

La bière à l'index ?

Enjeux et dynamiques de la consommation d'alcool au sud du Tchad

Géraud Magrin
Géographe

Koumaro Mbayhoudel
Agronome, technologue alimentaire

I Introduction

La consommation de l'alcool au Tchad met en jeu bien davantage qu'une simple question d'habitudes culturelles, propre à tel ou tel groupe ethnique, ou encore une opposition simple entre musulmans abstèmes et chrétiens ou animistes consommateurs de boissons alcoolisées traditionnelles. Dans un pays encore fortement marqué par une longue guerre civile, où les représentations se laissent toujours tenter par une cristallisation binaire mettant aux prises Nord musulman et Sud rétif à l'islam, la consommation des boissons alcoolisées permet de lire une bonne part des dynamiques, des fragilités et des tensions qui affectent les sociétés tchadiennes en ce début de XXI^e siècle.

Dans le sud du Tchad, de nombreux observateurs (administrateurs, religieux, agents de développement) constatent, pour la déplorer, une forte augmentation de la consommation d'alcool au cours du siècle écoulé, et particulièrement au cours des deux dernières décennies. Un tel phénomène serait en partie responsable de la pauvreté persistante en milieu rural et des crises alimentaires cycliques

qui affectent cette région. L'alcoolisme serait alors un bouc émissaire pour rendre compte des disettes et du sous-développement de la zone cotonnière, que sa « vocation agricole », proclamée depuis l'époque coloniale – et fixée à travers l'expression de « Tchad utile » (Magrin, 2001, p. 281) – aurait dû prémunir contre de semblables fléaux.

A partir d'enquêtes menées au sud du Tchad au cours des cinq dernières années dans le cadre du Prasad¹, en milieu rural et urbain, ce travail envisage de présenter puis de dépasser les discours idéologiques sur la consommation des alcools et ses conséquences pour prendre la mesure de leurs évolutions (nature des boissons consommées, lieux de consommation), et relier ces changements aux mutations globales qui affectent cet espace (urbanisation, crise de la culture cotonnière et essor du vivrier marchand, conflit Nord/Sud, exploitation pétrolière).

L'évolution des boissons et des lieux de consommation

Les boissons alcoolisées au sud du Tchad

On distingue deux grandes familles de boissons alcoolisées artisanales : les boissons fermentées et les alcools distillés. Trois boissons sont de loin les plus répandues. La bili-bili, ou bière de mil, est élaborée principalement à partir de sorgho rouge. La cochette s'y apparente, mais est produite à base de riz. L'argui est une eau de vie distillée, produite le plus souvent avec du manioc ou du son de mil pénicillaire.

La bili-bili se prépare en trois étapes :

– le maltage consiste à faire tremper les grains de sorgho pendant 12 à 48 heures, puis à les faire germer de 1 à 7 jours. Ce malt vert ainsi germé est séché avant d'être moulu ;

¹ Pôle régional de recherche appliquée au développement des savanes d'Afrique centrale.

– la deuxième étape est le brassage, qui consiste à la gélatinisation-dextrinisation d'une macération de cette mouture de malt par un chauffage lent jusqu'à ébullition. A la fin du chauffage, le mélange est soumis à une saccharification par adjonction d'une portion de mouture de sorgho germé, suivi d'une phase d'acidification spontanée (fermentation lactique) de durée variable selon les méthodes. Le produit obtenu est clarifié par filtration. Le moût est finalement porté à ébullition pendant quelques heures, puis refroidi à température ambiante pour être inoculé ;

– la dernière étape est la fermentation. On procède à l'inoculation du moût refroidi avec les levures issues d'une partie d'une précédente préparation. On laisse parfois aussi le moût s'autofermenter grâce à une flore naturelle transmise par la céréale et par l'air. Cette fermentation peut durer entre 12 et 24 heures. Ainsi, la fermentation évolue durant la période de consommation et de conservation, ce qui fait que la bili-bili n'est pas stable. Elle ne peut être bue au-delà de 24 heures après sa fabrication. Les bactéries alcool-résistantes comme les *Acetobacter*, présentes dans le levain, sont les principales responsables de l'instabilité de la bili-bili, qu'elles font tourner en acide acétique.

L'argui est un alcool issu de la distillation d'un mélange de céréales fermentées. Son élaboration obéit au processus suivant :

- préparation d'une pâte consistante, par cuisson, à partir de farine de céréales mélangée ;
- étalage de cette pâte à l'air libre pour le refroidissement ;
- malaxage de la pâte dans un fût, avec de l'eau, pour obtenir une bouillie ;
- inoculation de la bouillie avec du levain puis ajout de la farine du mil ou de sorgho germé, qu'on laisse fermenter entre 24 et 48 heures ;
- transfert de la bouillie fermentée au feu, jusqu'à ébullition, avant la mise en place du dispositif de distillation, qui permet d'obtenir l'argui.

Consommation d'alcool et urbanisation

La recrudescence des critiques envers la consommation d'alcool doit probablement être mise en relation avec une évolution de ses

formes – à travers notamment la nature des produits consommés (cf. *infra*) – mais aussi de ses lieux. Les revenus cotonniers, l'essor récent des marchés ruraux hebdomadaires comme l'urbanisation redéfinissent ainsi les circonstances et les lieux du boire.

Au Tchad comme ailleurs, il est certain que la consommation d'alcool en milieu rural n'est pas un phénomène nouveau. Elle était par exemple observée par Gustav Nachtigal, dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, chez les populations Sara et Gabri riveraines du Chari (Nachtigal, 1881, éd. 1987, p. 334, 389, 485). Pour toutes les populations non islamisées du Tchad méridional, jusqu'à une période récente, il semble que la consommation de ces alcools allait surtout de pair avec les fêtes religieuses qui marquaient les grandes étapes du calendrier agricole (voir par exemple Bouimon Tchago 1994, p. 149, 152). Elle était également associée aux formes d'entraide dans les travaux agricoles, ou encore aux cérémonies familiales comme les mariages ou les deuils (Huetz de Lempis, 2001, p. 107-121). Réduite à des moments précis du calendrier, la consommation d'alcools semblait indissociable de formes de sociabilité à base lignagère. A ce titre, elle a pu être acceptée par certains milieux missionnaires, voire intégrée comme élément important d'une inculturation recherchée (Jaouen, 1995).

Après la Seconde Guerre mondiale, quand la production cotonnière devient plus rémunératrice, les marchés de coton sont le lieu d'une grande consommation de boissons alcoolisées, bière de mil ou bière industrielle. D'une certaine façon, la consommation d'alcool lors des marchés de coton évoque celle de fêtes religieuses. Comme elles, le marché de coton scande un moment essentiel de l'année agricole. Cette dimension ne semble pas avoir échappé aux auteurs de l'affiche publicitaire pour la bière Gala (photo 1). On y voit des files de villageois converger, avec leurs paniers de coton en guise d'offrande, vers l'autel où trône un verre et une bouteille de bière – dont la mousse rappelle d'ailleurs la couleur de la précieuse fibre – instruments indissociables du culte, incarnation salvatrice des sacrifices jusque là consentis pour la culture. Mais l'individualisme économique qui accompagne la culture cotonnière marque une rupture par rapport aux libations collectives d'autrefois – la gestion des revenus monétaires cotonniers est individuelle, de

même que, dans une certaine mesure, la consommation de bière industrielle².



