

CUEILLETTE ET EXPLOITATION DES RESSOURCES SPONTANÉES DU SAHEL NIGÉRIEN PAR LES KEL TAMASHEQ*

PAR Edmond BERNUS**

Il est impossible d'aborder un problème quelconque du monde Touareg sans auparavant donner quelques définitions des termes qui seront employés.

On sait que les Touaregs n'utilisent jamais le vocable « Touareg » pour se définir eux-mêmes. Dans la zone sahélienne du Mali et du Niger, ils se disent Kel Tamasheq, c'est-à-dire « ceux qui parlent la langue Tamasheq » ; ils manifestent par là que l'unité de leur groupe est avant tout culturelle et linguistique, et rassemble des tribus d'origines variées, et des hommes de toutes couleurs : qu'ils soient noirs ou blancs (ou rouges, Imazwaɣen, comme ils disent le plus souvent).

Traditionnellement, la société était basée sur la prépondérance d'une aristocratie guerrière, les Imajeren (sing. Amajer), détentrice de tous les pouvoirs. Des « hommes libres » étaient liés à eux dans le cadre de fédérations politiques, Imɣad (sing. Amɣid) ou tributaires, et Ineslemen (sing. Aneslem), ou religieux.

A leurs côtés, vivait la masse des castes serviles, désignée sous le nom général d'Iklan (sing. Akli, fém. Taklit, pl. Tiklaten), ou Bella en pays Sonɣai et Buzu en pays Hausaphone.

Ces Iklan avaient des statuts très divers, depuis les Iklan de tente vivant souvent dans le campement de leurs maîtres comme domestiques, et les Iklan de cultures, également attachés personnellement à un patron. Les Iklan N'Egef, « captifs de dunes », bergers et cultivateurs, sont installés dans les zones des champs en tribus constituées, et ne dépendent que d'un chef. Les Iderfan (sing. Ederef) ou Iɣawelan (sing. Eɣawel) sont les affranchis. Les Iboɣolliten (sing. Boɣolli) sont des métis, souvent à titre collectif, en tribus constituées, dont l'ancêtre est né d'un captif et d'une femme libre.

Tout à fait à part, la caste des artisans (Inadan, sing. Enad), dont les hommes travaillent le bois et le fer, et les femmes le cuir.

* Les dessins qui accompagnent cet article sont de Mme JEAN-CHARLES.

** Géographe, chargé de recherches à l'O.R.S.T.O.M.

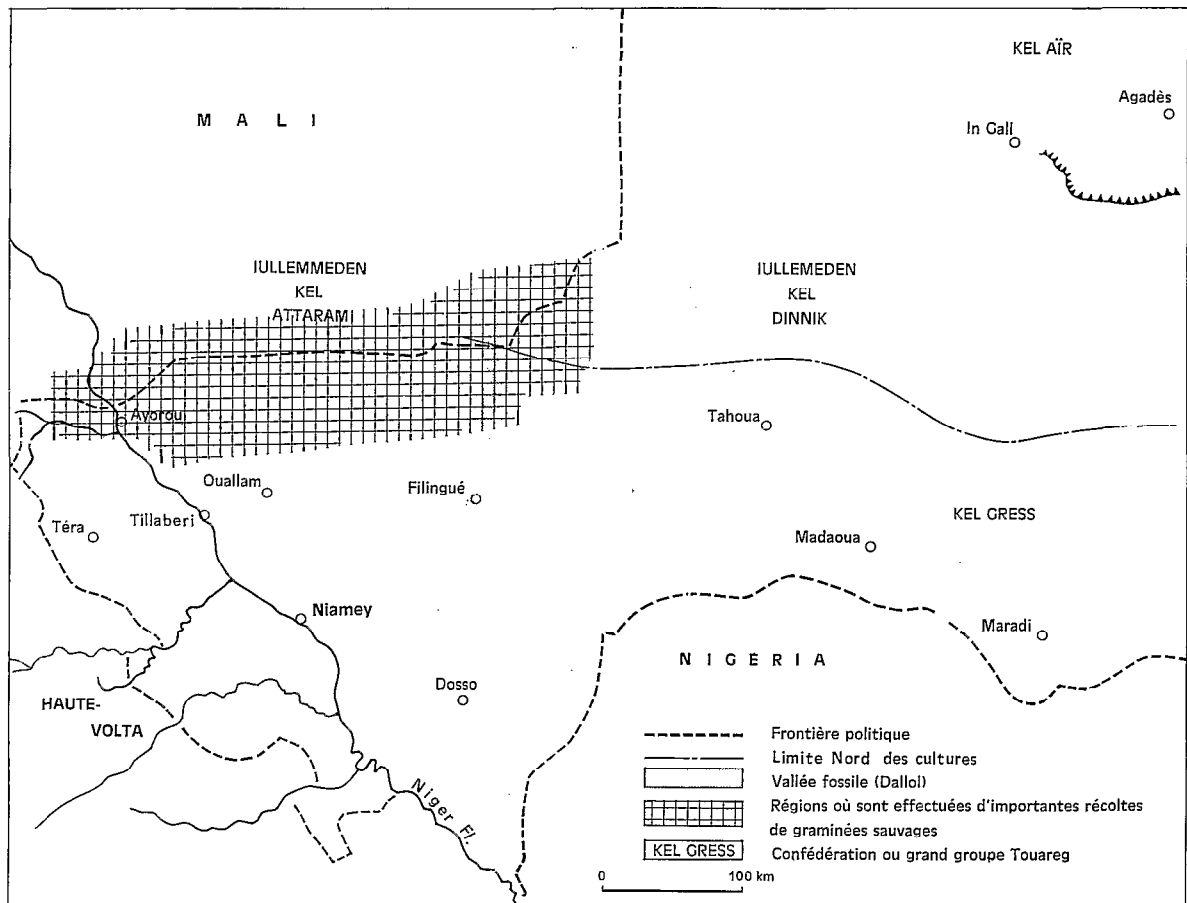
Cette étude est basée sur des enquêtes menées chez les Touaregs Iullemmeden de la République du Niger : à la fois chez les Kel Dinnik du Nord-Tahoua, et chez les Kel Attaram qui nomadisent le long de la frontière malienne, dans les circonscriptions de Téra, Tillabéry, Ouallam et Filingué. Ce sont ces derniers qui restent actuellement le plus attachés à ces récoltes de graminées sauvages dont ils sont très friands.

La transcription adoptée, très simplifiée, obéit aux quelques règles suivantes :

- U : *ou* comme dans *lourd*.
- W : comme dans l'anglais *Water*.
- G : toujours dur comme dans *gâteau*.
- S : toujours sifflant, même entre deux voyelles.
- SH : comme dans *chat*.

Et pour les sons qui n'ont pas d'équivalent en français :

- KH : comme dans l'allemand *Achtung*.
- ʀ : r guttural. Ce son est souvent transcrit dans la littérature par GH.
- Q : occlusive vélaire.



Carte générale de situation

1. LES RESSOURCES ALIMENTAIRES

Pour le nomade qui ne cultive pas, il est bien des récoltes spontanément offertes par la brousse : car s'il ne domestique pas la nature en travaillant la terre, il en connaît néanmoins toutes les ressources naturelles, qu'il exploite à chaque occasion. (1)

Bien sûr, ces ressources ne sont, en ce qui concerne l'alimentation, qu'un complément, mais à certaines saisons, elles peuvent pourvoir presque entièrement à ses besoins, et aux périodes de disette et de soudure, elles permettent de compléter une ration parfois largement insuffisante.

De plus en plus, le nomade achète du mil, mais les récoltes de graminées sauvages peuvent en limiter l'achat, et bien des fruits améliorent les plats traditionnels.

La cueillette a toujours été le fait des Iklan : ce sont eux qui pourvoient leurs maîtres Touaregs en produits de la brousse, comme le faisaient les Iklan N'Egef cultivateurs pour le mil. Ainsi, l'évolution sociale a souvent privé les Touaregs d'une partie de ces récoltes spontanées, qu'ils sont dès lors obligés d'acheter à leurs anciens serviteurs. Ces derniers, au contraire, s'ils ont quitté leurs maîtres, trouvent dans la vente des nombreux produits de la brousse des ressources nouvelles.

La zone nomade, si elle est dépourvue de champs cultivés, est riche par ailleurs en graminées sauvages dont les grains sont appréciés, à l'égal des mils. *Ishiban* (*Panicum*) est le terme qui sert à désigner les graines sauvages que l'on ramasse à la saison de *Rarat* (octobre-novembre), lors du retour de la transhumance d'hivernage : c'est donc pour les nomades une récolte qui s'apparente à celle du mil pour les paysans sédentaires : elle se situe à la même saison, et pour certains, c'est une récolte importante, qu'on conserve pour la consommation tout au long de la saison sèche. *Ishiban* est un masculin pluriel, car ce terme collectif désigne sans distinction tous les grains de ces herbes sauvages.

