

# Végétal, rentable et comestible : le muskuwaari dans la vallée de la Bénoué, Nord-Cameroun

Léonie MÉTANGMO-TATOU

## RÉSUMÉ

Le *muskuwaari*, sorgho repiqué de saison sèche, constitue la base de l'alimentation des Peuls dans la vallée de la Bénoué. L'analyse linguistique de la taxinomie peule révèle de nombreux emprunts au kanuri mais aussi un emprunt plus ancien au tupuri. Le *muskuwaari* s'est développé du fait de la spécificité biologique de cette plante qui autorise un calendrier culturel particulier. Sur le plan économique, le *muskuwaari* a participé au développement de villes comme Maroua et Garoua. Mais, actuellement, dans ces mêmes villes, les habitudes alimentaires sont en train de changer, au détriment du sorgho.

*Mots-clés* : *muskuwaari*, sorgho repiqué de saison sèche, emprunts, fulfulde, kanuri, tupuri, Garoua, Nord-Cameroun

## ABSTRACT

The *muskuwaari*, a planted dry season sorghum, is the main element of the food of the Fulani people in the Benoue valley. The linguistic analysis of the Fulfulde taxonomy shows borrowings from the Kanuri language as well as an ancient borrowing from Tupuri. The *muskuwaari* has been spread in the area due to the biological specificity of this plant which requests a special calendar for its cultivation. From an economical point of view, the *muskuwaari* has contributed to the growth of some towns such as Maroua and Garoua. But now, in these same towns, the nutritional habits are changing, to the detriment of sorghum.

*Keywords*: *muskuwaari*, planted dry season sorghum, borrowings, Fulfulde, Kanuri, Tupuri, Garoua, North-Cameroon

\* \*  
\*

- Cewndi fuddam wulweende*<sup>1</sup>  
*graine menue, au commencement, de la sueur*
- Cewndi wattam haaraande*  
*graine menue, enfin la satiété*
- Cewndi duuda-dabboode*  
*graine menue recherchée par beaucoup*
- Cewndi banta<sup>2</sup> koppi*  
*graine menue, support genoux*
- Cewndi daccere reedu*  
*graine menue, force du ventre*
- Cewndi jayngol gite*  
*graine menue, lumière des yeux*

Dominique NOYE

*Blasons peuls. Éloges et satires du Nord-Cameroun*<sup>3</sup>

---

1 Allusion à la pénibilité du travail de la terre, mais aussi à celle de la préparation traditionnelle de la farine.

2 "support" n'est qu'une approximation car *bangtal* désigne en fait le pilier central d'une case, surajouté après coup pour soutenir un toit qui fléchit.

3 Le blason est un poème en prose décrivant, pour le louer ou le blâmer, une personne, un animal ou un objet. Ce genre oral ne comporte aucune contrainte ou exigence quant à l'acteur, au temps ou au lieu de son énonciation.

## INTRODUCTION

Le texte de ce blason montre l'importance accordée au **gawri**, terme générique désignant dans la taxinomie peule aussi bien le genre *Pennisetum*, mil chandelle, que le genre *Sorgho*. Il n'est pas indifférent que parmi la soixantaine de blasons recueillis par le Père Noye, deux portent sur le **gawri**. Il est également notable que cette récurrence de motifs concerne également **gaduuru** "porc, phacochère" : en effet, lui aussi est blasonné, mais négativement cette fois, pour des motifs religieux évidents<sup>4</sup> dans deux textes successifs.

Ainsi la littérature orale, au moins pour ce qui est de ce genre particulier, le blason, révèle qu'au niveau des représentations en monde peul, le **gawri**, toutes espèces confondues, représente peut-être autant que la vache laitière (**diilaaye**) un pôle éminemment positif, point de référence extrême d'une quête<sup>5</sup> qui dépasse le cadre strictement alimentaire — allusion explicite à la satiété et à la force physique qu'il procure — pour évoquer plus subtilement la dimension intérieure (**jayngol gite**).

