

Famines et sécheresses chez les Touareg sahéliens

(Les nourritures de substitution)

The nourishment of the Tourareg shepherds is based on milk and millet and crop gathering is a very important contribution to their nutritional balance. Thus the insufficiency or irregularity of rain brings about a reduction of annual forage and consequent malnutrition.

The author particularly applies himself to describing the constituent elements of the Touareg's diet, its cooking, consumption and sociological importance. Moreover, he clearly shows how and why drought occurs in that country and points out the most important resources should famine arise.

The article, above all, aims to show the richness of the Sahel region and the possibilities of using plant-life in time of drought.

Pour les pasteurs nomades sud-sahariens, l'insuffisance ou l'irrégularité des pluies se traduit par une réduction des ressources fourragères annuelles et, par voie de conséquence, par un déficit alimentaire. Les calendriers historiques touaregs, qui privilégient pour chaque année l'événement majeur, resté vivant dans toutes les mémoires, voient périodiquement s'inscrire des années mauvaises, dénommées *awetay wa n iba n allamoz*, l'année de manque d'herbe — ou *awetay wa n laz*, l'année de la faim, ou encore *awetay wa n manna*, l'année de la famine. Ces trois définitions désignent un même phénomène, une même catastrophe, en mettant l'accent, soit sur les troupeaux privés de pâturage, soit sur les hommes accablés par le manque de nourriture. En tamasheq, *laz* signifie la faim, alors que *manna*, associe la notion de famine à celle de sécheresse ; c'est ainsi que Foucauld (1930 — p. 56) traduit dans un poème le terme de *manna* par la

périphrase : « *La famine provenant de la sécheresse, les tourmentait, je pense.* »

Si la sécheresse impose des modifications dans le régime alimentaire, il faut préciser que chaque cycle annuel apporte normalement une variation saisonnière de l'alimentation. Aussi insuffisantes en quantité qu'irrégulières dans leur répartition que soient les pluies, elles sont cependant concentrées en zone sahélienne durant la période estivale ; c'est pourquoi chaque année voit se renouveler une saison bienfaisante où les pluies régèrent les pâturages, remplissent les mares, réalimentent les nappes. Pendant deux ou trois mois, où le lait abonde, se joue pour toute l'année, le développement de la végétation et la constitution du stock de fourrage qui va permettre d'attendre le retour des prochaines pluies. Chez les pasteurs nomades, chaque année va d'une saison des pluies à l'autre, au travers d'une longue saison sèche où l'herbe verte se transforme en paille sans valeur nutritive. Pour les animaux et pour les hommes, le cycle annuel présente un optimum estival puis une lente dégradation des ressources végétales et, par voie de conséquence, des sous-produits de l'élevage, lait, beurre ou fromage. Qu'une sécheresse survienne, qu'elle se renouvelle plusieurs années successives, et les animaux meurent en grand nombre. Au cours du cycle annuel, comme pendant les périodes de déficit pluviométrique, les nomades mobilisent toutes les ressources de la nature pour survivre et pour pallier la disparition des aliments habituels. Mais ces variations se greffent sur des habitudes alimentaires précises qui sont communes à tout le monde touareg. Il faut analyser tout d'abord l'originalité de ces pratiques alimentaires, qui présentent des constantes remarquables, du Sahara aux frontières de la zone soudanienne.

*

**

Chez les pasteurs touareg, le lait et le mil constituent les deux bases de l'alimentation. Dans la zone sahélienne qui porte l'essentiel des troupeaux, la saison pluvieuse estivale et le début de la saison sèche apportent aux éleveurs une production laitière, qui permet de limiter la consommation céréalière. Au fur et à mesure que la saison sèche avance et que les troupeaux donnent moins de lait, le mil prend une place croissante dans l'alimentation. Pour ces pasteurs, le manque de lait est considéré comme une privation grave, entraînant des maladies spécifiques : comme dans toutes les sociétés pastorales, le lait est à la fois un aliment, un remède, un facteur d'équilibre et de santé. Mais les Touareg appartiennent également à une civilisation du mil : si le blé est