Photo 1

Affiche publicitaire des Brasseries du Logone pour la bière Gala, symbole de modernité consumériste à laquelle la culture du coton fournit l'accès.

Les changements accélérés qui caractérisent le sud du Tchad à partir des années 1980 se traduisent par une augmentation de la consommation d'alcool, mais surtout par une évolution de ses lieux et de ses formes. Les facteurs politiques conjoncturels – le repli d'une part de la population « sudiste » de N'Djaména vers leur région d'origine, où ils rapportent les habitudes prises dans la capitale – ainsi que des mutations plus structurelles, comme l'urbanisation, les crises cotonnières et l'essor du vivrier marchand qui lui répond, se conjuguent pour expliquer ces dynamiques, tant en ville qu'en milieu rural.

Les lieux de consommation diffèrent en fonction des boissons et du contexte géographique. Par opposition au bar urbain, souvent construit en dur, et qui comporte une piste de danse cimentée (photo 2), où l'on boit de la bière ou des alcools industriels, les

² Dans les bars, on boit seul ou, plus souvent, par petits groupes assemblés autour d'une même table. Plusieurs buveurs peuvent se partager le contenu d'une bouteille, mais chacun règlera à la fin le nombre de bouteilles qu'il a offertes.



■ Photo 2

Le bar « La fontaine », à Danamadji (sud de Sarh), contribue à l'animation d'un des plus grands marchés hebdomadaires régionaux.



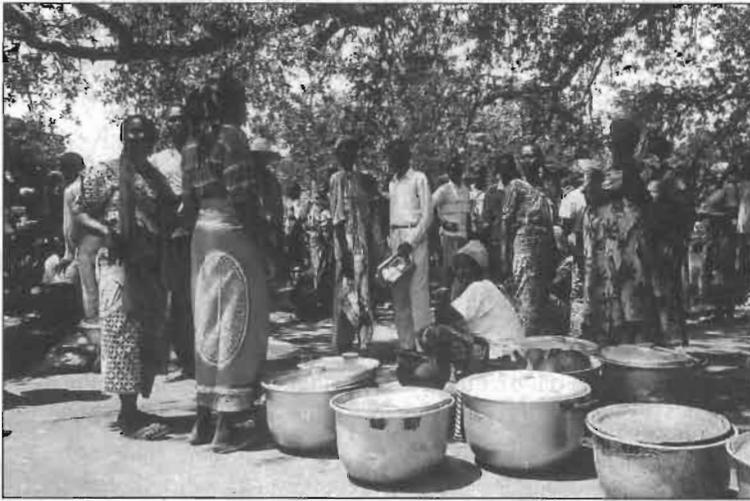
■ Photo 3

Cabaret au quartier « 15 ans » de Moundou, désigné par ses petites fenêtres triangulaires. Au premier plan, des bancs de rônier.

cabarets sont les lieux de consommation des alcools artisanaux. Ils se présentent comme des cases rectangulaires en briques de terre séchée, avec un toit en paille (photo 3). Deux signes distinctifs permettent de les identifier : la forme triangulaire des aérations pratiquées dans les murs et, éventuellement, la présence devant la case

d'un monticule de briques, ou d'un récipient en métal de récupération. Ils relèvent davantage d'une économie urbaine informelle que d'un lieu intermédiaire entre la ville et la campagne.

Les cabarets permanents se multiplient à la fois dans les villes et les gros villages, ce qui montre que la consommation ne se limite plus, loin s'en faut, aux moments de fête religieuse. Cette multiplication témoigne de l'influence urbaine dans les campagnes. « Le phénomène s'est imposé comme une « nouvelle mode » inventée par les vacanciers [urbains]. Tel cabaret de bili-bili est devenu une « bibliothèque populaire », et tel autre débit d'argui « cours du soir »... (Equipe de recherche de Bousso³, 1994, p. 4).



■ Photo 4

La consommation de bili-bili occupe une place essentielle dans les marchés hebdomadaires. Au marché de Maïbo Mbaye, le 25 octobre 1998, on comptait une centaine de vendeuses, et beaucoup plus de consommateurs...

En milieu rural, la consommation d'alcool semble étroitement liée aux activités commerciales et aux relations sociales indissociables de la fréquentation des marchés. Or, le nombre et l'importance de ceux-ci ont considérablement augmenté au cours des dernières décennies, en réponse à la crise de la filière cotonnière et à la demande sous-régionale en produits agricoles, comme l'arachide ou

³ Cette équipe est rattachée au Céfad (Centre d'études et de formation pour le développement), lié à l'évêché de N'Djaména.

l'oignon (Magrin, 2001, p. 229-231). Dans chaque marché hebdomadaire, une aire ombragée est réservée aux bassines de bili-bili et à leurs consommateurs (photo 4). A Pont Karol, un des plus grands marchés du Tchad méridional, cet espace prend des dimensions impressionnantes. En marge de la route autour de laquelle s'organisent les activités commerciales proprement dites, à l'ombre d'un parc de vieux manguiers au dense feuillage, une rumeur impressionnante sourd de la foule innombrable, assemblée autour de centaines de bassines. Là se retrouvent chalands et villageois ayant achevé leurs transactions, mais aussi curieux et habitués.

En milieu urbain, le nombre de cabarets semble avoir augmenté plus vite que la population. Dans la ville de Moundou, on dénombre moins de 100 cabarets avant 1980, mais 426 en 2001. De même, en 1998-1999, un recensement des unités artisanales de transformation des produits agricoles des trois principales villes de la zone méridionale du Tchad (Moundou, Sarh et Pala) a montré qu'environ un tiers des 16 000 unités répertoriées traitent les céréales, notamment le sorgho, pour en faire des boissons alcoolisées. C'est à Pala que cette proportion est la plus élevée, puis à Moundou et à Sarh. Dans chacune de ces villes, on compte environ deux unités de fabrication de bili-bili pour une vouée à la production d'argui (Mbayhoudel, 1999).

Enfin, la mise en œuvre du projet pétrolier d'exploitation du pétrole de Doba en juillet 2000 a logiquement débouché, aussi bien dans les villes que dans les villages proches du chantier, sur une explosion du nombre des cabarets. Elle témoigne de la capacité de cette activité informelle à répondre à l'afflux de travailleurs venus de tout le pays, ainsi qu'à l'augmentation de la circulation monétaire liée à l'activité pétrolière. L'ampleur du phénomène – qui a contribué à donner au faubourg de la base de Komé le nom de « Satan » – a logiquement suscité l'ire des contempteurs du projet, pour l'essentiel ONG confessionnelles ou associations de défense des droits de l'homme. Pour elles, la diffusion du nombre de lieux de consommation d'alcool, participant de l'ambiance pionnière qui entoure le chantier pétrolier, manifeste avant tout les effets pervers de celui-ci : les indemnités versées aux familles déplacées comme les salaires nouveaux liés à l'exploitation seraient ainsi en grande partie « gaspillés », sans contribuer au bien-être familial (santé, éducation) ou au développement économique (achat d'équipement agricole, etc.) (Magrin, 2003, p. 52).