On en distingue de nombreuses variétés : l'*Asral* (*Panicum laetum* Kunth), la plus appréciée, que l'on trouve surtout dans les étendues planes, argileuses, dégagées d'arbres, et temporairement inondées à la saison des pluies. L'*Akasof* (*Panicum laetum*), qui préfère les terrains plus secs, et mieux égouttés. Le *Tegabart* (*Echinochloa colona* Link.), aux abords des bas-fonds inondés, et l'*Idombisan* (*Echinochloa colona* Link), sur les terrains sableux. D'autres noms encore nous ont été cités, l'*Uiriamum*, le *Safari* et le *Shiggezal*, qui pousse aussi sur les dunes. Les graines de chacune de ces plantes peuvent être ramassées pour l'alimentation, et on leur donne le nom global d'*Ishiban*, mot tamasheq qui correspond au *Kreb* des Arabes du Tchad.

Au niveau de la consommation ou de la commercialisation, on distingue deux qualités de graines sauvages, selon la manière dont elles ont été récoltées. Car certains nomades récoltent la graine sur pied, à la fin de la saison des pluies; ils ont pour cela un panier, plat à sa base, en forme de cloche, et qui se termine par une poignée. Ce panier, appelé *Ekayenkay* (cf. fig. 1), est fait en racines de *Tazzeit* (*Acacia senegal*) : on le tient à la main, et on le balance d'un mouvement perpendiculaire du bras allongé à la hauteur des épis. La graine est ainsi détachée et recueillie dans ce récipient, où elle pénètre au travers des parois à claire-voie. Cette récolte au panier se pratique très tôt le matin, pour que l'herbe soit encore humide de rosée, et les grains suffisamment imprégnés d'eau pour tomber dans le panier et ne pas s'envoler aux quatre coins de l'horizon. Cette récolte est donc précoce, car elle doit précéder la chute des graines et se dérouler avant la saison sèche, où toute rosée est abolie par le vent du nord et du nord-est.

(1) Les termes vernaculaires cités dans ce travail ont été recueillis sur le terrain, en particulier chez les Iklan des Iullemmeden Kel Attaram de la région d'Ayorou et Ouallam, qui sont des grands consommateurs de graminées sauvages. Ensuite, nous avons essayé de les confronter avec la littérature existante, et en particulier avec le *dictionnaire* du Père de Foucauld.

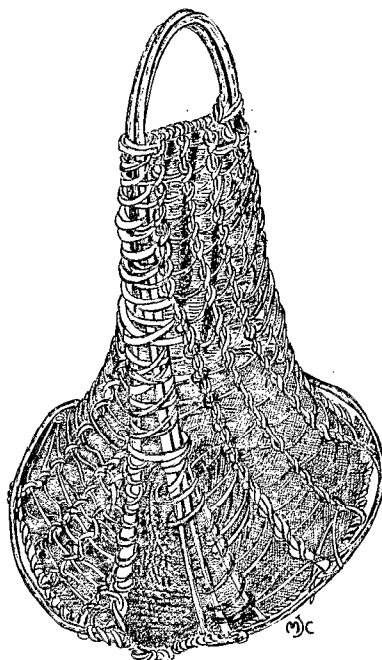


FIG. 1. — *Ekayenkay*, fait en racine de *Tazzeit* (*Acacia senegal*). Panier destiné à la récolte des graminées sauvages (*Ishiban*), utilisé par les IKLAN ILLEMEGEZEN campant à Arsilamey, au sud-est d'Ayorou.

On ramasse également les grains tombés à terre : dans ce cas, on coupe la paille, au couteau ou au sabre, parfois on la brûle. Les femmes se munissent d'un petit balai fait d'une gerbe de paille (1) (*Azor*), qui les oblige à se courber pour rassembler les graines. Parfois les hommes balaient aussi. Ils fabriquent alors un balai à manche (*Daji*) (cf. fig. 2), dont la tête est faite d'un buisson (2), emmanché sur une branche droite, les deux éléments étant unis par une solide cordelette de peau. Les graines sont rassemblées en petits tas, mais bien entendu, elles sont mêlées au sable, aux cailloux et autres impuretés. Un gros travail de tri est alors indispensable. C'est pourquoi le grain récolté sur pied, *Ewet*, est le meilleur, car il est propre, contrairement à celui qui est balayé (*Ishiban Win Afarad*), qui est vendu moins cher pour cette raison. Mais ce dernier procédé de récolte est le plus couramment utilisé, c'est celui qui donne les plus grandes quantités d'*Ishiban*, car la période où l'on peut ainsi le ramasser est beaucoup plus étalée.

L'*Ishiban* est donc balayé après qu'on ait enlevé les herbes qui gênent le regroupement des grains. Si la paille est vraiment sèche, on peut la brûler, sinon, on la coupe au couteau, ou avec un vieux sabre (fait de couper : *aratas*). Là encore, le grain aura un goût différent, selon qu'il aura ou non été recueilli après brûlage. On voit donc qu'il existe toute une série de différences, selon la variété botanique de la graminée, et selon la manière dont il a été procédé au ramassage.

On peut dire, enfin, que certains nomades font une véritable récolte, à la manière des cultivateurs : ils se rendent sur des terrains connus d'eux pour leurs richesses en graminées, et là, pendant plusieurs jours, ils récoltent toutes les graines que l'on trouve. On en fait un gros tas sur une aire bien propre, que l'on

(1) En paille de *Teberent* (*Andropogon lanifer*).

(2) Le buisson est appelé *Daji* (?), et le balai lui doit son nom. Le manche est fait d'une branche de *Tamat* (*Acacia seyal*).

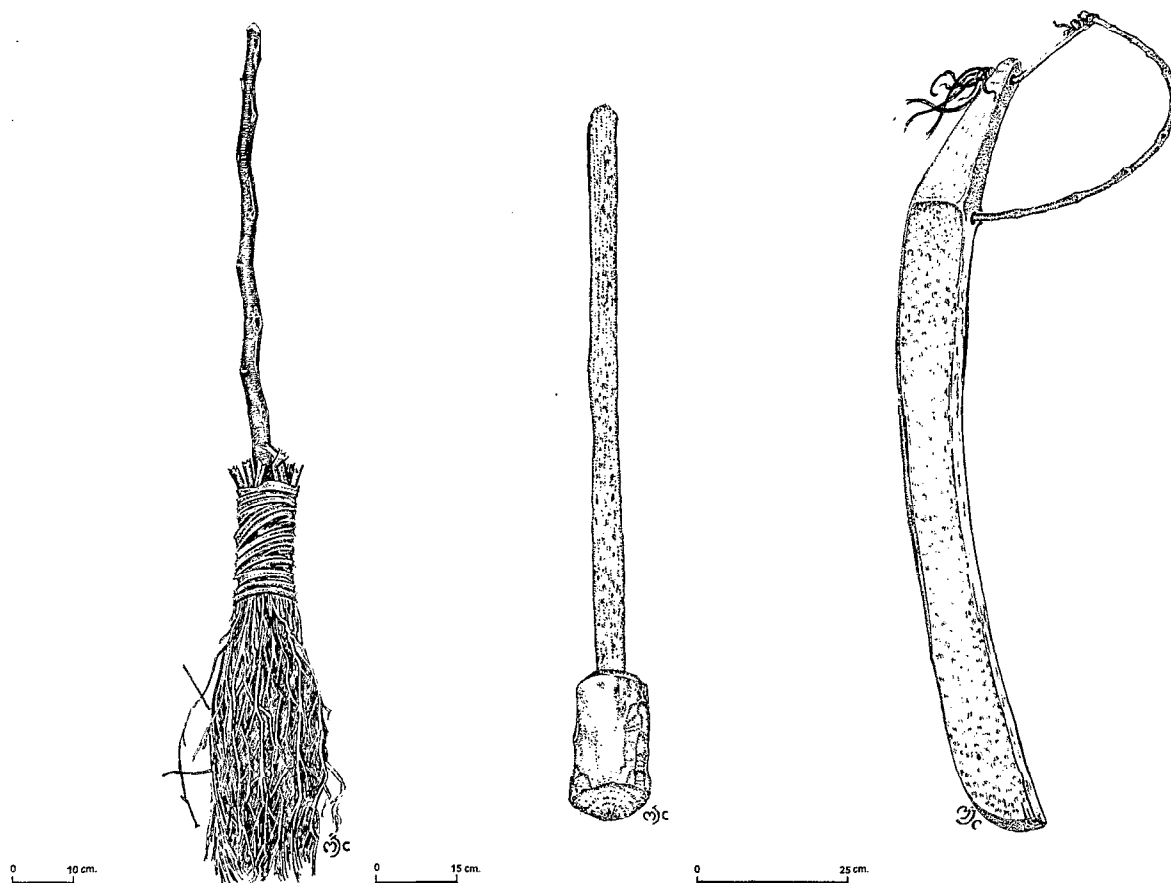


FIG. 2. — *Daji*, balai à manche, destiné au ramassage des graines sauvages (*Ishiban*) tombées à terre. Utilisé exclusivement par les hommes. Origine : tribu des Iborolliten près d'In Ateus, à la frontière du Mali.

FIG. 3. — *Diringi*, en bois de *Tiggart* (*Acacia arabica*). Pilon destiné au pilage des graminées sauvages sur le sol. Utilisé par les femmes. Fabriqué par un artisan Dahusahak, à In Ateus (circ. de Tillabery).