cultivé dans l'Ahaggar et l'Aïr, le sorgho semé sur les mêmes terroirs que le mil, si le riz des bords du Niger est connu dans les marchés, le mil reste la céréale préférée des Touareg, même pour ceux qui sont éloignés de la zone productrice. Le Sahel nigérien et malien nourrit le pays touareg jusqu'à Tamanrasset. « Une bouillie de mil accompagnée de lait, une belle tunique légère, une belle selle de chameau pour rester jeune » dit un proverbe de l'Ahaggar (Gast et Adrian, 1965, p. 5) qui cite trois éléments de la joie de vivre d'un jeune nomade. L'alimentation des Touareg, basée sur le binôme lait-mil, souvent associé dans le même plat, présente sur des milliers de kilomètres une remarquable constance.

Les préparations culinaires comportent deux plats principaux que l'on a coutume d'appeler la « pâte » ou bouillie de mil, et la « boule ». La pâte de mil (*eshink n enele*) est cuite dans un canari en terre ou une marmite en fonte, où des grains réduits en farine dans le mortier sont jetés dans l'eau bouillante avec du sel. La pâte est servie avec du lait frais ou caillé, parfois du beurre fondu. En général, l'écuelle en bois de grande dimension est remplie de l'épaisse bouillie, et l'on verse le lait par-dessus, qui sans se mélanger entoure et recouvre le mil ; parfois une petite écuelle est servie à part, remplie de lait frais.

La « boule », ainsi appelée du fait que sur les marchés cette préparation est vendue sous forme de petites boules compactes de céréales que l'on délaie au moment du repas dans du lait. Ce plat est aussi communément consommé par les Peuls ou les paysans Songhay et Hawsa, mais à partir de cette recette commune, il est préparé à la mode touarègue. Comme pour la pâte, le mil est pilé et vanné, le son éliminé, mais les grains non réduits en farine sont seulement à moitié concassés et ne sont pas cuits. On pile à part des dattes, du fromage, des baies sauvages et du piment et on additionne le tout de lait frais ou caillé, en complétant avec de l'eau et éventuellement du sucre. Chez les Touareg sahéliens, on distingue deux types de boules : la première, la plus commune, (*aghajera*) est très liquide, alors que la seconde est avalée sous forme de boules sèches (*tidda*) avant d'ingurgiter de grandes gorgées d'eau ou de lait. Cette dernière forme est réservée aux fillettes et aux femmes que l'on veut engraisser. La boule, dans sa première forme (*aghajera*), est adoptée à la saison chaude, puisqu'elle nourrit tout en désaltérant : elle est commode pour les déplacements puisqu'elle ne nécessite aucune cuisson.

Il existe un plat plus riche (*morfeŷ*) réservé aux fêtes ou aux invités de marque : c'est une pâte de mil (éventuellement de riz, de sorgho ou de blé) dans laquelle on incorpore de la viande pilée et du beurre fondu ou frais.

En saison des pluies, le lait frais ou caillé, constitue l'essen-

tiel de l'alimentation, encore que le soir, un plat de mil soit bien souvent préparé. A cette saison, tous les animaux laitiers sont groupés autour du campement : le lait ne vient alors à manquer que si les bergers ont mal surveillé les troupeaux et laissé les jeunes animaux têter avant l'heure de la traite.

Les animaux sont presque toujours égorgés dans des circonstances exceptionnelles telles que fêtes religieuses, naissances, imposition du nom, mariages ou visites d'hôtes de marque. La viande est donc un produit de luxe dont les Touareg ne se rassasient qu'en de rares occasions.