Les consommateurs sont de tous âges et de toutes catégories socio-professionnelles. Les études menées en 2001 dans les cabarets de Moundou (Djanan *et al.*, 2002) montrent que la majorité d'entre eux (41%) ont entre 25 et 35 ans tandis que les jeunes entre 15 et 24 ans représentent 35%. Ils sont presque tous des personnes à faibles revenus (cadres moyens de la fonction publique ou privée, étudiants, chômeurs, cultivateurs citadins, « débrouillards »⁴). Concernant les raisons qui les poussent à choisir la bili-bili par rapport à d'autres boissons, trois types de réponse se dégagent :

- 48 % affirment qu'ils boivent de la bili-bili du fait de son prix économique (25 F CFA pour 30 cl par rapport à la bière moderne qui vaut 500 F CFA les 66 cl) ;
- 32 % la consomment avant tout pour satisfaire leurs besoins alimentaires ;
- enfin, 18 % font savoir qu'ils la préfèrent parce qu'il s'agit d'un produit local.

Pour ce qui est de la fréquence de la consommation, 17 % des buveurs ne boivent que lors des cérémonies (mariages, fêtes religieuses, chrétiennes ou non), 7 % boivent au moins une fois dans le mois, 22 % une fois dans la semaine, et la moitié restante est composée d'habitues consommant quotidiennement des boissons alcoolisées. Il n'existe pas de corrélation entre l'âge du consommateur et la fréquence avec laquelle il boit. Cependant, on constate que la majorité des « sans emploi » interrogés (80 %) boivent régulièrement, suivis des élèves et étudiants (70 %), puis des travailleurs (33 %).

Ainsi, les formes de consommation d'alcools ont accompagné les changements économiques et sociaux du siècle écoulé. Bars ou cabarets urbains d'une part, marchés hebdomadaires ruraux d'autre part sont devenus les lieux privilégiés d'une consommation qui ne concerne plus que marginalement les célébrations religieuses, qu'elles soient animistes ou chrétiennes. La nature des boissons consommées a connu également d'importantes évolutions.

⁴ Se dit de citadins sans emploi stable, ayant recours à diverses activités informelles (petit commerce, services, artisanat peu qualifié, travaux à la journée) pour survivre.

Les dynamiques récentes de la production

S'il est difficile d'apprécier l'évolution de la consommation d'alcool, faute d'études anciennes fiables, on constate des évolutions sensibles dans la nature des boissons consommées. Celles-ci rendent compte pour partie des discours hostiles au boire. En même temps que la bière industrielle se sont diffusés des alcools distillés, tandis que la composition de la bière de mil évoluait.

La technique de la distillation, connue des Ouaddaïens (Créac'h, 1993, p. 139)⁵, aurait surtout été introduite dans le sud du Tchad par les anciens combattants de retour de la Seconde Guerre mondiale (Equipe de recherche de Bousso, 1994). Puis l'argui s'est diffusé dans un certain nombre de régions rurales à la faveur du contexte d'insécurité qui a régné depuis les années 1970, presque toujours en relation avec la présence de militaires. A Boum Kabir, par exemple, la consommation d'argui s'est développée depuis l'installation d'un détachement de militaires, en 1970, chargés au départ de lutter contre les rebelles du Frolinat (Pairault, 1994, p. 87). La fabrication de l'argui, initialement concentrée dans les mains des épouses des militaires, s'est progressivement diffusée auprès d'autres femmes du bourg.

Les textes prohibant la fabrication des alcools distillés n'ont pas été remis en cause, de la période coloniale à l'Etat tchadien indépendant. Mais ni les autorités coloniales ni l'administration tchadienne n'ont jamais réussi à les faire appliquer (Huetz de Lempis, 2001, p. 475). Les fermetures occasionnelles des ateliers de fabrication de l'argui, décidées parfois par tel ou tel préfet pour troubles à la santé ou à l'ordre public, n'ont jamais réussi à les faire disparaître, pas plus qu'à les contraindre à plonger dans la clandestinité. Les tumulus de pierre érigés au bord des pistes, qui signalent ces lieux aux passants, prouvent au contraire que cette activité a, le plus souvent, pignon sur rue.

Parallèlement à l'essor de l'argui, la fabrication de la bili-bili a connu des modifications au cours des dernières décennies, sous l'effet de l'augmentation de la consommation conjuguée aux effets des

5 Sa diffusion se serait faite à partir de l'Egypte, et le mot *argui* dériverait de l'arabe *arak* (Huetz de Lempis, 2001, p. 475).

variations climatiques récentes. Les écotypes de sorgho utilisés pour produire la bili-bili ne peuvent servir à d'autres usages à cause de leurs propriétés technologiques inadaptées – en d'autres termes, ils ne peuvent servir à préparer la « boule »⁶. Ce sont généralement des variétés de couleur rouge, à forte activité amylasique, auxquels une teneur assez importante en tanin confère un goût amer. Leur cycle cultural est très long (environ six mois). Ils sont appelés localement **silàà** dans la région du Logone géographique ou **woua laka** dans la région des Monts de Lam.

Compte tenu des aléas climatiques des trente dernières années (irrégularité et baisse des précipitations), ces sorghos appropriés à la fabrication de la bili-bili ont tendance à disparaître au profit de variétés adaptées aux conditions climatiques actuelles, mais ne répondant pas forcément aux exigences de la fabrication de la bili-bili. Or, on observe en même temps une demande accrue en bili-bili, qu'un nombre croissant de femmes s'efforce de satisfaire. Ces matières premières traditionnelles deviennent donc particulièrement rares et chères : le kilo de sorgho woua laka varie entre 200 et 300 F CFA suivant les périodes, tandis que les autres variétés de sorgho coûtent fréquemment 100 F CFA de moins. La conséquence en est que les préparatrices sont réduites à utiliser toutes sortes de variétés de sorgho. Cela a pour conséquence non seulement de modifier la qualité gustative du produit reconnu par les consommateurs avertis, mais de contribuer à diminuer la quantité des céréales (sorgho) disponibles pour la consommation alimentaire. Les jeunes femmes novices en matière de préparation d'alcools artisanaux sont les premières à franchir le pas et à s'écarter des variétés les mieux appropriées. Mais les meilleures préparatrices, généralement d'un âge avancé (une cinquantaine d'années), sont souvent réduites à les suivre, faute de solution alternative.

⁶ Précisons que seules certaines variétés de sorgho rouge servent à la production de bière. D'autres sont utilisées pour la préparation du plat national, « la boule » (pâte obtenue à partir de farine de céréales, auquel le moulage dans unealebasse confère sa forme sphérique), au point de fournir l'aliment de base de certaines populations, comme les Massa ou les Nieilim.