Le **muskuwaari**<sup>6</sup>, sorgho repiqué de saison sèche, constitue la base de l'alimentation des Peuls de la vallée de la Bénoué. Nous verrons comment il s'intègre sur le plan linguistique à la grande famille des **gawri** et essaierons :

- a) dans un premier temps, de montrer les relations logiques et étymologiques qu'entretiennent les mots au sein du champ sémantique des mils et sorghos<sup>7</sup>. Ce repérage linguistique nous mènera entre autres choses à l'hypothèse selon laquelle la culture des sorghos de saison sèche par les Tupuris serait antérieure au contact entre ces derniers et les Peuls nouvellement initiés à cette technique par les Kanuri ;
- b) dans un second temps, il sera question des facteurs de l'expansion de cette culture d'emprunt parmi les Peuls et de sa place dans l'espace et le calendrier culturels, place déterminante s'il en est en amont de l'emprunt ou de l'appropriation de cette culture par les Peuls ;

---

4 Prohibition par le Coran de la viande de porc.

5 *Duuda-dabboobe* littéralement "qui a beaucoup de personnes qui cherchent", "recherché par beaucoup".

6 Le *muskuwaari* est couramment dénommé *mousskouari* dans la littérature.

7 La taxinomie française ne comporte pas de terme générique recouvrant mil et sorgho.

- c) enfin, nous verrons comment en aval de l'expansion du **muskuwaari** et de l'urbanisation qu'elle a déterminée historiquement, il se produit un renversement au niveau des marges de cette urbanisation : elles sont en effet le lieu où s'excluent certains aliments et où s'expriment de nouvelles habitudes ainsi que de nouveaux espaces de commensalité.

### Repérages linguistiques

Mil, sorgho, petit mil, **muskuwaari** sont des termes qui, dans l'esprit du consommateur profane ne recouvrent pas toujours des réalités bien précises. Il y a là au niveau du commun et par rapport aux relations logiques entre les différents termes un flou taxinomique flagrant d'où émerge malgré tout une distinction mil/sorgho basée sur des caractéristiques physiques telles que la présentation physique des grains — en chandelle — pour le mil ou petit mil, en panicule pour tous les types de sorgho, distinction qui recouvre d'ailleurs celle des genres botaniques : *Pennisetum* d'une part et *Sorghum* de l'autre.

Le genre *sorghum* comporte des variétés pluviales et des variétés de saison sèche (ou de contre saison). Le **muskuwaari** appartient à cette dernière catégorie.

### Étymologie et histoire

Des données historiques d'une part et étymologiques d'autre part<sup>8</sup> s'accordent pour soutenir que le mot et la technique sont venus du Bornou au XIX<sup>e</sup> siècle. Cette culture a fortement contribué à l'urbanisation des sites peuls de Maroua et de Garoua du fait des avantages agricoles qu'elle offre.

Comme de nombreux autres items lexicaux relatifs à l'agriculture, le mot **muskuwaari** lui-même est d'origine kanuri ainsi que les désignations de quatre de ses écotypes sur les sept principaux répertoriés au Nord-Cameroun, donc en tout cinq emprunts au kanuri.

<b>muskuwaari</b>	< kanuri <b>masawa</b> sorgho repiqué de saison sèche, terme générique
<b>ajagamari</b>	< kanuri <b>ajiyama</b> = variété de sorgho particulièrement prisée
<b>burguri</b>	< kanuri <b>burwu</b> = une variété de sorgho
<b>tallari</b>	< kanuri <b>tala</b> = lit de tige de mil au moment de la récolte

---

8 Communication orale de H. Tourneux, juin 1991, relative aux emprunts.

**sulkeïri** < kanuri **sulwe**  
cotte de maille

qui a donné **sulke** en fulfuldé = cotte de maille. Le rapport de cotte de maille et **sulkeïri** est à chercher du côté de l'aspect de la panicule, lâche d'une part, bicolore et contrastée (blanc et marron) d'autre part. Il y a donc une analogie évidente entre une panicule aux grains espacés et une cotte de maille.