FIG. 4. — *Billan*, en bois de Tiboraq (*Balanites aegyptiaca*) Battoir pour le cram-cram (*Wezzeg Cenchrus biflorus*). Utilisé par les hommes. Fabriqué par un artisan Dahusahak à In Ateus.

entoure d'une haie d'épineux. Lorsque tout est balayé et réuni, on bat la graine avec un pilon spécialement conçu à cet effet, le *Diringi* (1), qui est beaucoup plus gros que les pilons utilisés dans les mortiers : sa base est formée d'un cylindre large qui permet la séparation de la graine du sable et de la poussière. On n'écrase pas ici la graine, on la débarrasse seulement de toutes les impuretés qui l'entourent et qui se collent à elle. Une fois que ce battage à terre est terminé (*Afekki*), commence le travail de vannage : on rassemble les graines, on les met dans le panier à vanner (2), cf. fig. 5 : la femme, debout, verse par petites secousses le contenu du panier qu'elle tient à bout de bras : les herbes, la poussière et toutes les impuretés légères s'envolent, alors que la graine tombe sur une place bien nettoyée pour la recevoir. Ce premier vannage (*Azezer*) peut être recommencé plusieurs fois, si le vent n'a pas permis d'emporter en une seule fois les impuretés.

(1) Le *Diringi* est fait dans le bois du *Tiggart* (*Acacia arabica*), en une seule pièce. Il est fabriqué par un Enad. Les nomades en fabriquent parfois eux-mêmes, avec une branche de *Tamat* (*Acacia seyal*) qui s'emmanche dans un quartier d'*Adaras* (*Commiphora africana*), dont le tronc volumineux sert de base.

(2) C'est l'*Etawel* (pl. *Itulan*) ou le *Teseyt* (pl. *Tiseyen*) légèrement plus grand que le premier.

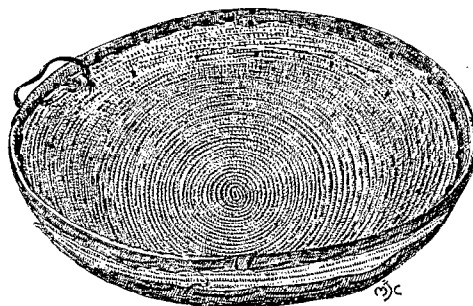


FIG. 5. — *Etawel* (pl. *Itulan*), Van. Origine : marché de Chodawanka, dans le Nord de l'Ader.

Ensuite se succèdent de nouvelles opérations : la femme, assise cette fois, tient un *Etawel* rempli de graines, et elle roule le panier dans un mouvement tournant qui fait remonter à la surface les herbes que la première opération n'avait pu éliminer. Cette opération est appelée *Anawad* ou *Atulumtulunt*. La femme enlève à la main ces résidus légers, et entreprend un mouvement horizontal, qui sépare les graines du sable qui reste au fond du panier (opération : *Asaturori*). Elle retire alors les graines qui sont au-dessus des impuretés, et les met dans un second panier, posé à ses pieds. Puis commence un dernier vannage pour éliminer les petits cailloux (opération dite : *Asatab*) (1) : toujours assise, elle remue son panier de bas en haut, et fait tomber, par petites saccades les graines dans l'*Etawel* resté à terre devant elle, tandis que les cailloux restent au fond de celui qu'elle tient.

Ces séries de vannages doivent être recommencées jusqu'à épuisement du tas balayé. Alors seulement on peut engranger la récolte. Si elle est peu abondante, on se contente de la mettre dans les sacs de cuir. Si elle est importante, on creuse des trous (*Egande*, pl. *Igandan*) (2). On y verse directement la graine dedans, parfois après avoir fait un feu pour éliminer les termites. Le trou est alors refermé avec de la terre. On plante une branche au-dessus pour se souvenir de son emplacement. Souvent, ce trou est creusé sur le lieu même de la récolte. Des fourmilliers viennent parfois déterrer ces réserves inespérées, aussi les emplacements doivent-ils être choisis judicieusement dans des terrains compacts.

Les nomades qui possèdent des champs et qui construisent des paillottes plus ou moins permanentes, préfèrent abriter leur récolte de graines sauvages dans de petits greniers cylindriques en banco (*Tigandaut*, pl. *Tigandewe*).

Enfin, là où la roche apparaît à nu, on peut répandre les graines entre de grosses pierres, à des emplacements balayés au préalable, en faisant bien attention qu'il n'y ait ni termites ni fourmis à proximité; on recouvre de paille (*Teberemt*), que l'on fixe avec de grosses pierres. Ce grenier naturel est appelé *Tederest*, mais son contenu est souvent victime des phacochères.

Ainsi, il s'agit bien d'une récolte, qu'on engrange pour se constituer des réserves pendant toute la saison sèche. Elle est exclusivement le fait des Iklan, Iboꝛolliten et Iderfan, car les Imajeren, Imrad et Ineslemen prétendent « ne pas connaître ce travail ». Leurs femmes ne se prêtent pas aux longues séances de balayage et de vannage, qui demandent avant tout une longue patience. Mais s'ils se refusent à tous ces travaux d'apprêt, ils n'en sont pas moins très friands de ces graminées sauvages : s'ils ont encore des Iklan de tente, ceux-ci vont leur en chercher, sinon, ils sont réduits à en acheter.

(1) Cf. *Asatab*, le fait de vanner. Du verbe *Esteb*, vanner en faisant sauter légèrement le van de bas en haut. (De Foucauld *Dict. Touareg Français*, t. IV, p. 1868).

(2) De Foucauld signale des silos (*Egend*, pl. *Igenden*) de ce type en Ahaggar. *Dict. Touareg-Fr.*, t. I, p. 459.



1. Balayage des graines tombées à terre. L'homme avec un balai à manche (*Daji*), la femme avec une gerbe de paille (*Azor*)



2. La femme ramasse dans le van les graines rassemblées au sol



3. Vannage *Azezer* effectué debout, pour laisser s'envoler les matières légères



4. Vannage (*Asatab*) effectué en position assise. La femme fait effectuer au van un mouvement de bas en haut, qui sépare les graines des cailloux : elle met dans le van resté au sol les graines isolées. A côté, le tas d'*Ishiban* non trié.

Parfois, les réserves que l'on sait reposer dans quelque trou, ou qui sont mal dissimulées sur un rocher, sont bien tentantes. Et dans la région d'In Ateus, à la frontière du Mali, il arrive que les Iderfan et Ibořolliten trouvent leurs provisions entamées par des indiscrets. Ils savent, bien entendu, où trouver les coupables, et vont au campement voisin des Imřad (Kel Samit ou Ilokan) réclamer au moins le prix de ce prélèvement. Les Imřad ne nient pas le fait, mais répondent qu'on ne paie pas ce que le Prophète fait pousser, signifiant par là qui les produits de la brousse sont à tout le monde. Avec hypocrisie, ils passent sous silence le long travail préalable à l'engrangement. Quoi qu'il en soit, l'évolution sociale va à l'encontre des « hommes libres », et ce sont les Iklan qui profitent de plus en plus, dans leur intérêt exclusif, de ces ressources abondantes.

Mais le plus souvent, on ne ramasse l'*Ishiban* qu'au jour le jour, pour le repas du soir. Chaque matin, la Taklit va dans les environs immédiats du campement, avec son petit balai et deux paniers à vanner. La paille est coupée, comme on l'a vu précédemment, les grains sont rassemblés, et les diverses opérations de vannage sont menées. Chaque femme va dans son coin, et effectue le même travail que pour une grande récolte, mais ne ramène à sa tente qu'un ou deux paniers de grains, dans l'état où il est bon à être engrangé : c'est là que se termine le travail sur le terrain.

Au campement, pour la préparation du repas, il faut encore piler dans le mortier (opération de pilage : *Afekki*) pour enlever ce qui reste des impuretés, (*Habet*). Il faut vanner comme on l'a déjà fait, debout, en laissant partir les fines poussières au fil du vent. Puis un second pilage au mortier est nécessaire (*Abarakey*). Ensuite, la femme assise doit vanner (*Atakenteki*) (1) en secouant le van de haut en bas, pour séparer la graine du son (*Tulumt*), que l'on met au fur et à mesure dans une écuelle de bois, car on le consomme aussi : il est mêlé à la « boule » (2) et on le donne volontiers aux femmes que l'on engraisse. Le son des graminées dont la paille a été brûlée avant la récolte passe pour le meilleur. Celui des graines récoltées au panier n'est comestible qu'après y avoir introduit au préalable des pierres chauffées, sinon il provoque des ballonnements et des douleurs abdominales.

Le son une fois isolé, il faut alors un nouveau vannage (*Anawad*) où le panier est roulé dans un mouvement circulaire, pour séparer les graines blanches, débarrassées du son, des grains noirs qui doivent encore passer au mortier et être vannés, et cette suite d'opérations sera recommencée jusqu'à l'extinction des grains noirs, appelés *Shettawin*, « les yeux » : alors, il ne reste plus que les graines blanches, propres à la consommation (*Tibezaz*), c'est-à-dire à la préparation de la « pâte » (*Eshink N'Asral*) cuite.