*

* *

Pour les pasteurs nomades, les produits de cueillette constituent des ressources alimentaires complémentaires qui ne sont pas nécessairement liées à la famine. Les graines sauvages sont recueillies régulièrement et permettent à de nombreux nomades de limiter leurs achats en céréales. Les graminées (*Panicum laetum*, *Panicum turgidum*, *Boerhavia repens*, *Eragrostis ssp.*, *Echinochloa colona*, *Brachiaria lata*, *Oryza barthii*; ou riz sauvage, etc.), font l'objet de véritables récoltes, (Bernus, 1967, p. 31-43) qui demandent un long et minutieux travail pour isoler les minuscules graines : elles donnent une nourriture d'excellente qualité (Gaudin-Harding et Ould-Aoudia, 1972, p. 55-58). On rapporte qu'au cours des luttes incessantes qui opposaient au XIX^e siècle les Touareg Iullemeden Kell Dinnik aux Kel Gress, pour la domination de la région de l'Ader Dutchi, riche productrice de mil et de sorgho, les seconds empêchèrent les premiers de recueillir leur part de récolte. L'amenokal des Iullemmenden, Moussa ag Bodal fit alors ramasser par ses captives d'innombrables sacs de graines sauvages, dont un certain nombre fut envoyé aux Kel Gress pour leur signifier que les Iullemeden pouvaient parfaitement se passer de mil et de sorgho, puisque les graines sauvages récoltées dépassaient les besoins mêmes de la confédération. Aujourd'hui, les récoltes sont toujours pratiquées et permettent parfois la constitution de stocks pour les mois à venir, mais elles sont en régression pour deux raisons. D'une part, les troupeaux en augmentation sont les concurrents de l'homme, et d'autre part, ces récoltes étaient effectuées par une main-d'œuvre servile actuellement beaucoup moins nombreuse que par le passé. Les fruits des arbres ont également cueillis et complètent la ration alimentaire (*Ralanites aegyptiaca*, *Ziziphus mauritiana*, *Boscia senegalensis*), particulièrement celle des enfants qui les grapillent au cours de leurs jeux et promenades.

Ce qui caractérise cette alimentation, c'est qu'elle associe

presque toujours une céréale au lait, plus rarement au beurre, et qu'elle ignore la sauce et ses condiments (soumbala des graines de néré — *Parkia african* — ou gombo — *Hibiscus esculentus*), dont un paysan ne peut se passer pour accommoder son riz ou son mil.

*
* *

Le repas assemble parfois les hommes d'un côté, les femmes et les enfants de l'autre ; mais il arrive que les époux se nourrissent ensemble avant les enfants. La bienséance touarègue exige que l'on mange avec l'aide d'une cuillère, généralement en bois, que les artisans fabriquent couramment. Pour la pâte de mil, les convives s'asseyent sur une natte ou sur une couverture autour du plat en bois, déposé sur le sol, qui tient en équilibre légèrement enfoncé dans le sable. Des cuillères sont disposées sur le plat : *taderut* désigne le repas où chaque convive dispose d'une cuillère individuelle. La cuillère est remplie de pâte de mil et complétée par le lait qui surnage autour du plat ou qui est contenu dans une écuelle séparée. Il faut que les deux éléments soient pris avec mesure, dans une proportion équilibrée, de façon que jusqu'à la fin ils puissent se compléter sans que l'un d'eux vienne à manquer. La *boule* est apportée également dans un grand plat en bois, avec une grande louche (*amula*) également en bois. Les convives se servent de la louche à tour de rôle (*agewet-s-aghley* — faites en tournant). Si le silence n'est pas obligatoire, il est de mauvais ton d'interrompre un repas pour poser une question qui ne soit pas en relation directe avec la conversation en cours. Une telle incongruité (*senti*) qui brise le silence ou qui rompt un échange d'idées est la preuve d'un manque de contrôle de soi et est l'objet de multiples quolibets.

Le lait frais, servi dans une écuelle en bois, est bu à tour de rôle par chaque convive qui prend une gorgée (*robba*) et passe à son voisin.