Un seul est d'origine arabe : **safraari** < arabe **safar** (= jaune).

Tous ces emprunts, aussi bien **muskuwaari** que les autres (**ajagamaari**, **burguuri**, **sulkeïri** et **talaari**) sont morphologiquement intégrés à la classe **ndi** du peul sous sa forme modifiée **-ri**. C'est une classe grammaticale regroupant entre autres catégories sémantiques, tous les noms des grains à laquelle appartient le nom générique **gawri** (mil, sorgho) lui-même, ainsi que les appellations des autres écotypes du **muskuwaari** : **majeeri**, **sukaataari**, **manduweyri** et **safraari**.

### *La place du babuuri dans la taxinomie*

Même si, pour la plupart, **muskuwaari** se définit par rapport à des caractéristiques physiques de couleur et de goût, et non en référence à des particularités biologiques et culturelles, il est au moins reconnu de tous. Par contre, le **mbabuuri**, pour des raisons d'éloignement géographique de sa zone de prédilection, est peu connu dans la région de la Bénoué.

En effet, le **mbabuuri** est traditionnellement cultivé par les populations tupuri et, contrairement au **muskuwaari** à boule blanche particulièrement prisée chez les Peuls, il produit une boule colorée.

Mais l'un et l'autre présentent bien la même spécificité culturelle : ce sont des sorghos de repiquage récoltés en saison sèche.

Cependant, on constate, dans un certain discours scientifique, une hésitation qui révèle certainement un flou au niveau des représentations.

Le discours lexicographique<sup>9</sup> donne comme glose à l'entrée **muskuwaari** "nom général des sorghos de saison sèche". Cependant dans la liste présentée, le **mbabuuri** n'apparaît plus. Ailleurs, un document de l'ENSIAAC<sup>10</sup>, après l'avoir présenté comme la deuxième grande famille de sorghos repiqués, au même titre que le **muskuwaari**, pose ainsi implicitement le caractère générique de l'appellation **muskuwaari**.

Cette contradiction flagrante d'un certain discours métalinguistique et scientifique paraît révélatrice du parcours prétendument heurté du **masawa**

9 Cf. Dictionnaire foulfuldé-français du Père Noye.

10 École Normale Supérieure des Industries Agro-Alimentaires du Cameroun.

bornouan. Il est en effet communément admis que le **mbabuuri**, issu du tupuri **babu**, aurait été emprunté aux Peuls, qui eux-mêmes tenaient cette technique des Kanuri.

Mais on peut opposer à cette théorie une première objection qui renvoie à des données pédologiques. En effet, la nature des sols des sorghos de saison sèche est différente de l'un à l'autre : le **karal** des Peuls se caractérise par une teneur plus forte en argile que les sols à **mbabuuri**. Cette particularité pédologique détermine d'ailleurs l'adoption de techniques culturales différentes (semis en pépinières à la volée et à plat pour les **muskuwaari**, semis sur grands billons pour les **mbabuuri**) ainsi que l'utilisation d'instruments aratoires différents (repiquage en poquets grâce au lourd plantoir, **gooforiwal** pour le **karal**<sup>11</sup> et recours à un instrument plus petit (50 cm) pour les sols plus légers argilo-sablonneux des **mbabuuri**.

La seconde objection a des données linguistiques. En effet, si l'origine tupuri du terme **babu** n'est pas contestable, son sens réel en tupuri est peut-être à reconsidérer. Il semble bien que **babu** désigne les jeunes plants en pépinière<sup>12</sup> et ne constitue donc pas une appellation génétique d'un type botanique adulte.

Ce type d'indications existe aussi dans les taxinomies endogènes : on y trouve par exemple des caractérisations dominées par les métaphores descriptives fondées sur l'aspect de l'épi. On trouvera par exemple **dara gombol** "au cou droit", **turingel**<sup>13</sup> "recourbé, croisé", **darningel**<sup>14</sup> "droit".