■ Les boissons alcoolisées comme bouc-émissaire

Les évolutions de la condamnation de l'alcool en Afrique centrale

Le regard européen sur la consommation d'alcool en Afrique a évolué. Dans un premier temps (XVIII^e siècle), les boissons alcoolisées sont perçues plutôt positivement, pour des raisons d'ordre sanitaire : leur consommation est plus sûre que celle de l'eau (Huetz de Lempis, 2001, p. 76, 93). Elles sont aussi largement utilisées pour amadouer les chefs africains dans le cadre du commerce de traite, puis de la définition des aires d'influence des différentes puissances coloniales dans le courant du XIX^e siècle (*op. cit.*, p. 423-425). C'est essentiellement une fois la conquête achevée, à partir de la fin du XIX^e siècle, qu'administrateurs et missionnaires commencent à dénoncer de manière systématique les effets jugés néfastes de la consommation d'alcool par les Africains (*op. cit.*, p. 453-454).

La coexistence de deux dimensions distinctes de cette critique peut être relevée dans les écrits des administrateurs coloniaux, les textes et les discours des religieux ou des agents de développement, souvent proches, au Tchad, des précédents. La première concerne les effets supposés négatifs de la consommation d'alcool sur la démographie ou le développement économique. La consommation d'alcool comme explication des difficultés du colonisateur ou du développeur à orienter les populations qu'il encadre dans la voie d'un « développement » conçu en termes d'augmentation de la production et d'accumulation individuelle. La seconde renvoie à des critiques plus strictement normatives et morales : la consommation d'alcool est néfaste en soi au nom de valeurs culturelles ou religieuses, parce qu'elle conduirait notamment à l'autodestruction.

Au Tchad, on peut distinguer trois phases principales. A l'époque coloniale, la consommation d'alcool par les sujets d'Afrique centrale est toujours considérée comme négative. Elle est présentée tour à tour comme une cause de dépopulation, quand l'administration coloniale se heurte au sous-peuplement que ses exigences ont

pourtant parfois amplifié (avec par exemple la construction du chemin de fer Congo Océan) : « En général, toutes les populations aiment à s'enivrer, spécialement à l'occasion de tam tam, de fêtes [...]. Les hommes d'un certain âge ne songent souvent qu'à ces libations et c'est là l'une des causes de la dépopulation » (Bruel, 1935, p. 170), comme une figure de l'imprévoyance des indigènes, notamment quand il s'agit d'expliquer telle ou telle famine, ou simplement les difficultés à s'acquitter de l'impôt (Bruel, 1935, p. 171-173), voire simplement comme un des visages les plus déplaisants d'une acculturation intempestive : « L'alcoolisme est un fléau qui se développe en AEF et contre lequel la lutte est particulièrement malaisée [...]. Les Africains revendiquent en effet comme preuve de l'égalité avec les Européens le droit de consommer à volonté de l'alcool. Et si l'alcool importé est néfaste, combien plus l'est celui distillé sur place avec des moyens de fortune » (Trezenem, 1955, p. 64). Après les indépendances, ce sont principalement le frein à l'accumulation, à l'innovation et au développement qui sont mis en cause. Mais les discours critiques sur la consommation d'alcool deviennent plus systématiques et virulents à partir des années 1980, qui inaugurent une période perçue au Tchad méridional comme un moment de crise multiforme (cf. *infra*, troisième partie).

Celle-ci est avant tout politique – en 1979, les élites originaires du sud perdent le pouvoir à N'Djaména ; en 1984, une administration commandée par des « Nordistes » s'installe dans la zone méridionale, marquant l'inauguration de cycles de rébellion / répression qui se poursuivent jusque vers 2001. Elle revêt des dimensions migratoires et religieuses (cf. *infra*). Elle se manifeste enfin sur le plan économique, avec la corrélation de sécheresses, de crises de la filière cotonnière et de disettes. Dès lors, dans certains milieux intellectuels « Sudistes », la tentation est grande de lire dans l'éventuelle augmentation de la consommation d'alcool la réponse à un malaise profond, à une perte de repère, liée à la destruction des structures sociales traditionnelles sous l'effet de l'individualisme et de l'urbanisation, doublée du désarroi causé par la marginalisation des méridionaux aux postes de commande de l'Etat tchadien.

En outre, la condamnation qui s'attache à la consommation d'alcool semble associée étroitement à la consommation de produits nouveaux, notamment à la vogue des alcools distillés. « Les militaires disent que, s'ils ne boivent pas, ils gardent toujours le souci. Mais

s'ils boivent, ils perdent le souci [...]. A la différence de la bière de mil, traditionnellement en honneur dans le pays, l'argui porte à coup sûr une grande nuisance individuelle et sociale. Son succès marque en effet l'insinuation traumatisante et généralisée du "souci" » (Pairault, 1994, p. 87). Ceci ne va pas sans évoquer des évolutions comparables dans les relations de la société française à l'alcool au XIX^e siècle⁷. Cette réprobation émane pour une large part de milieux religieux chrétiens – missionnaires, ONG confessionnelles – et prend une résonance particulière dans le contexte actuel de compétition inter-religieuse (cf. *infra*).

Boissons et bilan céréalier

Au cours des dernières décennies, la consommation d'alcool est ainsi l'objet d'une constante dénonciation de la part des acteurs du développement, surtout lorsqu'ils sont proches des Églises chrétiennes, à cause de ses effets sur la sécurité alimentaire. Or, les principales ONG de la zone soudanienne du Tchad sont d'obédience confessionnelle⁸. La condamnation de la consommation d'alcool fait partie intégrante du discours convenu sur « l'imprévoyance des indigènes » (puis des paysans), incapables de gérer leurs réserves en céréales et de franchir sans encombre la soudure. Mais elle prend une véhémence particulière quand des épisodes de disette sévère, comme celles de 1992-1993 en pays Ngambaye, ou celle de 1998 dans l'ensemble du Sud, qualifiée de véritable « famine » (Magrin, 2000, p. 531), frappent particulièrement les esprits.

L'analyse des discours, souvent moralisateurs et emprunts d'idéologie, amène à poser un certain nombre de questions. On peut ainsi se demander s'il existe une réelle augmentation de la consommation d'alcool, ou si ce qui est présenté comme une aggravation de l'al-

⁷ Voir Ehrenberg 1995, p. 48 : « Dans la genèse de l'alcoolisme français, l'augmentation formidable de la consommation est moins le résultat, comme le laisse entendre la rhétorique canonique, d'une détresse que l'on s'efforce d'oublier, que celui d'une sociabilité qui s'accroît en même temps qu'un alcool différent du vin se diffuse : l'alcool distillé... ».

⁸ BELACD (Bureaux d'études et de liaison des actions caritatives pour le développement) des missions catholiques ; le Cecadec (Centre chrétien d'appui au développement communautaire) et World Vision sont de sensibilité protestante.

coolisme ne relève pas simplement de la perception de l'encadrement. J. Cabot estime qu'en année normale, le tiers de la production de sorgho rouge en pays Ngambaye était peut-être consacré à la fabrication de la bili-bili (Cabot 1964, p. 138). Au cours des années 1980-1990, la perception des conséquences de la consommation d'alcool se fait plus vive. « L'alcool, ce mal, augmente d'année en année [...]. Plus de la moitié de la récolte de mil est ainsi gaspillée », affirme l'évêque de Pala (Bouchard, 1980, p. 1). Cette proportion est couramment retenue.