Le repas est toujours plus riche et plus abondant lorsqu'un étranger arrive au campement : l'hospitalité oblige à offrir, selon la qualité de l'hôte, un plat de mil ou un animal égorgé pour la circonstance. Il est même possible de se saisir de la chèvre ou du mouton de son voisin, même en son absence, pour ne pas perdre la face devant l'hôte inattendu. On trouve de nombreux exemples, dans les poèmes de l'Ahaggar, de nomades qui, par le verbe, ont lancé des traits acérés sur ceux qui ne leur avaient pas offert l'accueil qu'ils estimaient leur être dû. C'est la femme de l'amenokal, dont le poème s'intitule : « Contre les Kel Tazoulet qui ne lui ont pas offert de repas d'hospitalité » (Foucauld,

1925, p. 112) et qui oppose la générosité de trois tribus à l'avarice des Kel Tazoulet. D'autres poèmes sont adressés à un hôte peu hospitalier (Foucauld, 1925, p. 50) et « Contre Kemma agg Ehar, qui lui a offert un repas d'hospitalité insuffisant ». (Foucauld, 1925, p. 271). La pénurie, qui peut empêcher un nomade d'honorer un étranger selon les règles admises, en vient ainsi à altérer les relations sociales.

*
* *

La disette se manifeste d'abord chez les nomades, par la modification des plats préparés pour les repas. Par exemple, on pile le mil et on n'effectue que des vannages destinés à éliminer les cailloux, mais on conserve le son qui augmente la quantité de nourriture, même s'il ne donne aucun supplément calorifique. Cette pâte de mil où le son est conservé est dite *baghalla* : elle est le fait des pauvres et parfois des voyageurs pressés qui n'ont pas emporté de mortier. Dans les périodes de famine, comme celle des années 1972-73, certains nomades, non seulement ne retirent plus de son du mil, mais s'en procurent par échange avec des villageois contre des produits de cueillette, (natron des régions de sources salées ou bois de chauffe). Le son entre alors dans la composition de bouillies qui gonflent le ventre et donnent pendant un bref moment l'illusion d'être rassasié.

Lorsque surviennent des périodes de sécheresse, les animaux sont les premiers à en subir les conséquences par manque de pâturages : la décimation du troupeau entraîne une diminution considérable de la production laitière et, par voie de conséquence l'impossibilité de se procurer des céréales par la vente du bétail sur les marchés. Une saison de pluies insuffisantes ou mal réparties qui provoque la baisse ou l'anéantissement du capital fourrager, apporte aussi la diminution ou la suppression de nombreux appoints alimentaires de cueillette pour l'homme. Les « graines sauvages » (*Panicum*, *Echinochloa*, *Brachiaria*, *Eragrostis*, *Boerhavia*, *Orvza*, etc.), qui peuvent donner lieu à de véritables récoltes, sont absentes ou si rares qu'il est très difficile de les rassembler : la récolte « au panier » qui consiste à balancer à bout de bras un panier spécial en forme de cloche aux parois ajourées et à fond plein, qui reçoit les graines encore sur pied, comme celle du « balayage » qui consiste à rassembler au sol les graines déjà tombées, se révèlent d'un faible rendement. Seules certaines espèces très résistantes et à cycle court, se développent aux dépens des autres, telles *Cenchrus biflorus*, ou *Tribulus terrestris* : les premières sont parfois récoltées en année normale,

alors que les secondes ne le sont que sous l'effet de la faim car leur goût est réputé très désagréable.

Une autre méthode pour recueillir les graines utilisée en année normale par certains groupes pauvres ou par d'anciens captifs, se généralise en période de famine : elle consiste à éventrer les fourmilières (*teytoft*) et à y ramasser les graines que les insectes ont enfouies. Des femmes parcourent la brousse, montées sur un âne avec comme matériel, un bâton muni d'un talon en fer pour éventrer les fourmilières, un van pour séparer les graines des cailloux, et un sac de cuir pour rassembler la récolte. Elles vont ainsi, de fourmilière en fourmilière, et elles creusent en silence pour ne pas irriter les génies qui pourraient s'y loger. Des analyses ont permis d'inventorier les graines stockées dans le sol par les insectes (Gast, 1968, p. 219).

Si les graines font parfois défaut en période de sécheresse, les feuilles apportent un complément utile. Celles du *Maerua crassifolia*, bien que cet arbre dans tout le pays touareg ait une solide réputation d'être un refuge de génies, celles de *Leptadenia hastata*, liane qui grimpe sur les arbres des sols pauvres et sableux, et de *Tapinanthus globiferus*, plante parasite qui vit sur les arbres comme le gui. Ces feuilles sont bouillies avec du sel et mangées telles quelles.