Ainsi, au jour le jour, de novembre à janvier, les nomades peuvent-ils trouver des ressources en céréales. Ceux qui font des réserves peuvent également, pour les épargner, chercher chaque jour leur nourriture. Mais ce travail, si long, si minutieux, que nous avons décrit un peu en détail, permet de voir que ces graminées sauvages demandent un prodigieux travail de patience. Et même si on les préfère au mil, on est cependant vite séduit par la plus grande rapidité de sa préparation, et c'est ce qui explique que les grandes récoltes d'*Ishiban* vont en diminuant : de plus en plus, les nomades se contentent de le récolter au jour le jour.

Autre graine sauvage récoltée, le cram-cram (*Cenchrus biflorus*) que les Kel Tamasheq désignent sous le nom de *Wezzeg* (3). On n'en connaît le plus souvent que les vertus négatives, en raison de ses graines qui s'accrochent aux jambes et aux vêtements, en y laissant des épines acérées qu'on ne retire qu'une à

(1) Cf. *Tekenteket* : De Foucauld, *Dict. Touareg-Français*, t. IV, p. 1897 : « Vanner en inclinant le van vers le bas et en le secouant très légèrement de manière que les matières les plus fines restent dans la partie haute du van, et que les plus grossières se rassemblent dans la partie la plus basse. »

(2) La « boule », composée de farine (mil ou graines sauvages) et de lait caillé, et éventuellement de fromage, de dattes pilées et de divers fruits, est ainsi appelée par les Européens, car elle est parfois préparée à l'avance sous forme de boules de farines compactes, que l'on délaie, au moment du repas, dans de l'eau ou dans du lait. *Ařajera* en Tamasheq, et parfois *Tidda*.

(3) *Wezzeg* désigne les graines, alors que *Takana* est plus précisément le nom de la plante. Mais *Wezzeg* est le terme constamment employé.

une après de vigilantes inspections. Le *Wezzeg* se récolte plus rarement que l'*Ishiban*. Ce ne sont que les Iklan éloignés de la zone des cultures, et pour qui le mil est une denrée rare et onéreuse, qui recherchent ses graines. Au contact des champs ou des marchés, les Iklan abandonnent le ramassage du cram-cram, bien avant celui de l'*Ishiban*, que l'on peut continuer à récolter concurremment avec le mil.

La récolte du cram-cram a lieu à la fin de *Rarat* (octobre-novembre), et pendant la saison froide, *Tagrest*, de novembre à février, après celle de l'*Ishiban*. Pour cela on se munit d'un balai (*Tisidwa*) fait de branchages d'épineux (1), fixés sur un manche (*Allar*) sur lequel une petite encoche circulaire permet d'attacher les deux éléments avec une cordelette de cuir (*Terewit*), engagée dans cette rainure. Le cram-cram se trouve souvent sur de petites dunes : une femme prend un bâton, frappe la paille pour faire tomber la graine. Puis avec le balai, elle ramasse les grains en petits tas. Elle apporte une natte de lit (*Tararaut*), qu'elle fixe sur deux bâtons bien droits. Avec un petit balai (*Azor*) elle remplit un panier (2) des tas qu'elle a faits, et elle verse son contenu sur la natte, qui est ensuite transportée comme un brancard par deux personnes, jusqu'à une aire bien nettoyée, hors du lieu de la récolte, qui est sableux. Et le travail commence.

Jusque-là, le ramassage et le transport de la graine a été l'œuvre des femmes. C'est ici que commence le travail de l'homme, avec le battage (*Uduz*). Un battoir (*Billan*) (cf. fig. 4), épaisse planche de forme légèrement arquée comme la lame d'un sabre ottoman, et ayant à son extrémité une poignée faite d'un bâtonnet souple, tendu en arc de cercle par une cordelette qui se fixe dans la planche. L'homme tient cette anse souple, et fait tourner en moulinet le battoir, qui s'abat par la tranche sur le grain. C'est un travail de force, et aussi de précision, où la main laisse courir la poignée, pour que le lourd instrument puisse accomplir sa gravitation.

Le choc sourd du battoir s'entend de loin, et une devinette en fait foi : « Je vous pose une énigme : cela rugit entre les dunes, qu'est-ce que c'est ? — C'est le *Billan*. » C'est en effet dans les surfaces planes interdunaires que l'on prépare l'aire de battage, qui sera ainsi martelée et durcie, et dont l'écho se répandra à travers les dunes.

Puis commencent les opérations de vannage : la femme debout laisse s'envoler les résidus légers, puis assise, se débarrasse du sable, des cailloux et des brindilles d'herbes par des opérations identiques à celles qui ont été décrites plus haut.

Ensuite commence un second battage, avec le pilon sur terre battue (*Diringi*), dont nous avons déjà parlé à propos de l'*Ishiban*. Suivent les mêmes vannages. Alors le grain est emmené au campement, où pour être consommé, il sera écrasé au mortier. Telle est la récolte de cette plante, qui est la reine du Sahel et qui se multiplie au passage des animaux qui entraînent dans leur pelage les graines, qu'ils disséminent ensuite tout le long de leur route, et qu'ils restituent également dans leurs déjections.

L'*Agerof* (*Tribulus terrester*) se répand de la même manière sur les parcours des troupeaux ; il se multiplie autour des puits et des mares, et le sable piétiné par des milliers de sabots est truffé de ses graines. Celles-ci, plus dures et aux pointes plus acérées que celles du cram-cram, sont encore plus douloureuses pour les pieds mais les épines s'incruster et se cachent dans l'épiderme avec moins de perfidie. Ces graines sont très rarement récoltées : ce n'est que dans les périodes de véritable famine que l'on se rejette sur ce grain au goût réputé amer. On le balaie, on le pile, mais c'est vraiment la récolte de la dernière extrémité : 1931 fut ainsi nommée l'année de l'*Agerof* (*Awetay N'Agerof*) (3) — 1914 fut ainsi pareillement baptisée :

(1) *Tisidwa* est le pluriel de *Tasadaut*, petite branche d'épineux, en général de *Tamat* (*Acacia seyal*).

(2) Ce panier, appelé *Etembar* est le plus souvent un vieux panier servant à la récolte de l'*Ishiban* et dont l'anse est cassée (cf. De Foucauld, t. IV, p. 1904, *Etenber*).

(3) Cf. NICOLAS (F.), Tamesna, Paris, Imp. Nationale, 1950, p. 81.

une invasion de sauterelles ayant détruit la plupart des récoltes de mil, les populations de l'Azawak, du Gober et de l'Ader durent se contenter de cette plante envahissante, et des poèmes en relatent les épisodes (1) :

« O filles de chez nous, celles de Temina,
Celles de Iqqadi et celles d'Assassa (2)

.....

J'ai dit que l'*Agerouf*, c'est lui le chef,
Je l'ai récolté, lui et les coloquintes (3)
Et les jujubes...

.....

La famine cette année est venue vers nous
Elles se sont consacrées à nous (les sauterelles)
Elles ont dirigé une pointe parfaitement aiguë,
Elles ont fusil et sabre.
Ce qui reste, j'ai constaté que ce n'est que les coloquintes
Cette année, la cuillère enalebasse me tue (4)
Que se fasse la nuit ou le matin,
La route passe près de l'*Agerouf*. »

Ainsi l'*Agerouf* est consommé lorsque les autres ressources ont été épuisées, à la fin de la saison froide et à la saison chaude, où il faut à tout prix trouver sa subsistance.

« Ce qui reste, j'ai constaté que ce n'est que les coloquintes », dit le poète. Et il emploie à cet effet le terme de *Tagaya*, qui désigne les graines de coloquintes, melons sauvages qui poussent sur les dunes de presque tout le Sahel. Ils reposent sur le sol, attachés à la plante par une longue tige, et ils sont l'objet d'une devinette souvent posée dans les soirées récréatives : « Qu'est-ce qui naît attaché ? » Et par là on fait remarquer qu'il est attaché, et non suspendu comme la plupart des fruits. A la fin de la saison des pluies, à cette période intermédiaire qui lui succède, et encore au début de la saison fraîche il est appelé *Aleked* (pl. *Ilakdan*), lorsque son corps se divise en quartiers verts clairs et blancs. A la saison sèche et chaude, sa couleur devient uniformément jaune clair, et il prend alors le nom de *Efakao* (pl. *Ifekwan*). Lorsqu'il est vert, il arrive que les hommes le ramassent et le consomment pour se rafraîchir. Lorsqu'il est jauni, il ne contient plus que de l'eau, et les vaches en mangent volontiers pour se désaltérer. C'est alors que dans leurs bouses elles rejettent les graines des coloquintes (*Tagaya*), que l'on récolte en cas de disette. Pour cela, on amasse sur un terrain plat et propre, une grande quantité de bouses de vaches, que l'on bat avec des bâtons, pour en séparer les graines. On vanne alors, et on rapporte au campement la récolte que l'on met dans le mortier pour pilage (*Afekki*). On vanne une fois encore pour bien éliminer les impuretés. Les graines sont mises à bouillir avec de l'eau dans un canari, puis on les sort et on les fait sécher sur le sol. Alors, elles subissent un second pilage (*Abarakay*) au mortier, pour les réduire en farine (*Egel*).