Or, après la crise alimentaire de 1998, un certain nombre d'études récentes se sont attachées à estimer plus précisément la part de la production céréalière utilisée pour la fabrication de bili-bili, pour établir celle-ci à environ 20 %. Ainsi, pendant la campagne agricole 2000-2001, on a estimé qu'environ 7 000 tonnes de sorgho sont utilisées pour produire 270 000 hl de bili-bili dans la ville de Moundou, en considérant que 37,5 kg de sorgho produiraient 145 litres de bili-bili (Nanadoum, 2001). Cette quantité de sorgho représente 21,5% de la production dans la région (d'après l'ONDR-DSN⁹).

De même, d'après des comptages effectués sur le marché hebdomadaire de Maïbo Mbaye, près de Doba, pendant dix semaines (Magrin, 2001, p. 316), durant la période favorable qui va des récoltes (mois d'octobre) aux fêtes de fin d'année, la consommation moyenne de bili-bili s'établirait à 125 bassines (de 25 à 30 litres) par jour de marché. Les bassines de Maïbo Mbaye alimentent donc une consommation de plus de trois mille litres de bière par jour de marché, dans un village qui compte environ 1 500 habitants¹⁰. Comme on estime qu'il faut environ 10 koros¹¹ pour obtenir 60 litres, c'est une douzaine de sacs de mil (de 40 koros) qui seraient ainsi transformés en bière chaque semaine. Cela représente environ 600 sacs de céréales dans l'année, soit environ 60 tonnes, c'est-à-dire un peu plus de 20 % de la consommation annuelle de mil, sur la base de

⁹ Office national du développement rural. Sous-direction zone soudanaise, estimation pour la campagne 2000-2001.

¹⁰ Cela ferait donc 2 litres par habitant, en comptant les enfants... Mais les marchés hebdomadaires sont aussi fréquentés par de nombreux villageois des environs.

¹¹ Les koros sont des récipients émaillés de volume variable, contenant le plus souvent autour de 2,5 kg de céréales.

160 kg/an/personne¹². Néanmoins, la pertinence de ce genre de chiffre pour évaluer la sécurité alimentaire est discutable, dans la mesure notamment où il ne considère ni les rééquilibrages permis par les échanges, ni le recours à d'autres plantes comme les tubercules ou les produits de cueillette (Arditi, 1991, p. 19).

Si d'autres études présentent des résultats très différents - au niveau de Pala, il a été estimé que 70% de la production de sorgho de la région était destiné aux entreprises de bili-bili (Guelem *et al.*, 1999) - la seule connaissance de la disponibilité en mil à l'échelle locale est très insuffisante pour prendre la mesure de l'insécurité alimentaire qui serait liée à la production d'alcools. Au-delà de la fiabilité des chiffres, les jugements sur l'impact de cette consommation de mil sur la sécurité alimentaire doivent être rapportés aux particularités de la région de Pala, qui dépend moins du sorgho que du riz (pays Mousseye) ou du maïs (au sud de Pala) pour son alimentation. De même, s'il existe probablement un lien entre les progrès de la culture du manioc au sud du Tchad (voir Magrin, 2001, p. 110-111) et le développement de la fabrication de l'argui, les études permettant d'établir les impacts des uns et de l'autre en matière de sécurité alimentaire font cruellement défaut.

Les données présentées ici concernent essentiellement la bibi-bili, et peu les autres boissons, comme la cochette ou l'argui. La *cochette* est moins prise en compte parce qu'en dehors de certaines régions (vallée du Logone rizicole), elle est nettement moins consommée que la bili-bili, et que de surcroît elle utilise approximativement les mêmes quantités de céréales. Le contexte des études citées ici explique la discrétion de l'argui : il s'agissait, après un épisode de disette sévère, de montrer les limites de la recherche de boucs émissaires permettant d'expliquer cette crise alimentaire (Magrin, 2000, p. 537-544). Pour les représentants de l'encadrement, la forte consommation de céréales pour la fabrication de bière constituait à l'évidence un de ces facteurs - la composition de l'argui, utilisant une matière première à tort ou à raison peu prise en considération, le plaçant à l'abri de cette suspicion.

Quoi qu'il en soit, les céréales utilisées pour la préparation de ces boissons ne peuvent être considérées comme « gaspillées », comme

¹² Ce chiffre correspond à la consommation moyenne en céréales habituellement retenue au sud du Tchad, d'après différentes études (voir par exemple, Ecosit 1998, p. 10).

le suggèrent ceux qui dénoncent leur nuisance en matière de sécurité alimentaire. En effet, de nombreuses recherches antérieures ont montré la qualité nutritionnelle des boissons traditionnelles africaines à base de céréales. Au Tchad, les consommateurs n'appellent-ils pas la bili-bili le « manger-boire » ? Il a été signalé qu'en consommant 2 litres de bière de sorgho par jour, on trouve des quantités suffisantes de calories et de protéines pour satisfaire 40 % de ses besoins quotidiens (Haggblade, Holzapfel, 1989). Par ailleurs, une consommation d'un litre de cette boisson participe de façon significative à la couverture journalière requise pour un homme adulte en fer, manganèse, magnésium, phosphore et calcium (Novellie, De Schaepprijver, 1986).

Enjeux économiques et sociaux

La condamnation de la consommation des boissons alcoolisées par les représentants de l'encadrement – agents de développement de l'Etat ou des ONG, missionnaires – ne se limite pas aux seuls épisodes de crise alimentaire. L'opinion selon laquelle la consommation d'alcool constitue un des obstacles au développement est largement répandue. Ainsi, à propos de cabarets appelés « bibliothèques populaires », les auteurs de la brochure de l'Equipe de recherche de Bousso font dire à un de leurs personnages : « Je peux dire qu'il s'agit aujourd'hui de bibliothèques populaires pour apprendre à s'enfoncer toujours plus dans la misère et le sous-développement » (Equipe de recherche de Bousso, 1994, p. 5). La consommation d'alcools est ainsi nettement désignée comme un obstacle majeur à toute forme d'accumulation individuelle, garante du développement. Or, la question du lien entre les contraintes sociales à l'accumulation individuelle dans ces sociétés lignagères (Madjiro, 1993) et l'importance de la consommation d'alcool n'a, à notre connaissance, guère été explorée jusqu'ici.

Du côté de l'activité de production, de même, il n'est pas rare d'entendre des représentants de l'encadrement prétendre qu'une fois déduites les consommations intermédiaires (eau, bois, mil germé, moulin, location du fût et droit de place au cabaret), le bénéfice retiré de la préparation de l'alcool est très faible, et presque nul si on le rapporte au temps consacré à la fabrication, qui prend deux à

trois jours. Les importantes quantités de produit offertes expliqueraient aussi cette faible rentabilité. Elles seraient liées à des raisons de sociabilité commerciale, ou encore à la faible stabilité du produit : la qualité de la bili-bili se détériorant au bout de seulement quelques heures.