Mais la ressource la plus importante des périodes de famine provient de l'amande des noyaux du fruit de *Boscia senegalensis*. On ramasse et rassemble les fruits sur une aire propre, et on les bat pour extraire les noyaux. Ceux-ci sont séchés et brûlés sur le sol avec de la paille sèche, pour que l'écorce claque et libère les amandes. Celles-ci sont mises à cuire dans une marmite remplie d'eau, que l'on renouvelle régulièrement : la cuisson dure une journée et parfois deux ou trois, si les besoins alimentaires laissent le temps nécessaire pour éliminer à petit feu l'amertume des amandes. Celle-ci peut encore être atténuée en mettant dans les amandes pilées de la cendre de bois, avec le sel, avant de les manger accompagnées si possible de lait frais ou caillé.

Les coloquintes (*Citrullus colocynthis*), que l'on mange fraîches ou grillées à la fin de l'été, et dont les animaux font une grosse consommation, donnent des graines qui sont recueillies en période de famine. Les bouses de vaches sont amassées sur le sol et battues pour en extraire ces pépins qui sont pilés au mortier. Mis à cuire dans un canari, ils en sont sortis puis séchés et pilés une seconde fois pour être transformés en une « farine » qui est mangée associée aux fruits du *Ziziphus mauritiana* réduits également en poudre et éventuellement délayé dans du lait caillé.

Les fruits du *Ziziphus mauritiana* sont en effet ramassés régulièrement, pilés au mortier, et vannés pour en éliminer les noyaux. Cette « farine » est cuite dans un trou creusé dans la

terre, chauffé par un feu de bois dont on retire les braises, et tapissé des feuilles épaisses et larges du *Galotropis procera*. Cette « farine », après cuisson, donne une pâte serrée (*uffar* en touareg) que l'on mange telle quelle ou que l'on fait entrer dans la composition de la « boule ». Cette nourriture, qui n'est pas nécessairement liée à la disette, joue cependant un rôle lors des famines, car elle peut répondre aux manques des aliments usuels, et à l'absence de mil.

Dans les régions peuplées de palmiers-doum (*Hyphaene thebaïca*), dans les vallées méridionales comme dans celles du massif de l'Air, les fruits sont récoltés en période de famine. Le péricarpe est réduit en farine après pilage : on y ajoute l'amande, obtenue par éclatement du noyau sur le feu, et pilée également. Cette mixture est mêlée telle qu'elle au lait frais ou caillé ou à défaut à l'eau. Elle peut également être ajoutée dans la « boule » au mil ou aux « graines sauvages ».

Pour les nomades vivant au bord du fleuve Niger et près des grandes mares, les tubercules des nénuphars (*Nymphaea spp.*), dont les feuilles et la fleur étoilée s'étalent sur les eaux dormantes, sont consommées après séchage et pilage.

Cette énumération, non exhaustive, montre la richesse du milieu sahélien et les possibilités d'utilisation du milieu végétal en période de disette.

*

**

Les pasteurs touareg dont l'alimentation est basée sur le lait et le mil ont toujours fait appel aux produits de cueillette qui apportent une très importante contribution à leur bilan nutritionnel. La famine, toujours menaçante et liée aux périodes de sécheresse, les oblige à utiliser plus encore les produits de la cueillette disponibles : graines de certaines herbes, souvent négligées en année normale en raison de leur goût désagréable, graines tirées des fourmières, amandes ou pépins de fruits sauvages, feuilles des arbres. L'absence provisoire des produits de cueillette les plus courants oblige à se reporter sur ceux qui n'ont pas disparu. Lors des grandes famines des siècles passés, les chroniques d'Agadez relatent qu'à la fin du XVII^e siècle, des graines sauvages étaient vendues sur le marché à un prix qui a étonné le mémorialiste : « Alors tombèrent sur eux les guerres et les famines, la désolation... Années 1108 (1697)... On en arriva à payer une pièce (mithqal) d'or dix mesures de grains de cram-cram et

d'épines d'agrouf (1) et même six mesures seulement. » (Urvoy, 1934, 175).