(1) NICOLAS (F.), Folklore Touareg, *Bull. IFAN*, t. VI, n^{os} 1-4, 1944, r. 51.

(2) Noms de lieux.

(3) Coloquinte : le melon sauvage (*Citrullus colocynthis*).

(4) Car la cuillère est désespérément vide...

On vanne et on bat une fois encore les graines récalcitrantes. Cette farine est mêlée alors à de la farine d'*Ibakaten* (jujubes, fruits du *Tabakat* (*Ziziphus lotus*) séchées, dénoyautées et pilées), et on peut aussi y ajouter du lait caillé. Ce plat de disette est beaucoup plus apprécié que l'Agerof.

Les *Iklan*, enfin, ont coutume de chercher le grain dans les fourmilières (*Teytoft*). Cette récolte est considérée par les hommes de bonne famille comme un procédé quelque peu dégradant. Mais les Tiklaten, insensibles à ces considérations, s'arment de bâtons avec lesquels elles éventrent les fourmilières et s'emparent des graines patiemment amassées par les insectes : grains de fonio, ou de mil, si des champs sont cultivés à proximité. Cette récolte a lieu en novembre (*Rarat*), à l'époque du ramassage de l'*Ishiban*. A la fin de la saison froide, et à la saison chaude, en cas de disette, on se saisit non seulement des grains amassés au centre de la fourmilière, mais on éventre méthodiquement les canaux souterrains où se cachent encore des réserves. C'est alors un ramassage minutieux et patient.

Cette cueillette est donc souvent une véritable récolte, annuelle en ce qui concerne l'*Ishiban*, et parfois le cram-cram, exceptionnelle pour l'*Agerof*, utilisé seulement en cas de disette. Ces récoltes de graminées sauvages sont bien connues ailleurs, et en particulier au Tchad (1), chez les paysans aussi bien que chez les éleveurs, où elles sont appelées *Kreb*.

Mais chez cultivateurs et nomades, la période de disette ne coïncide pas : les premiers manquent de céréales pendant les mois qui précèdent la récolte, c'est-à-dire vers août et septembre; ils auront alors recours à des graminées sur pied, en les récoltant presque exclusivement à l'aide du panier. Les seconds souffrent de pénurie à la saison chaude, alors que les pâturages sont totalement asséchés et que l'eau est rare : la saison des pluies revenue, le lait coule en abondance, et il n'y a plus de famine. C'est donc à la saison froide (*Tagrest*) et à celle de la canicule en avril-mai (*Wellen*) qu'on récolte ces grains, qui par conséquent se trouvent à terre : d'où l'emploi généralisé du balai, avec tous les longs travaux de vannage qui en découlent. Et ce spectacle d'hommes et de femmes soulevant la poussière du sol, les uns poussant le balai à long manche, les secondes courbées sur leurs gerbes de pailles, donne l'illusion que l'on procède à un immense nettoyage de la nature. Le balayage de la brousse, c'est la grande récolte des nomades, dont les balais, petits ou grands, et les vans, sont les outils indispensables.

La récolte des graminées sauvages, nous l'avons vu, et la cueillette en général, c'est l'affaire des femmes, en particulier des Tiklaten. Souvent, au début de la saison froide, elles quittent leur campement, par groupes de cinq ou six, et s'en vont pendant une semaine ramasser dans la brousse tout ce dont elles peuvent avoir besoin. Elles laissent les hommes au campement, dans les tentes, et les vieilles femmes les nourrissent. Elles chargent sur leur âne une natte de lit (*Aserer*), une petite outre à eau (*Anwar*), un sac de peau vide (*Samed*), pour recueillir grains ou fruits, et pour pouvoir cuisiner, un canari, un pilon, un mortier et du sel. Ces cueilleuses parties à l'aventure sont appelées *Tigatewen* (sing. *Tegateyt*).

En décembre 1964, à Tin Elreder, à quelques kilomètres de la mare d'In Ateus, à la frontière nigéromalienne (cercle de Tillabery) le campement d'Iboolliten et d'Iderfan était déserté par les femmes, qui avaient laissé les hommes seuls au logis, emmenant seulement avec elles les enfants au sein. Qu'allaient-elles chercher? Tout d'abord, les fruits des arbres, en particulier les *Ibakaten* (fruits du *Tabakat*, *Ziziphus lotus*)

(1) On se reportera aux travaux publiés sur les graminées sauvages :

CHEVALIER (A.), Les petites céréales. *Rev. de Bot. appl. & d'Agric. colon.* Bull. n° 14, oct. 1922, pp. 544-550.

CREAC'H (P.V.), Le problème des mois de disette au Moyen-Tchad. Les aliments végétaux de remplacement. Conf. sur l'alim. et la nutr. Dschang, oct. 1949, p. 291.

PORTÈRES (R.), Les appellations des céréales en Afrique. *Journ. d'Agric. colon. et de Bot. appl.*, vol. V, janvier-novembre 1958, n°s 1-11; vol. VI, janvier-juillet 1959, n°s 1-7.

et les fruits de l'*Igersemi* (*Grewia flavescens*). Elles cherchaient également à se procurer les petites branches (*Allaren*) bien droites de l'*Igersemi*, dont on fait les nattes de lit les plus grossières, et la paille fine d'*Afazo* (*Panicum turgidum*), qui permet de fabriquer les nattes plus souples, qui sur le lit, se posent au dessus des précédentes. Elles récoltaient aussi au passage la gomme des arbres (*Tanust*) qui coule le long des troncs des acacias.

Ces femmes étaient ainsi à la recherche de produits alimentaires aussi bien que de matériaux pouvant servir à la confection des nattes, dont elles se réservent l'usage ou qu'elles vont vendre sur les marchés. Elles abandonnent ainsi quelques jours tente et foyer pour se consacrer à une activité strictement féminine, qui va de la cueillette à la fabrication des objets domestiques, et même parfois du petit commerce, car elles peuvent vendre le produit brut (gerbes de paille d'*Afazo*, paquets de branchettes), ou le travail achevé (nattes ou paravents de tentes).

Ces expéditions de cueillette sont donc à buts multiples, et complètent les récoltes de fruits ou de paille que l'on peut faire aux abords des campements.

Les fruits sont très recherchés, car ils entrent dans la composition des plats les plus courants : les fruits du *Tabakat* (*Ziziphus lotus*), que l'on a souvent dénommés jujubes, et que les Touaregs appellent *Immillewen* avant qu'ils ne soient murs, et *Ibakaten* lorsqu'ils sont devenus rouges, sont souvent mangés frais. Parfois on en récolte une provision suffisante pour être pilés au mortier : on vanne la farine ainsi obtenue pour éliminer les noyaux (*Akasemba*, pl. *Ikesemban*). Alors, dans un trou, on allume du feu. Quand la terre est suffisamment chaude, on enlève les braises et on nettoie la cavité. Elle est alors tapissée de feuilles de *Tirza* (*Calotropis procera*), dans lesquelles on dépose la farine. On referme l'orifice de feuilles et d'un couvercle. Au bout d'une à deux heures, on obtient un pain, *Uffar*, que l'on mange tel quel, ou que l'on peut tremper dans l'*Arajera*, plat communément appelé « la boule » par les européens, et qui est une composition de farine (mil, graminées sauvages, ou cram-cram) et de lait caillé (*Silley*). On peut également mélanger les fruits frais à l'*Arajera*.

Les fruits de l'*Igersemi* (*Grewia flavescens*), du *Tarakat* (*Grewia populifolia*) et du *Tezaq* (*Salvadora persica*) sont aussi appréciés, frais ou également introduits dans la « boule ». Ceux de l'*Agar* (*Maervia crassifolia*), appelés *Ibalakanem* (sing. *Ebalakan*), du *Tiboraq* (*Balanites aegyptiaca*), les *Iboraren* ou « dattes sauvages », et du *Tadant* (*Boscia senegalensis*), le *Tamumt*, sont mangés frais. Le *Tadant* est un arbuste qui pousse volontiers sur la bosse ou sur le côté d'une termitière; il a de grosses feuilles vertes sombres, épaisses. De son fruit, le *Tamumt*, on extrait un liquide sucré. Après l'avoir débarrassé de sa peau, on le dépose dans une écuelle, où il dégorge son jus. On en verse alors le contenu dans une peau de bouc (*Anwar*), avec les noyaux (*Anzan*, pl. *Anzanen*) résiduels, après que la pulpe ait commencé à donner son sirop. La peau de bouc est agitée en tout sens par une femme. L'opération terminée, on laisse s'écouler le jus, en retenant à l'intérieur les noyaux. Ce liquide est doux. On peut l'utiliser tel quel, mais parfois on mélange à parts égales ce « lait du *Tamumt* » avec de l'eau, dans un canari que l'on fait chauffer. Il se forme à la surface une couche appelée *Akandao*, ou « beurre du *Tamumt* ». En effet, cette préparation s'apparente à celle du beurre : on secoue de la même manière la peau de bouc pour baratter le lait, on met également le beurre frais sur le feu, pour obtenir le beurre fondu que l'on stocke dans les bouteilles de cuir. C'est pourquoi on assimile le jus du *Tamumt* au lait (*Akh N'Tamumt*), et le résidu de la cuisson au beurre. On mélange ce produit sucré à la pâte (*Eshink*), comme on le fait pour le beurre.