D'autres caractéristiques seront fondées sur la couleur du grain : on peut citer des substitutions analogiques comme : **ajagamaari nebbam**<sup>15</sup> "ajagamaari de couleur blanc-jaunâtre", **jigaari karal** : "variété de **muskuwaari** aux graines rouges semblables à ceux du **jigaari** (qui est un sorgho pluvial) ; et des appellations métonymiques comme **purdi**, issu de la racine adjectivale **fur** : gris, et qui désigne une variété de **muskuwaari** à grains gris.

---

11 *karal* (pluriel *kare*) désigne les vertisols argileux sur lesquels se développent les sorghos repiqués de saison sèche. Il désigne aussi parfois par métonymie non plus les sols sur lesquels se développe le *muskuwaari* mais la plante elle-même.

12 Cf. Joanny Guillard, 1965. Cf. Communication orale de J. Koulandi, agro-économiste, Institut des Sciences Humaines, Garoua, Juillet 1991.

13 *turaago* : s'incliner, se courber.

14 *darnugo* : redresser, être droit.

15 *nebbam* : huile, beurre fondu.

### *Le cru et cuit*

La caractérisation fondée sur l'apparence physique du grain n'intervient pas pour toutes les variétés, ni tous les écotypes. Elle n'est qu'occasionnelle et ne sous-tend pas un système. Par contre, il semble bien qu'il existe chez les Peuls du Nord et de l'Extrême-Nord une classification au second degré, puisque basée non pas sur la couleur du produit cru non directement ingérable par l'homme, mais sur le produit cuit, la boule en l'occurrence. Cette classification fait le départ entre les sorghos à boule blanche, **ndaneeri** (racine adjective **ran**, blanc) et les sorghos à boule rouge (ou colorée), **mbodeeri** (racine **wod**, rouge).

Ce choix taxinomique met en évidence la non-prédictibilité de la couleur de la boule consommable à partir de la couleur du grain.

Chez les Peuls et les populations islamisées en général, la boule blanche est particulièrement prisée. Il faut rappeler à cet égard que tous les **muskuwaari** sont des variétés à boule blanche à l'exception du **burguuri** rebaptisé par métonymie **purdi** dans la Bénoué en raison justement de la couleur grise de la boule qu'il produit.

Concernant l'appréciation empirique du consommateur, signalons que chez les populations du Hoggar, également, le sorgho blanc est préféré au sorgho rouge<sup>16</sup>.

### **Facteurs d'expansion du muskuwaari et importance économique**

Le **muskuwaari** doit sa fortune à la spécificité biologique de la plante qui autorise un calendrier culturel particulier. En effet, les racines de cette plante ont la faculté exceptionnelle de résister à la sécheresse en absorbant les particules d'eau fixées dans les vertisols, eau que d'autres plantes ne seraient pas en mesure d'absorber. Le **muskuwaari** se trouve ainsi au centre d'une technique culturale qui permet d'une part d'utiliser dès le mois de septembre les **kare** de toutes façons inexploitable pour d'autres cultures et d'autre part, de ne pas souffrir de congestion du calendrier agricole particulièrement chargé en début de saison pluvieuse.

Sa place privilégiée dans le calendrier et l'espace culturel lui a ainsi permis de dégager des surplus importants et a ainsi contribué grandement à l'établissement des cités peules de Maroua et Garoua. Ce n'est pourtant pas une culture de rente dans le sens classique du terme. Il s'agit plutôt d'une culture de type traditionnel et vivrier pouvant dégager à l'occasion des surplus. Ainsi, la part commercialisée peut-elle aller jusqu'à 12% de la

---

16 Cf. M. Gast et J. Adrian, 1965.

production globale. Le sorgho pluvial par contre est commercialisé à raison de moins de 7% en moyenne de sa production globale<sup>17</sup>. Finalement, le sorgho pluvial est généralement autoconsommé, les parcelles étant calculées de manière à pourvoir uniquement aux besoins familiaux du cultivateur, et à lui permettre de développer les autres cultures — vivrières ou de rentes — de saison pluvieuse. C'est ce qui fait croire quelquefois à une productivité supérieure du **muskuwaari** par rapport au sorgho pluvial.