Cependant, la production d'alcools artisanaux représente pour les nombreuses productrices et vendeuses de ces boissons des sources de revenu précieuses, même si elles demeurent parfois modestes. Ce sont en effet presque exclusivement des femmes qui s'adonnent à la fabrication de la bili-bili. A Moundou et Pala, leur âge varie de 16 à 56 ans ; elles sont pour la plupart mariées (65 %) et de confession catholique (87 %). Les divorcées, les veuves et les célibataires représentent respectivement 15 %, 13 % et 7 % de l'échantillon (Djanan *et al.*, 2002). Le tiers des 1 145 unités de transformation artisanale qui fonctionnent de façon régulière à Pala concernent la bière de sorgho, ce qui représente au moins 400 femmes, soit plus d'1 % de la population totale de la ville (Mbayhoudel, 1999 ; Guelem, 1999). De fait, si les bénéfices sont parfois relativement faibles, notamment lorsque l'approche des fêtes de fin d'année et l'abondance du mil rendent la concurrence particulièrement vive entre les préparatrices, ils sont loin d'être négligeables pour autant (tableau 1). En période de mévente, une préparatrice régulière de Baïbokoum estimait réaliser par préparation un chiffre d'affaire d'environ 12 000 F CFA, qui lui laisse un bénéfice net de 2 000 à 2 500 F CFA.

Ingrédients	Prix
Eau (un fût)	250 F CFA
Moulin à mil	300 F CFA
Droit de cabaret	200 F CFA
Location du fût	200 F CFA
Achat d'un sac de mil	8 000 F CFA
Total consommations intermédiaires	9 500 F CFA
Chiffre d'affaire (3 bassines)	12 000 F CFA
Bénéfice net	2 000 à 2 500 F CFA

Source : Magrin, 2001, p. 319 (enquêtes de 1998).

■ **Tableau 1**
Comptes d'une préparation de bili-bili.

De même, les enquêtes menées à Pala (Guelem *et al.*, 1999) montrent que les préparatrices gagnent en moyenne plus de 40 000 F CFA par mois, tandis qu'à Moundou, les travaux de Djanan en 2001 montrent un gain mensuel compris entre 10 000 F CFA et 28 000 F CFA suivant la catégorie des fabricantes. Il convient de rappeler que le salaire minimum de la fonction publique au Tchad est de 25 000 F CFA.

Le statut des femmes influence la rentabilité de l'activité. Les tenancières de cabarets sont des femmes propriétaires des locaux où se prépare et se vend la bili-bili, et sont reconnues à ce titre par les autorités administratives. Ces cabarets nécessitent des investissements assez importants (allant de 80 000 F CFA à 500 000 F CFA). Bon nombre des propriétaires de cabarets choisissent tour à tour de louer leur local à des préparatrices plus ou moins régulières ou d'y produire et vendre elles-mêmes, aux moments les plus opportuns (fin de semaine, fin du mois). L'étude faite à Moundou a montré que sur les 750 transformatrices de bili-bili dénombrées en mai 2001, 57 % sont détentrices de cabarets et utilisent entre 160 kg à 210 kg de sorgho par mois pour la bière, contre 60 kg à 150 kg qu'utilisent les locataires (Djanan *et al.*, 2002).

Quand le mil acheté pour la production de bière vient du village, ce qui est le cas le plus fréquent¹³, l'argent dépensé par les hommes dans la boisson ne quitte guère le circuit économique local. En effet, une part du chiffre d'affaires des préparatrices est redistribuée aux producteurs ou commerçants de sorgho. En 2001, cette redistribution représente environ 840 millions de F CFA à Moundou. Pour la ville de Pala, les 365 productrices de bili-bili répertoriées en 1999 ont distribué aux producteurs et commerçants de sorgho environ 300 millions de F CFA. Mais la valeur ajoutée issue de la transformation permet aussi de faire passer aux mains des femmes une part des revenus agricoles. En forçant un peu le trait, on peut considérer que la consommation des alcools locaux autorise sinon une captation, du moins une forme de transfert d'une partie de la rente cotonnière des hommes au profit des femmes.

¹³ Au sud du Tchad, mils et sorghos occupent une place secondaire dans les produits agricoles commercialisés, et les excédents éventuels sont destinés principalement aux grandes villes. Dans les marchés ruraux, il est rare de trouver du mil qui n'a pas été produit dans l'arrière-pays immédiat (cf. Magrin, 2001, p. 108).

I Dimensions géopolitiques de l'alcool au Tchad

La véhémence des discours réprobateurs sur la consommation d'alcool s'éclaire en grande partie par référence au contexte géopolitique national. Celui-ci est marqué par une forte concurrence inter-religieuse, qui se traduit au plan politique à travers la thématique du « conflit Nord/Sud ». Cette représentation binaire se révèle à la fois incontournable et très réductrice pour rendre compte de la complexité des lignes de clivage qui traversent les sociétés tchadiennes.

Éléments de géographie historique de la consommation d'alcool

Avant de donner un aperçu de l'utilisation du discours réprobateur sur l'alcool dans le champ géopolitique national, il importe de sortir du seul Tchad méridional et d'opérer un détour par l'histoire.

Si l'islamisation est très ancienne dans certaines régions sahéliennes du Tchad comme le Kanem (XI^e siècle), elle fut très progressive, et ne concerna longtemps que les sultans et leur cour. Ailleurs, le mouvement d'islamisation fut lent (Ouaddaï au XVII^e, bas Chari des cités Kotoko au XVIII^e, Tibesti au XIX^e), et le respect des préceptes islamiques en matière de consommation d'alcool longtemps très relatif. De nombreux observateurs européens ont été frappés par la consommation d'alcool chez des peuples d'islamisation récente ou partielle. Nachtigal à la fin du XIX^e constate une grande similitude des comportements par rapport à la bière de mil entre animistes et musulmans : « *merissa*¹⁴ contributed not a little to raise their spirits ; the massive quantities which were prepared were in proportion to the glut of grain, and Pagans and Mohammedans with equal zeal applied themselves to an excessive indulgence in it » (Nachtigal, 1881, éd. 1987, p. 334). Il y a une vingtaine d'années seulement, les survivances de pratiques pré-islam-

¹⁴ *Merissa* désigne les bières de mil en arabe.

miques expliquaient l'usage cérémoniel de boissons fermentées. Cela passait pour un privilège des Musulmans tchadiens, la libation de bière de mil conservant le caractère sacré qu'elle a dans l'animisme (Chapelle, 1986, p. 150).

Le XX^e siècle a néanmoins amené des évolutions profondes de ces pratiques. Comme ailleurs en Afrique musulmane, la colonisation a très involontairement renforcé l'islam, qui apparaissait comme un refuge identitaire face à l'acculturation insatisfaisante proposée par l'Occident. Dans un deuxième temps, à partir des années 1980, des influences islamiques venues du Golfe persique, plus radicales que les pratiques traditionnelles de l'islam confrérique africain, se sont largement diffusées, s'en prenant aussi bien aux pratiques pré-islamiques jugées peu orthodoxes qu'aux incroyants. Ces influences ont représenté un ingrédient important des tensions permanentes qui s'exercent dans le champ social et politique tchadien des deux dernières décennies, tant entre chrétiens et musulmans qu'au sein des populations islamisées (voir, par exemple, Magrin, 2001, p. 344-347).

