.

11. G. BRUEL in *Le cercle du Moyen Logone*, Paris 1905 : 67. Le terme « massas » désigne, à l'époque, les riverains du Logone, y compris les Kabalay, les Kim... voisins des Tobanga et des Sumray.

12. Les parcs de *Ficus* sont actuellement en recul, par suite d'une désaffection de l'arbre, et beaucoup sont abattus.

13. « *Quand leur provision en grains est épuisée, ou quand la récolte n'est pas suffisante, les Bongos trouvent dans les tubercules de leurs plantes sauvages une ressource précieuse. Ils en vivent alors exclusivement pendant des jours et des jours, et en font la base de leur nourriture... La plupart sont d'une amertume excessive à moins qu'on ne les ait fait bouillir ou qu'en grillant sur la braise ils n'aient perdu une partie de leur acreté...* » G. SCHWEINFURTH, in op. cité p. 259, T1.

14. Parfois « tapioca blanc » alors que *Cochlospermum tinctorium* est appelé « tapioca rouge ». « Tapioca » ne s'applique pas, en revanche, au manioc.

15. « ... des pains de ngere (faits avec des tubercules sauvages très sucrés et pilés...) » étaient un tribut levé chez les Alwa par la Mbanga de Bouso. V. PAQUES. Le roi pêcheur et le roi chasseur, 1977 p. 79.

16. En 1978, le pays marba, sur la rive gauche du Logone, subit une disette. L'inondation du Logone fut minime alors que le pays avait exagérément augmenté ses emblavures en riz et qu'il en avait même fait sa culture de base.

À la mi-avril, dans tous les villages les femmes pilaient *Cochlospermum tinctorium* et l'on voyait dans chaque concession des tas de déchets jaune safran près des mortiers. Le pays marba, trop déboisé, aux zones exondées réduites, ne porte que peu de tubercules, mais il recèle en abondance *Cochlospermum*. Les Marba entamèrent alors très précocement la consommation de ces racines, afin de mieux la répartir avec celle du mil, des éléusines et du riz des fonds de greniers.

17. R. SCHNELL. Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique Noire, 1957 : 30.

18. Nous relevons un témoignage parmi les enquêtes budget-alimentation (Diamaré, Nord-Cameroun) en 1938. Enquête n° 1 C, 5 pages dactyl., par le moniteur Oumara Bouba (Maroua) : « *Pendant les habitants de la brousse, les femmes surtout, vont à la recherche de plantes vénéneuses.*

*Ce sont des « ngourazé », « zoubazé », « kékéré »\*, « djadjidje » « coumcoumzé », ces deux derniers sont des fruits et les autres des tubercules. Tous ces produits sont vraiment vénéneux. Après de tant de peines d'application de leur préparation, ils deviennent mangeables. Quand même, ils réussissent quelquefois d'empoisonner les consommateurs. Le « ngouradjé », le « djadjidjé » et le « coumcoumjé » sont cuits longuement dans une canari pleine d'eau. Au fur et à mesure qu'ils bouillissent, l'écume vénéneuse se forme à la surface de l'eau et on en recueille avec une calebasse pourvue d'une poignée. Lorsque l'eau est complètement évaporée, on en complète jusqu'à ce qu'on ne verra plus l'écume vénéneuse monter au-dessus de ces aliments à la surface de l'eau. Et après on les laisse complètement refroidir avant de les consommer. On les mange souvent fade et sans sauce avec la main. Le « kékéré » et le « zoubazé » subissent premièrement la même préparation. Puis sont pelés, découpés en petits morceaux plats et sont allés placés soigneusement dans l'eau courante pendant trois jours, puis mangés fade sans sauce. » \* termes fulfulde : « nguraje » (*Anchomanes difformis*), « jubaje » (*Dioscorea dumetorum*), « kekere » (*Amorphophallus aphyllus*).*

19. Les FAN, Forces Armées Nationales (gouvernementaux) et les KODOS, dissidents.

20. Le 23 août 1984, le Secrétaire d'État tchadien à la Lutte contre les Calamités Naturelles faisait état de nombreuses victimes intoxiquées par la consommation de « tubercules, de feuilles ou de racines toxiques ».

Des quotidiens en France même s'en firent l'écho sous la plume de P. HASKI dans *Libération* en date du 4 octobre 1984, p. 31 : « *Les « Sudistes » ont voulu manger des tubercules ou des plantes dont l'usage n'est plus connu des jeunes. Certaines d'entre elles étaient utilisées autrefois — et même aujourd'hui — pour des meurtres rituels et les empoisonnements ont été légion.*

Les circulaires missionnaires furent plus précises, avançant des chiffres pour le mois d'août 84, par exemple, dans le seul canton de Dagara, soixante-deux personnes sont mortes intoxiquées et présentant toutes d'énormes œdèmes aux jambes.

21. Les Duru de la plaine de la Haute Bénoué désignent *Tacca involucreta*, appelé « sii », comme « leur nourriture » car ils en font une grosse consommation. Il est systématiquement préservé sur les champs. On voit sortir les tiges de « tacca » avec des densités remarquables après la préparation des champs et ce jusque sur les billons d'igname.

22. Il s'agissait de pratiques plus répandues qu'il n'y paraît. Chez les Mafa, par exemple, les vieux adultes continuent à mettre en terre des tubercules d'*Amorphophallus* au pied de dalles rocheuses inclinées, dans des endroits humides, à proximité des habitations.