Les importants surplus dégagés par la culture du **muskuwaari** font l'objet de commercialisation sur les marchés urbains mais aussi d'échanges avec l'extérieur. C'est ainsi que 700 tonnes de sorgho dont 90% de **muskuwaari** ont été vendues en juin 1991 au PAM (Programme Alimentaire Mondial) par l'intermédiaire de l'Office Céréaliier de Garoua. Des échanges se font également entre le Nord-Cameroun et le Tchad, le Burkina Faso et même le Soudan, mais ils restent informels. L'absence d'un cadre formel et de données chiffrées ne permet pas d'en évaluer l'ampleur.

Concernant les prix, les aléas climatiques n'autorisent pas la fixation d'un prix stable, la seule donnée permanente demeurant la modicité des prix des sorghos à farine rouge par rapport aux sorghos à farine blanche, **muskuwaari** et tous types confondus.

On peut donc dire que la commercialisation du sorgho dans notre zone reste limitée. Elle se caractérise par une grande variabilité des quantités produites d'une année à l'autre, du fait de la maîtrise insuffisante des moyens de production, variabilité de la qualité du grain d'une zone écologique à l'autre, variabilité des prix. Cependant, le **muskuwaari**, par le biais de la fertilisation et de l'irrigation, pourrait permettre un réel contrôle, voire une amélioration significative<sup>18</sup> de la production, condition *sine qua non* de l'implantation d'une quelconque unité de transformation.

A ce propos, un des atouts du **muskuwaari**, pour l'avenir, est qu'il semble avoir, de tous les types, la meilleure "aptitude technologique", c'est-à-dire l'aptitude à être transformé et conservé<sup>19</sup>. Cette aptitude est jugée par rapport à la composition chimique ; l'aptitude à la première transformation : la mouture ; l'aptitude à la seconde transformation : panification, pastification, biscuiterie ou autre ; l'aptitude à la consommation.

---

17 Rapport d'activité annuel de l'ENSIAAC, p. 45.

18 Variation du simple au triple de 800 kg/ha à 2 t/ha. Communication orale de Lazare Illoga, Office Céréaliier de Garoua, juin 1991. L'amélioration qualitative semble plus problématique.

19 Rapport d'activité de l'ENSIAC, p. 39.

## En aval de l'urbanisation

Si la diffusion du **muskuwaari** a pu favoriser l'urbanisation au XIX<sup>e</sup> siècle sans constituer un facteur limitant à l'élevage dans cette société de pasteurs, et aux autres cultures, il semble bien qu'il se dessine aujourd'hui un mouvement inverse aux franges des cités, celle de Garoua surtout.

### *Recul des produits traditionnels*

A Garoua, en effet, les céréales nouvelles telles que le riz<sup>20</sup>, ainsi que d'autres aliments énergétiques récemment introduits, comme le plantain, entrent en compétition avec le traditionnel **muskuwaari**.

La vulnérabilité du **muskuwaari** peut s'expliquer en partie par la pénibilité des opérations de préparation de la farine qui est largement manuelle. Il faut bien compter en effet, pour une ration moyenne, environ deux heures entre le début et la fin des opérations qui comportent principalement :

- le lavage à l'eau,
- le décorticage par pilonnage au soleil,
- les différentes phases de séchage au soleil,
- le vannage,
- le trempage (facultatif),
- le broyage à la meule dormante,
- le tamisage.

Il est vrai que le processus de fabrication traditionnel se trouve allégé aujourd'hui par l'installation de décortiqueuses et de moulins en milieu urbain, mais se pose encore le problème de l'accessibilité à ces équipements tant sur le plan financier que géographique.

C'est ainsi que les choix se font de plus en plus en faveur de produits prêts à l'emploi tels que les tubercules ne nécessitant pas de longs préparatifs ou bien tout à fait prêts à consommer tels que le pain.