Au Tchad, la guerre civile a eu des effets ambivalents du point de vue de la consommation de l'alcool. D'une part, elle a favorisé la diffusion de la consommation des alcools distillés – par la circulation des hommes qu'elle occasionnait, par le marché que les groupes armés constituaient, par le besoin de survivre de nombreuses femmes laissées à elles-mêmes, qui devenaient alors préparatrices de boissons alcoolisées. D'autre part, la cristallisation binaire des clivages tchadiens en un bloc « nordiste » et un bloc « sudiste », largement instrumentalisée par les hommes politiques (dont Hissein Habré, avant qu'il accède au pouvoir), s'est fortement appuyée sur les différences religieuses. Au début des années 1990, la proximité du nouveau régime d'Idriss Déby avec le Soudan de Tourabi, puis l'ouverture du Tchad aux associations islamiques venues du Golfe, ont conforté une certaine radicalisation de l'islam. Si bien qu'une forte pression sociale s'exerce à présent sur la consommation d'alcool en milieu musulman au Tchad, accompagnée d'un regard lourd de dédain sur les pratiques impies des non musulmans.

Cette évolution explique que la production et la consommation d'alcools au Tchad, artisanaux ou industriels, soit aujourd'hui essentiellement le fait des régions méridionales et de la capitale, où vit une

importante minorité « sudiste » (environ un tiers de la population). Ainsi, la ville de Moundou abrite la seule brasserie moderne du pays, depuis la destruction de celle de N'Djaména durant la guerre civile. La décision de ne pas la remettre en service, une fois la paix revenue, apparaît bien révélatrice des temps nouveaux. Les Brasseries du Logone, rachetées en 2004 par le groupe concurrent Castel, emploient environ 300 personnes, et produisent annuellement 120 000 hl de bière à base d'orge importé et de riz local, vendue 500 à 600 F CFA la bouteille de 66 cl dans les bars de la zone méridionale, et jusqu'à plus de 2 000 F CFA à l'extrême nord du pays.

Radicalisation de l'islam, mouvements migratoires et enjeux politiques érigent la consommation d'alcool en carrefour des tensions qui traversent aujourd'hui la société tchadienne.

L'alcool dans la « géopolitique » tchadienne

A l'échelle nationale, la consommation d'alcools occupe ainsi une place importante dans les relations conflictuelles entre nord et sud. Certains milieux musulmans n'djaménois se complaisent à réduire les cadres du sud à l'image caricaturale du « CS/CS » (cadre sudiste, cadre soulard), légitimant ainsi leur marginalisation aux postes de responsabilité de l'État et de l'économie. Inversement, de nombreux « Sudistes » n'djaménois sont ulcérés par les discours puritains de certains tartuffes musulmans, bien heureux de trouver dans les bars de Moursal et autres quartiers sara des lieux discrets de distraction et de libation nocturne.

Au sud du pays, les changements politiques du début des années 1980, marqués par l'arrivée au pouvoir d'un régime d'obédience « nordiste », coïncide avec un mouvement migratoire vers le sud propre à toute l'Afrique sahélo-soudanienne. Des commerçants et des pasteurs sahéliens fuyant la sécheresse et la crise de l'économie régionale s'installent plus au sud, dans des milieux plus hospitaliers. Or, le contexte politique et l'identité des migrants confèrent à ces migrations une forte charge conflictuelle. Aux conflits éleveurs/agriculteurs répondent des tensions très vives, en milieu urbain, entre autochtones et allochtones. Dans les villes du sud du Tchad, ceux-ci sont fréquemment de petits commerçants kréda du Kanem, très sensibles à la prédication islamiste.

Au cours des années 1990, les lieux liés à la production ou à la consommation des boissons alcoolisées sont un objet fréquent de conflit entre musulmans et chrétiens. Dans le cadre de la compétition pour le marquage religieux de l'espace urbain entre églises et minarets, ils apparaissent à la fois comme un symbole et comme une cible. Ainsi, le 21 juin 1993, Moundou a été le théâtre d'incidents violents, qui auraient bien pu prendre une tournure beaucoup plus dramatique (Magrin, 2001, p. 345). Peu de jours auparavant, la nouvelle parvient en ville que des « codos »¹⁵ de Moïse Ketté ont torturé et exécuté des commerçants musulmans qui se rendaient sur les marchés hebdomadaires de brousse des environs. Devant l'inaction des autorités, les commerçants décident une journée « ville morte » en signe de protestation. Or, il semble qu'un commerce appartenant à des chrétiens ait ouvert ses portes tout de même, provoquant la fureur des commerçants musulmans. La foule déchaînée a ainsi détruit cet établissement, avant de saccager l'Hôtel des Chasses, au bord du fleuve. Son gérant, pilote musulman bien connu, aurait eu le tort d'y laisser consommer des boissons alcoolisées. La foule s'est ensuite dirigée vers les Brasseries du Logone, symbole s'il en est de l'identité « sudiste », où elle a pillé la maison du directeur européen, sans toutefois opérer de destructions importantes sur l'outil industriel. Enfin, la manifestation s'est orientée vers le quartier « 15 ans », et notamment vers la cathédrale. Les forces de l'ordre sont alors intervenues, alors qu'une confrontation explosive se préparait avec la population ngambaye du quartier, venue protéger son église. De même, à Laï, en 1994, on évitait de justesse des émeutes après la fermeture d'un des plus anciens débits de boisson de la ville, vieux de 39 ans, qui avait le tort d'être trop proche d'une mosquée, pourtant nettement plus récente (Buijtenhuis, 1995, p. 25-26).

Enfin, si l'opposition chrétiens/musulmans domine les tensions inter-religieuses au Tchad, les rivalités internes à ces deux ensembles ne sauraient être sous-estimées. Concernant le thème de la consommation de l'alcool, la souplesse de l'Église catholique est probablement un des ingrédients de la concurrence qui l'oppose aux Églises protestantes, particulièrement intransigeantes au Tchad. Cela contribue à expliquer le « rattrapage » opéré par l'influence

¹⁵ Abréviation de « commando ». Nom donné aux rebelles du sud du Tchad depuis 1984.

catholique, alors que les missions romaines se sont implantées avec plus de deux décennies de retard sur les protestantes dans le pays (Magrin, 2001, p. 168-169, 347). Au cours de la période récente, néanmoins, l'Église catholique apparaît tout aussi sévère que les Églises protestantes concernant les ravages supposés de la consommation d'alcool – même si sa dénonciation ne s'accompagne pas de la formulation d'un interdit formel. Ce raidissement peut s'expliquer autant par le contexte économique et social – le besoin de comprendre la terrible disette de 1998 – que par le durcissement imposé par les nouvelles tendances de l'islam orthodoxe, auquel il convient, fut-ce inconsciemment, de répondre sur un mode similaire.