On peut utiliser le noyau : il faut d'abord le débarrasser de son écorce : pour cela, on la brûle sur le sol avec de la paille sèche. Un long trempage de plusieurs jours est nécessaire (sept, nous a-t-on dit) pour que le noyau perde son amertume. Alors, une fois sec, on le bat directement sur le sol, ou au mortier, mais on ne le réduit pas en farine : cela donne une pâte de noyaux concassés.

Des devinettes relatent la difficile préparation de ces baies : « Je vous pose une énigme : c'est une génisse dont on ne peut manger la chair sans enlever la peau, qu'est-ce que c'est? — C'est le fruit du *Tadant* et ses deux peaux. » Il s'agit là des deux enveloppes : l'externe qu'on enlève pour extraire le jus,

l'interne qui recouvre le noyau et que l'on brûle. On dit aussi : « Devinez, devinez, une génisse dont la cuisson d'un jour dans un canari n'est pas suffisante, qu'est-ce que c'est ? » C'est toujours le *Tamumt* dont le noyau doit être longtemps trempé pour être consommé. Mais ici encore, et la difficulté de la préparation le montre bien, il s'agit d'un aliment de disette.

Enfin, on cueille les fruits d'un buisson rampant, ou grimpant sur les arbres, le *Tatola* ainsi que ceux de l'*Ana* (*Leptadenia pyrotechnica*), qui pousse sur les dunes, très semblable à notre genêt. Les fruits de ces arbustes sont appelés *Tiřagaganin* (sing. *Tiřagagan*).

Le miel (*Turawat*), assez rare il est vrai, n'est recueilli que dans les zones méridionales. On trouve des essaims logés dans des termitières ou dans les troncs caverneux de gros arbres, tels le *Tiggart* (*Acacia arabica*) ou le baobab.

Pour s'en emparer, on pousse un fagot de paille enflammé devant l'orifice, et après avoir enfumé l'essaim, on casse la termitière ou on introduit le bras à l'intérieur du tronc creux. Le miel est mélangé à la « boule » (*Ařajera*).

La brousse offre donc des céréales, des fruits, des légumes aussi. Les Iklan qui vivent une grande partie de l'année près du Niger ou à proximité des mares, récoltent des tubercules des nénuphars sauvages (*Takendit*, pl. *Tikinden*), dont les feuilles et la fleur étoilée s'étalent sur les eaux dormantes et s'en nourrissent après séchage et pilage. On cueille aussi l'oseille sauvage (*Agasey*) que l'on mange cuite.

Les aliments de cueillette sont nombreux, et certes, la liste n'est pas close : ils sont la base de la nourriture de nombreux nomades une partie de l'année. Ils sont le complément qualitatif indispensable à une alimentation très peu variée. Ils sont une ressource toujours présente aux heures de disette.

2. PHARMACOPÉE SOMMAIRE

Les produits végétaux et minéraux sont aussi fréquemment utilisés comme médicaments (*Asafar*, pl. *Isefran*). La gomme des différents acacias (*Tazzeit*, *Tamat*, *Tiggart*, *Ařagag*) est récoltée pour la consommation usuelle, mais elle est aussi prise avec de l'eau et un peu de piment comme remède contre la toux, et on le verra plus loin, en application sur des furoncles. La gomme de l'*Adaras* (*Matelkher*) a un usage particulier : elle est brûlée, mêlée à des parfums, à l'intérieur de la tente, pour que sa fumée odoriférante s'y répande lors des réunions.

Ces produits végétaux ou minéraux sont utilisés soit par voie interne, soit par application externe. La première utilisation met en œuvre un procédé qui consiste à faire traverser le produit enfermé dans une poche d'étoffe par de l'eau, chaude ou froide, qui s'imprègne ainsi de la substance contenue dans le sachet. Ce procédé d'infusion est dit *Anashash* (1). Pour la fièvre, on enferme ainsi les racines de l'herbe *Ařazo* (*Panicum turgidum*), ou encore l'herbe *Agargar* (2) ou enfin les feuilles du *Tiboraq* (*Balanites aegyptiaca*), et on donne à boire au malade cette infusion, destinée à le faire vomir. Pour une indigestion (*Tagenaut*), on fait boire de l'eau chaude, additionnée de terre salée et de beurre : cela purge le malade. Pour la même indisposition, on procède aussi à des lavements : on enlève l'écorce souple du *Tiboraq*, qui est recouverte

(1) Cf. *Esses*, filter. Cf. De FOUCAULD, *Dict. Touareg-Français*, t. IV, p. 1864.

(2) *Sphaeranthus senegalensis*, d'après NICOLAS (F.), Tamesna, p. 26.

par l'écorce rigide externe. On la pile et on la fait macérer dans l'eau. On y ajoute du sable et de l'urine de chameaux et de vaches. On filtre à travers un chiffon, et le liquide obtenu est en partie mis à chauffer, et en partie directement versé dans une peau de bouc (*Anwar*). Le liquide une fois chaud est réuni au précédent dans l'outre, munie d'un bec en os servant de canule, et on procède alors au lavement.

Les applications directes sur la partie malade du corps sont fréquentes : pour la migraine, on recouvre le visage de poudre de tabac imprégnée d'eau. Lorsqu'un enfant est atteint de rougeole (*Lumut*), maladie très grave par les complications pulmonaires qu'elle provoque, on enduit son corps d'argile rouge (*Tamasgeyt*) — celle dont on colore les peaux des tentes — malaxée avec de l'eau.

Pour tous les boutons, furoncles, abcès, on fait des applications locales variées, destinées à les faire éclater : on peut prendre la gomme de l'Acacia seyal (*Tiggart*), mélangée à un peu d'eau : on en fait un emplâtre sur le bouton, en laissant un orifice central, par lequel pourront s'écouler les humeurs. On peut aussi mastiquer la gomme, et la poser sur la peau imprégnée de salive. De la même manière, on peut appliquer des feuilles mâchées de *Tiboraq* (*Balanites aegyptiaca*) ou alors des épines du même arbre, écrasées au mortier et mouillées. Pour le mal à la gorge, on applique en cataplasme le latex du *Tirza* (*Calotropis procera*) que l'on recouvre de sable pris au pied de l'arbre.

Pour les boutons de fièvre aphteuse (*Luluma*), on gratte la langue avec du charbon de bois, jusqu'à faire apparaître du sang, et on y dépose des feuilles de *Tamat* (*Acacia seyal*) pilées. Si les ganglions de l'aîne ou de l'aisselle sont gonflés, on cherche à résorber l'enflure en appliquant des feuilles de *Tabakat* (*Ziziphus lotus*) sur les glandes. Il se forme alors un bouton qui contient du pus et qui crève seul ou qu'on incise avec une aiguille rougie au feu.

En passant des médications à l'hygiène, les Kel Tamasheq trouvent encore dans la brousse des ingrédients pour fabriquer un pseudo-savon : les fibres des racines de *Tiboraq* (*Balanites aegyptiaca*) sont recueillies; après avoir retiré l'écorce, on les pile au mortier (pilage : *Alakas*) (1), puis on en fait de petites boules avec lesquelles on lave les vêtements. Ce savon est appelé *Tusmart*.

D'autres cueillent les fruits (*Iboraren*) du *Tiboraq*, et les pilent pour en faire un savon.

Enfin les écorces de *Igersemi* (*Grewia flavescens*) sont mises dans l'eau pour laver les cheveux des femmes.

Par ces quelques exemples, on voit la richesse de la pharmacopée. Là encore, les herbes, les arbres, et même la terre, sont mis à contribution. La relative pauvreté des espèces végétales offre cependant une gamme riche de médicaments spontanés.

3. LE BOIS

Les Touaregs trouvent également dans la brousse la plupart des matériaux indispensables à la fabrication des objets d'usage courant.

Les arbres donnent aux artisans le bois d'œuvre où ils taillent le matériel domestique : ainsi les récipients destinés à recevoir le lait, la pâte de céréales, la « boule », sont en bois. Contrairement aux sédentaires ou aux Peuls qui utilisent desalebasses de toutes tailles comme écuelles et comme cuillères, ou qui achètent des cuvettes émaillées d'importation, les Kel Tamasheq n'utilisent que des récipients et des cuillères en bois. Les calebassiers poussent près des cases villageoises, et les hommes ne prennent pas le temps de les faire pousser. De même, les calebasses sont trop fragiles pour être fréquemment transportées, mais c'est surtout par tradition que les Touaregs préfèrent les plats de bois.

(1) *Alakas* : fait de battre à coups redoublés dans un mortier. DE FOUCAULD, *Dict. Touareg-Français*, t. III, p. 1050.