Il semble bien que nous soyons là en présence d'un phénomène général lié aux changements socio-culturels occasionnés par l'urbanisation. Sous d'autres latitudes, M. Gast et J. Adrian notaient, dans l'étude ethnologique et nutritionnelle déjà citée des mils et sorghos du Hoggar, le même recul de la consommation des mils et sorghos chez les populations jeunes et urbanisées,

---

20 Il est vrai qu'il existe des variétés de riz de tradition ancienne communément appelées *maaroori ladde*, riz sauvage, par opposition à la *maaroori nasaari*, riz du blanc, riz marchand ; mais elles ne font, comme leur nom l'indique, l'objet d'aucune culture.

et ce pour les mêmes raisons de facilité de consommation et non de goût, en faveur des produits à base de blés (couscous, pain de boulangerie).

### *Appauvrissement des types de préparation*

En même temps qu'on note une désaffection à l'égard du **muskuwaari** en faveur d'autres bases alimentaires, on constate une uniformisation des modes de consommation de cette céréale qui n'épargne que la bouillie, **gaari**, et dans une large mesure la boule, **nyiri**.

Dans le registre des usages qui se conservent relativement bien, il faut citer le **mbambakam**, bouillie de sevrage confectionnée à partir de n'importe quel écotype de **muskuwaari** (concassage puis cuisson à l'eau bouillante en présence de natron, avec adjonction facultative de beurre).

Il faut également noter une intrusion récente du **muskuwaari** dans le domaine des bières (**mbal**) traditionnelles, jusqu'alors chasse gardée des **jigaari**, mil rouge pluvial cultivé et consommé par les populations non-peules.

Si l'on quitte le domaine des préparations liquides pour aborder celui des préparations pâteuses, on constate la raréfaction d'usage de certaines préparations prêtes à consommer, généralement faites à base de farine de **muskuwaari** précuite et façonnée en boulettes généralement de la taille du poing. On peut alors répertorier le **faltaare** (pl. **paltaaje**) parfumé au miel, le **cobbal** (pl. **cobbe**) consommé avec du lait, et vendu sur les marchés, et même le **bagayya**, pâte cuite réduite en petits morceaux et délayée dans de l'eau sucrée ou non et consommée froide.

Enfin, dans le domaine des préparations grenues, je citerai le **dakkere** (pl. **dakke**). Il s'agit de farine humidifiée et cuite au bain-marie, la masse compacte est réduite à la main en granulés. Le **dakkere** se consomme avec du lait (sucre facultatif).

### *Aspect socio-culturel : le pain et la boule*

De même que les préparations prêtes à consommer à base de **muskuwaari** se perdent, on note une avancée proportionnelle du blé, sous la forme de pain, au niveau du repas du matin essentiellement, et dans une mesure non-négligeable, dans certains cas, pour le repas du soir.

On sait que la consommation de céréales au Nord-Cameroun se fait essentiellement sur le mode :

matin : bouillie, beignets ou pain  
+ café, thé  
+ éventuellement viande, haricot, sauce

- midi : boule  
+ sauce viande
- soir : idem réchauffé.

Mais l'urbanisation rapide et l'afflux vers les villes de jeunes "marginiaux" a augmenté considérablement la masse des repas pris à l'extérieur, auprès d'une structure commerciale (dans la rue, au restaurant, etc.) en même temps qu'elle a massivement introduit le pain au repas du midi et surtout celui du soir.

Ainsi, parmi les bases alimentaires, c'est-à-dire en-dehors des plats de sauce, le pain se taille la part du lion dans une ville comme Garoua. Pour les repas pris à l'extérieur, le pain représente jusqu'à 30% des bases à midi, 35% le soir, distançant ainsi toutes les autres céréales confondues et les tubercules.