Si les famines ne sont pas un phénomène nouveau pour les pasteurs nomades, celles d'aujourd'hui atteignent une intensité plus forte du fait qu'elles s'étendent sur une zone beaucoup plus peuplée que par le passé. Elles provoquent la mise en place d'un système de distribution de vivres pour les « éprouvés », terme consacré au Niger par l'administration, qui réduit provisoirement les pasteurs démunis à un statut d'assistés. Les nourritures de substitution permettent d'attendre le retour de meilleures années pour ceux qui n'ont pas tout perdu et pour qui quelques chèvres ou quelques chammelles peuvent être l'amorce d'une reconstitution du troupeau.

Edmond BERNUS

O.R.S.T.O.M.

(1) Cram-cram : *Cenchrus biflorus*.
agrouf : *Tribulus terrestris*.

BIBLIOGRAPHIE

- Bernus, E. : « Cueillette et exploitation des ressources spontanées du Sahel nigérien par les Kel Tamasheq », *Cahiers ORSTOM, Sciences Humaines, vol. IV*, 1967, 1, p. 31-52.
- Bernus, E. : « Incongruités et mauvaises paroles touarègues », *Journal de la Société des Africanistes XLII*, 1972, 1, p. 89-94.
- Bernus, E. : *Les Illabakan (Niger) : une tribu touarègue sahélienne et son aire de nomadisation*, Atlas des structures agraires n° 10, — Mouton, ORSTOM, 1974, 116 p., 14 cartes H.T.
- Foucauld, Ch. de : *Poésies Touarègues (Dialecte de l'Ahaggar)*, 2 vol., Paris, Leroux, 1925-1930.
- Foucauld, Ch. de : *Dictionnaire Touareg-Français*, 4 vol., Paris, Imprimerie Nationale, 1951-52.
- Gast M. et Adrian J. : *Mil et sorgho en Ahaggar*, Etude anthologique et nutritionnelle, Mémoire du C.R.A.P.E. IV, Arts et Métiers Graphiques, Paris, 1965.
- Gast, M. : *Alimentation des populations de l'Ahaggar*, Etude ethnographique, Mémoire du CRAPE VIII, Arts et Métiers Graphiques, Paris 1968.
- Gast, M. : « Céréales et pseudo-céréales du Sahara Central (Ahaggar), I). Usages et valeurs alimentaires de quelques graines du Sahara Central », *Journal d'Agronomie Tropicale et de Botanique Appliquée*, Tome XIV, n° 12, janv.-fév. 1972, p. 50-55.
- Gaudin-Harding, P. et Ould-Aoudia, M. : « II). Analyse de quelques graines de la région de l'Ahaggar », *Journal d'Agronomie Tropicale et de Botanique Appliquée*, Tome XIV, n° 12, janv.-fév. 1972, p. 55-58.
- Nicolas, F. : *Tamesna. Les Ioullemmeden de l'Est ou Touareg Kel Dinnik*, Paris, Imprimerie Nationale, 1950.
- Peyre de Fabregues, B. : *Lexique des noms vernaculaires des plantes du Niger*, 2 vol. ronéo, IEMVT, Maisons-Alfort, Laboratoire d'Elevage Niamey, 1972.
- Peyre de Fabregues, B. et Lebrun, J.P. : *Catalogue des plantes vasculaires du Niger*, Etude Botanique n° 3, IEMVT, Maisons-Alfort, Laboratoire National de l'Elevage, Niamey, 1976.
- Urvoy, Y. : « Chroniques d'Agadez », *Journal de la Société des Africanistes*, Tome IV, 1934, p. 145-177.

NOUVELLE SERIE BILINGUE

N° 113 - 1^{er} TRIMESTRE 1980

PRÉSENCE AFRICAINE

REVUE CULTURELLE DU MONDE NOIR

TIRE A PART

FAMINES ET SECHERESSES
CHEZ LES TOUAREG SAHELIENS
(LES NOURRITURES DE SUBSTITUTION)

Edmond BERNUS

voir 10.012

21 JUIL. 1980

O. R. S. T. O. M.

Collection de Référence

n° B-10.029 Geog.