Il est curieux en effet de constater que les Peuls, et en particulier les Bororo, qui depuis une vingtaine d'années se sont avancés vers le nord, et concurrencent les Touaregs en pleine zone nomade, utilisent des gammes complètes de Calebasses, que la femme dispose derrière la haie de branchages sur une petite estrade de bois, où est exposé tout son matériel de cuisine.

Ces récipients de bois sont soigneusement réparés. De petites attaches métalliques en accordéon sont enfoncées dans les parois fendues, les bords ébréchés sont protégés par de petites plaques de cuivre. Il existe toute une gamme de récipients : le mortier (*Tende*), à l'anse basse sur son socle, est taillé dans le tronc de l'*Afagag* (*Acacia raddiana*) ou du *Tuwila* (*Sclerocarya birrea*). Le bol de traite (*Akabar*), en forme de mortier miniature, mais qui s'en distingue par son anse haute attachée au rebord supérieur, est fait du même bois. Les écuelles (*Arezu*) aux parois fines et droites sont le plus souvent faites dans le *Tuwila*, parfois dans le *Tiggart* (*Acacia arabica*) ou l'*Afagag*. Elles sont noircies au feu, et décorées de motifs géométriques. Plus vastes, on trouve des écuelles à bord plat, pyrogravé, munies sur le côté d'une poignée métallique (*Tazawat*).

Tous ces plats ont une forme évasée très élégante. On creuse dans le sable une légère excavation de la main, pour recevoir le fond bombé du récipient, avant de le déposer à terre pour le repas. S'ils sont vides, ils sont suspendus aux piquets de la tente. S'ils contiennent encore quelque reste de nourriture, ou du lait caillé, des supports sont prêts à les recevoir, paniers suspendus aux arceaux de la tente, ou support monté sur un pied enfoncé dans le sol. Les cuillères (*Ishokal*) sont également de formes variées, grande louche pour manger la « boule » (*Amula*) ou cuillère ordinaire pour les mets plus consistants. Elles sont faites en bois de *Tiboraq*, *Afagag* ou *Tiggart*. Il y a enfin, également en bois de *Tuwila*, le grand récipient plat, très large (*Arlal*), destiné à l'abreuvement des animaux. On y verse le contenu du seau en cuir.

Les piquets de tente doivent être taillés dans des branches bien droites et résistantes, celles du *Tiggart* par exemple : ce sont les piquets verticaux des extrémités de la tente, qui supportent les arceaux longitudinaux ou les cordelettes reliées au mât central, selon le type de tente. Il y a les piquets sculptés qui servent de support aux longues nattes verticales, paravent entourant le lit, piquets plats sculptés en creux, ajourés (*Ehel*, pl. *Ihellan*) ou piquets « à oreilles », à pommeaux superposés. Les lits enfin, sont des assemblages de barres, nécessitant un même bois droit et dur, souvent des branches de *Tiboraq*.

Si l'artisan a besoin d'un bois plus tendre, qu'il puisse sans trop de difficultés équarrir en planches ou en pièces volumineuses et pas trop lourdes, il a recours à l'*Adaras* (*Commiphora africana*), gros arbre tout en tronc, dont les branches lourdes se digitent à même le sol : les quatre gros pieds du lit des Kel Gress, les planches que l'on assemble pour faire les selles, les planchettes coraniques, la pièce faitière en T (*Asolan*) qui supporte le piquet central de la tente des Iullemeden Kel Dinnik, sont faites dans ce bois léger. Également, chez les Imajejen, le pot de chambre (*Egabash* ou *Efarer*) dont usent les femmes au cours de la nuit et qu'une petite servante ira vider le matin au dehors; toujours en bois d'*Adaras* la petite pelle (*Aseksel*) servant à retirer de la tente le sable imprégné de l'urine des enfants après la nuit.

Les petites branches d'arbustes servent à la confection des nattes grossières qui sont sur le lit recouvertes de nattes plus fines : l'*Igersemi* (*Grewia flavescens*) est mis pour cela à contribution en raison de ses rameaux réguliers, droits et au calibre constant.

Et, pour mémoire, signalons la brosse à dents, faite d'une branchette de *Tezaq* (*Salvadora persica*) dont l'extrémité dénudée et fibreuse est frottée sur les dents.

On ne peut clore la liste des instruments en bois, car ils sont très nombreux. Ils sont le fait d'artisans du bois, extrêmement adroits, qui ont donné au monde touareg une très riche panoplie d'ustensiles variés, adaptés à la vie nomade, souvent très beaux dans leurs lignes générales, comme dans le détail.

Les Peuls nomades, qui actuellement nomadisent sur les mêmes pâturages que les Touaregs, sont par contre très pauvres en objets de bois, car ils n'ont pas d'artisans, intégrés dans leur société, et vivant avec eux. C'est une des surprises du nouvel arrivant de voir le dénuement très cruel de bien des Touaregs,

voisinant avec un raffinement poussé de l'objet d'usage courant. Il y a, bien entendu, toute une graduation, conforme à cette société très hiérarchisée, les objets les plus ouvragés étant possédés par les Imajejen ou certains riches Ineslemen. Mais on trouve de pauvres Iklan avec des poteaux sculptés admirables de finesse et patinés par un long usage, dans des tentes minuscules et misérables.

Les arbres du Sahel sont pour la plupart des épineux : peu ou pas de feuilles, mais des épines de toutes tailles aux pointes acérées, qui permettent aux arbres de réduire au maximum l'évapo-transpiration. Ces épines peuvent causer, aux hommes comme aux animaux, de mauvaises blessures, qui bien souvent s'infectent. Elles déchirent les bâches des voitures, elles s'enfoncent lentement et perfidement dans les pneus, et provoquent des fuites qu'on ne peut localiser.

Mais on les utilise également : arrivé au campement, le nomade abat de quelques coups de hache des branchages qu'il dépose en cercle, et l'enclos pour les chèvres, les moutons et les veaux est ainsi constitué sans aucun autre apprêt : ce sont des chevaux de frise immédiatement disponibles. Le même terme, *Afarag*, désigne à la fois la haie et l'enclos. Aussi bien des proverbes et des devinettes évoquent-ils ce caractère piquant des arbres : « Je vous pose une énigme : Il a des feuilles et des griffes, qu'est-ce que c'est? — C'est le *Tazzeit* » ou encore : « Il a tant d'enfants montés sur un seul chameau, que personne ne peut les dénombrer, sauf Dieu, qu'est-ce que c'est? — C'est l'*Afagag* et ses épines. » (1)

Ces branches servent donc de barrière, autour des tentes, autour des animaux, des jardins, parfois même des bagages que l'on veut protéger. Elles rendent inutile la confection de haies de branchages entrelacés. Elles sont les barbelés du nomade.

Les Kel Tamasheq sont des éleveurs, et font donc grand usage de cordages. Les cordes les plus solides sont faites en peau, mais les liens ordinaires sont tressés avec l'écorce de certains arbres. Sous l'écorce externe dure (*Taferenka*, pl. *Tiferenkawen*), on tire la fibre souple (*Ikakab*) et verte, qui après un travail d'assouplissement est découpée en lanières que l'on tresse en cordages. L'écorce du *Tiggart*, de l'*Afagag* et du *Tamat* sont les plus utilisées.

Les racines (*Tekaut*, pl. *Tikewen*) de certains arbres donnent également des fibres avec lesquelles on fait de la même manière des cordes plus résistantes encore : ainsi les racines du *Tazzeit* et du *Tamat*.

Les racines de *Tazzeit* servent également à la confection de vans, remplaçant les feuilles du palmier-doum, rare en zone nomade. Elles entrent aussi dans la fabrication des paniers servant à récolter les graines des graminées sauvages (*Ekayenkay*).

Les racines peuvent aussi être utilisées telles quelles, et non plus en en détachant la seule pellicule souple. Le *Tazzeit*, encore lui, a des racines qui donnent des bâtons très durs (*Teburuk*), que les bergers emportent avec eux dans leurs longs déplacements solitaires derrière les troupeaux. Ce bâton est l'arme du berger contre les fauves ou tout autre ennemi. Il a, en général, une extrémité noueuse, qui en fait une redoutable massue, ainsi qu'un projectile efficace. « Le *Teburuk* est mon fusil », disent souvent les bergers, debout, dans leur pose hiératique, la hanche appuyée sur ce bâton, et une jambe repliée, le pied posé sur la face interne de la cuisse.

Les racines d'un autre arbre, l'*Akalafa* (*Combretum lamprocarpum*) sont recherchées, non plus pour leur dureté, mais pour leur souplesse et leur résistance. On en fait les arceaux des tentes en nattes, traditionnelles chez les Touaregs de l'Air et du Damergou. Ces racines ont d'autant plus de prix qu'elles proviennent d'un arbre inconnu dans l'Air, et qui ne pousse que dans les pays sédentaires. Les Kel Gress, qui vivent dans le Gober-Tudu, aux environs de Madaoua, et qui chaque année se rendent aux terres salées des plaines d'Agadez, emportent ces arceaux sur les bœufs porteurs, dressant dans le ciel leur arc, au-dessus des bagages et des conductrices qui les surmontent. Les femmes Kel Gress vendent ces arceaux aux Toua-

(1) Ne pas confondre : *Afarag* (pl. *ifergan*) : haie, enclos ; et *Afagag*, arbre (*Acacia raddiana*).

regs de l'Air, avant de regagner le Sud, et ainsi, à l'occasion de la cure salée, bien des arceaux de *Termimia* (1) finissent leur carrière bien loin de leur pays d'origine.