La substitution du blé au **muskuwaari**, du pain à la boule, ne peut aller sans une modification voire une atomisation des groupes de commensalité qu'autorise la forme physique du produit "pain". Cette mutation s'observe à trois niveaux. En effet :

- là où il y avait regroupement des commensaux, nous trouvons l'individu isolé,
- là où il y avait fractionnabilité extrême de la ration pâteuse, la consistance physique de la matière "pain" pose les limites de sa fractionnabilité,
- là où il y avait stabilité dans l'espace du groupe des commensaux (pendant le repas) et stabilité dans le temps (d'un repas à l'autre, d'un jour à l'autre), nous trouvons une mobilité extrême, la ration étant transportable.

Type	Étym.	Autres appellations	Variétés	Couleur grain	Couleur boule	Panicule	Pédoncule
<b>ajagamaari</b>	< kanuri <i>ajiyama</i>	dalassi	turingel dara gombol	blanc ivoire	blanc	compact ?	crossé droit
<b>safraari</b>	arabe <i>safar</i> , jaune		turingel damingel	jaune	blanc	compact ½ compact	crossé droit
<b>majeeri</b>	fonds peul	tallari (kanuri)	majeeri cellori majeeri tolotolo	jaune clair blanc+noir	blanc	½ lâche compact	droit crossé
<b>burjuri</b>	< kanuri <i>burwu</i>	purdi mburkumri mburko	deux types	- gris et brun - rouge soutenu - blanc craie	coloré (gris)	½ compact ½ lâche ½ compact	droit droit droit
<b>sukataari</b>	fonds peul	sakataasaare		rose soutenu rouge foncé	blanc	compact	crossé
<b>manduweyri</b>	fonds peul			rose	blanc	½ lâche	droit
<b>sulkeāri</b>	< kanuri <i>sulwe</i>			grains blancs et grains rouges	blanc	½ lâche	droit

## BIBLIOGRAPHIE

- CAMPOS-HUGUENEY Laurent *et al.*, 1989, *Rapport d'activité annuel du projet ATI* (Advanced Technology Institute). ENSIAAC, 100 p.
- BARRAULT J.P. & VAILLE J., 1972, "Point des travaux de l'IRAT sur les sorghos repiqués du Nord-Cameroun", *L'Agronomie Tropicale*, Série riz, rizicultures et cultures vivrières tropicales, vol. XXVII, pp. 791-813.
- GAST M. & ADRIAN J., 1965, *Mils et sorghos en Ahaggar. Étude ethnologique et nutritionnelle*, Mémoires du Centre de Recherches Anthropologiques, Préhistoriques et Ethnographiques, IV, 78 p.
- GULLARD J., 1965, *Golompoui, Analyse des conditions de modernisation d'un village du Nord-Cameroun*, Paris, La Haye : Mouton, 502 p.
- MOHAMMADOU E., 1989, "Islam et urbanisation dans le Soudan Central au XIX<sup>e</sup> siècle, La cité de Maroua (Nord-Cameroun)", *Proceeding of the international Conference on Urbanisation in Islam, Tokyo, Urbanisation in Islam 4*, pp. 117-154.
- NJOMAHA Ch. & KAMUANGA M., 1991, "Le sorgho de saison sèche en milieu paysan de l'Extrême-Nord : productivité et contraintes", Document de travail n°3, Maroua, Institut de Recherches Agronomiques, 20 p.
- NOYE D., 1989, *Dictionnaire foulfouldé-français. Dialecte peul du Diamaré, Nord-Cameroun*, Maroua : Procure des Missions, Paris : Geuthner.
- SEIGNOBOS Ch., 1984, "Instruments aratoires du Tchad méridional et du Nord-Cameroun", *Les instruments aratoires en Afrique tropicale. La fonction et le signe*, Cahiers ORSTOM, Sér. Sci. Hum. XX, 3-4, pp.: 537-573.
- TOURNEUX H., 1984, "Vocabulaires comparés des instruments aratoires dans le Nord-Cameroun", *Les instruments aratoires en Afrique tropicale, la fonction et le signe*, Cahiers ORSTOM, Sér. Sci. Hum. XX, 3-4, pp. 597-612.

Institut des Sciences Humaines, Garoua, Cameroun