Conclusion

La consommation d'alcool au Tchad suscite un discours critique ancien de l'encadrement administratif et religieux. Celle-ci constitue une des pratiques censées rendre compte des crises démographiques, sociales, économiques ou alimentaires qui affectent cet espace. Au cours des dernières décennies, la réprobation qui pèse sur la consommation des boissons alcoolisées a été renforcée par des changements intervenus dans les formes et les lieux du boire. Aux libations collectives scandant les fêtes religieuses ont succédé, en ville, une multiplication des bars et cabarets, en milieu rural, une fréquentation assidue des aires réservées aux boissons artisanales fermentées ou distillées dans les marchés hebdomadaires.

Dans le même temps, la consommation des boissons alcoolisées s'est trouvée projetée au centre des tensions et contradictions de la société tchadienne. Emblème et symbole d'une identité méridionale non musulmane face au regard non dénué de mépris de certains « Nordistes », le boire attire aussi l'opprobre des encadrements méridionaux d'obédience chrétienne. Cette stigmatisation mêle aux anciens griefs (imprévoyance, obstacle à l'accumulation), renouvelés par la récente crise alimentaire de 1998, l'intériorisation plus ou moins consciente du contexte de compétition inter-religieuse entre

musulmans et chrétiens, mais aussi entre catholiques et protestants, qui règne dans cette région depuis au moins deux décennies.

Les changements économiques et sociaux attendus de l'exploitation pétrolière devraient amplifier un certain nombre de dynamiques en cours, comme l'urbanisation, l'activité des marchés hebdomadaires ou certains mouvements migratoires. L'augmentation de la circulation monétaire renforcera probablement la visibilité du boire, tout en renouvelant peut-être à nouveau ses formes, mais aussi en stimulant les discours puritains à portée politico-religieuse, d'inspiration musulmane et chrétienne. Les médiations par lesquelles les sociétés tchadiennes géreront ces tensions dépasseront alors la seule question de l'alcool pour reposer celle, fondamentale, de la cohabitation inter-religieuse : le boire, et surtout le laisser boire, constitueront alors de bons témoins du respect de l'autre indispensable à l'unité de la nation tchadienne.

Bibliographie

- ARDITI C., 1991 —
Economie et politique céréalière au Sahel : le cas du Tchad. Paris, brochure Amira n° 60.
- BOUCHARD J.C. (Mgr), 1980 —
Pour se libérer des méfaits de l'alcool. Lettre aux communautés chrétiennes. L'Eglise de Pala – Tchad.
- BOUIMON D., TCHAGO, 1994 —
La fête religieuse du Kagi du royaume de Doré. L'identité tchadienne. L'héritage des peuples et les apports extérieurs. Paris, L'Harmattan, PMCT : 139-157.
- BRUEL G., 1935 —
La France équatoriale africaine. Le pays, les habitants, les pouvoirs publics. Paris, Larose.
- BUIJTENHUIS R., 1995 —
La situation dans le sud du Tchad.
Afrique contemporaine (175) : 21-30.
- CABOT J., 1964 —
Le bassin du moyen Logone. Thèse de doctorat es Lettres, fac. des Lettres et Sc. hum. de l'univ. de Paris.
- CHAPELLE J., 1986 —
Le peuple tchadien, ses racines et sa vie quotidienne. Paris, L'Harmattan.
- CREACH P., 1993 —
Se nourrir au Sahel. L'alimentation au Tchad (1937-1939). Paris, L'Harmattan, PMCT.
- DJANAN D., MBAYHOUEL K.,
NANADOUM M. 2002 —
« Organisation des unités de transformation artisanale en zone Prasac : cas de la transformation du

- sorgho en bière locale "bili-bili" à Moundou au Tchad ». In J.Y. Jamin, L. Seiny Boucar éd. : *Savanes africaines : des espaces en mutation, des acteurs face à de nouveaux défis*. Cirad-Prasac, actes du colloque, mai 2002, Garoua, Cameroun, CD-Rom.
- ECOSIT, 1998 —
Enquête sur la consommation et le secteur informel au Tchad, Ecosit 1995-1996. N'Djaména, Pnud-DAES, tableaux de base.
- EHRENBERG A., 1995 —
L'individu incertain. Paris, Hachette.
- EQUIPE DE RECHERCHE DE BOUSSO, 1994 —
Le bic, la houe et l'alcool. N'Djaména, Cefod, Réalités tchadiennes.
- GARINE I., GARINE V. (éd.), 2001 —
Drinking : An Anthropological Approach. Oxford, Berghan.
- GUELEM M.H., MBAYHOUEL K., 1999 —
Diagnostic sectoriel sur quelques unités de transformation artisanale à Pala. N'Djaména, rapport Itrad-Prasac.
- HAGGBLADE S., HOLZAPFEL W.H., 1989 —
Industrialization of african fermented indigeneous beer brewing.
In STREISKRAUS K.H. (ed) :
Industrialization of fermented food. New York, Marcel Dekker Inc. : 191-283.
- HUETZ de LEMPS A., 2001 —
Boissons et civilisations en Afrique. Bordeaux, PUB.
- JAOUEN R., 1995 —
L'eucharistie du mil. Paris, Karthala.
- MADJIRO R.N., 1993 —
Pour une nouvelle sociabilité en Afrique. *Etudes*, mars 1993 : 293-303.
- MAGRIN G., 2000 —
Culture cotonnière et insécurité alimentaire au sud du Tchad : des relations complexes. *Cah. d'Etudes Africaines* (159) : 525-549.
- MAGRIN G., 2001 —
Le sud du Tchad en mutation. Des champs de coton aux sirènes de l'or noir. Paris, Sépia-Cirad.
- MAGRIN G., 2003 —
Les enjeux d'un enrichissement pétrolier en Afrique centrale : le cas du Tchad. Paris, Prodig, Grafigéo 22.
- MANDELBAUM D.G., 1965 —
Alcohol and culture. *Current Anthropology*, 6 (3) : 281-293.
- MBAYHOUEL K., 1999 —
Recensement sur les unités de transformation artisanales à Moundou, Pala et Sarh. N'Djaména, rapport Itrad-Prasac.
- NACHTIGAL G., 1881 —
Sahara and Sudan, t. III, The Chad Basin and Bagirmi. Londres, C. Hurst & Company, trad. Allan G.B. Fisher et Humphrey J. Fisher, 1987.
- NANADOU M., 2001 —
La « bili-bili », bière traditionnelle tchadienne : études technologiques et microbiologiques. Thèse en Sc. agron., Institut nat. agron. de Paris-Grignon.
- NOVELLIE L., de CHAEPDRIJVER P., 1986 —
Modern developments in traditional african beer. *Progress in industrial microbiology*, (20) : 155-159.
- PAIRAULT C., 1994 —
Retour au pays d'Iro, chronique d'un village du Tchad. Paris, Karthala.
- TREZENEM E., 1955 —
L'Afrique équatoriale française. Paris, éd. maritimes et coloniales.