L'écorce de certains arbres est encore utilisée comme tanin. Celle de l'*Orof* (*Acacia stenocarpa*), dont la couleur de braise donne aux troncs des petites forêts qui peuplent les bas-fonds argileux cette impression d'irradier la chaleur du soleil dont ils auraient absorbé les rayons, est particulièrement appréciée. Les écorces sont recueillies par les femmes, et séchées avant usage. Une fois sèches, on les appelle *Tugnat*. Mais le produit tannant le plus couramment employé est la gousse séchée et pilée du *Tiggart*, appelée *Aggar*, que l'on ramasse à terre ou que l'on fait tomber en secouant les branches d'une perche crochue ; on peut aussi utiliser les gousses de *Tamat* (*Acacia seyal*), si le *Tiggart* (*Acacia arabica*) fait défaut. On comprend l'intérêt de pouvoir se procurer sur place les tanins, quand on sait l'importance du cuir dans la civilisation touarègue. Il apparaît partout, dans l'habitat (tente), dans les objets d'apparat (selles, sacs), comme dans les plus courants (outres). Ce sont les femmes qui cherchent ces gousses et ces écorces, car le travail du cuir est leur fait, que ce soient des spécialistes appartenant à des familles d'artisans, ou de simples femmes préparant les peaux de leurs tentes ou de leurs outres.

4. LES HERBES

Des arbres, nous passons aux herbes, le cuir nous servant de transition, puisque la plupart des nattes formées de la paille des graminées sauvages ont des attaches faites de lanières de cuir. C'est l'*Afazo* (*Panicum turgidum*), qui est l'herbe la plus fréquemment utilisée, en raison de sa finesse, de sa souplesse et de sa résistance. Que ce soit pour les nattes fines du lit ou pour les nattes verticales (*Shitek* ou *Asaber*) qui entourent les lits comme des paravents, les femmes Bella vont chercher dans la brousse ces pailles, qu'elles vendent par bottes sur les marchés. Les paravents, souvent très finement décorés, sont la spécialité des industrieuses femmes des Ikadamaten. Des paravents plus grossiers (*Seurfat*) faits avec une herbe moins fine et calibrée, nommée *Shizula*, et avec des attaches d'écorce d'*Afagag*, et non plus de cuir, sont faites par des femmes Iberogan. L'herbe de *Teberemt* (*Andropogon lanifer*) est recueillie pour faire des paillottes que l'on dresse à la saison chaude, lorsque la tente en cuir ne donne pas assez de fraîcheur, et que ses peaux se dessèchent et risquent de se fendre sous l'ardeur des rayons du soleil.

A la saison froide, certains construisent des haies (*Ifi*) protectrices, tout autour de la tente, en herbe de *Teberemt*, pour se protéger du vent froid de la nuit. S'il y a des champs de mil à proximité, on utilisera les tiges plus grosses et plus rapidement ramassées et fixées.

L'herbe est donc un matériau qui entre dans la composition du mobilier et de l'habitation, et qui de ce fait est l'objet de commerce sur les marchés, où elle est vendue en bottes.

Signalons, enfin, les racines ou la paille d'*Afazo* (*Panicum turgidum*) calcinées, poudre noire que l'on porte dans un petit tube en sautoir, et que l'on mélange, dans le creux de la paume, au tabac, pour en faire une chique (*Agamam*) (2). Hommes et femmes en portent toujours une provision avec eux, s'ils n'ont pas de natron (*Ukesum*) à croquer avec le tabac.

Dernière utilisation de la brousse, celle relative au feu. Le plus souvent, on se procure du feu grâce à un briquet composé d'un petit anneau de fer ovale (*Enafad Wan Temse*), non fermé, que l'on tient sur doigt, et que l'on frotte sur un silex qui est tenu de l'autre main avec un bout de chiffon ou de coton que

(1) C'est le nom Hausa de l'*Akalafa*, le seul que connaissent les Kel Gress.

(2) *Agamam* : « fait de mettre dans la bouche pour cracher ensuite. Par extension, tabac à chiquer, chique de tabac ». DE FOUCAULD, *Dictionnaire Touareg-Français*, t. I, pp. 449.

l'étincelle fait prendre. Si l'on est dépourvu de silex, on peut toujours obtenir du feu par frottement d'une branche de *Tirza* (Calotropis procera) sur un tronc d'*Adaras*.

Mais le feu, en dehors du déplacement, est souvent conservé. Certains arbres, tel l'*Agar* (*Maerva crassifolia*) ont un bois qui se consume sans fumée, et que l'on retrouve au petit matin encore rougeoyant.

La cueillette, le ramassage de tous les produits spontanés de la brousse, sont presque toujours accomplis par les femmes. Les hommes interviennent pour les travaux qui demandent un effort violent, ou lorsque la cueillette est faite sur une vaste échelle. Ils ont alors des instruments particuliers, balais à long manche, ou lourd battoir, à cram-cram. Mais c'est une intervention limitée à certaines opérations bien précises, et cette récolte reste un domaine réservé aux femmes : pas à toutes les femmes, bien entendu, mais à toutes celles qui vaquent traditionnellement aux occupations ménagères du campement, c'est-à-dire aux Tiklaten, aux femmes des groupes métis ou affranchis, et donc à toutes les femmes qui s'occupent de l'alimentation de leur groupe, et qui vendent sur les marchés une partie des produits récoltés. Ce travail ne concerne donc pas les « femmes libres », habituées à être servies, sauf si la nécessité les force, contre leur gré, à s'occuper elles-mêmes des tâches domestiques. Il y a donc là une répartition entre les sexes et entre les classes sociales, qui est traditionnelle. Les femmes sont les pourvoyeuses des aliments et des matériaux de la brousse, à l'exclusion bien entendu des bois d'œuvre que recherche l'artisan spécialiste. On pourrait dire que dans le monde touareg, la nature et ses récoltes spontanées sont l'apanage des femmes, alors que les occupations du troupeau sont du domaine des hommes. Des groupes de femmes quittent le campement pour plusieurs jours à la recherche de gomme, de graminées, d'écorces ou de paille. Les hommes, eux, s'en vont derrière les troupeaux ou à la recherche d'une bête perdue. Au marché, les femmes vont vendre le produit de leur cueillette, bois de chauffe pour celles qui sont proches des marchés, et tous les produits qu'elles ont pu ramasser. Les hommes s'y rendent pour vendre du bétail ou acheter du mil.

Les femmes ne traient pas les animaux, sauf si le mari ou le fils sont absents.

Ainsi la société touarègue comporte une division du travail à plusieurs niveaux : entre les sexes et entre les classes sociales. Et cette répartition du travail se poursuit dans l'élaboration des matériaux de brousse, Tiklaten fabriquant les nattes de lit, femmes des groupes Iberogan les paravents rustiques, femmes Ikadamaten ceux qui sont finement décorés, et artisans taillant dans le bois les ustensiles et le mobilier.

Les Touaregs se procurent ainsi sur place les matériaux dont est fabriquée la très riche gamme de leur matériel. Seul leur manque le tissu, et le vêtement que l'on doit se procurer dans le commerce, ce qui grève si lourdement leur économie. Tout au contraire, les Peuls Bororo, qui fréquentent de plus en plus les mêmes aires de nomadisation, ne possèdent qu'un matériel extrêmement pauvre, qu'ils ne fabriquent d'ailleurs pas eux-mêmes. Ils sont donc tributaires des artisans et commerçants étrangers, mais ils limitent cette dépendance en réduisant leur matériel à l'indispensable. La civilisation touarègue est constituée de toute une hiérarchie de castes et de classes, qui lui permet théoriquement de se suffire à elle-même, mais qui d'autre part la rend plus sensible aux changements, car les différents groupes ont besoin les uns des autres : que les Iklan s'en aillent et les récoltes de graminées sauvages ne sont plus faites : et c'est toute l'évolution actuelle qui tend à faire de chaque groupe, chaque tribu, une unité indépendante, qui met en cause cette société qui était cohérente et l'est de moins en moins.

Ces ramassages, ces cueillettes sont des tâches de très longue haleine : pour l'alimentation, elles permettent de combler des rations alimentaires déficientes en quantité comme en qualité. Pour les matériaux, elles mettent en œuvre des procédés raffinés d'une civilisation matérielle très élaborée. Sans doute, ces procédés demandent-ils beaucoup de soins et beaucoup de temps. Le ramassage des graminées sauvages, certes, doit se réduire dans la mesure où les échanges se feront plus facilement et que le mil sera vendu plus près des terrains de nomadisation. Tout le matériel de campement, par contre, doit continuer à être

fabriqué sur place avec les matériaux locaux, car il est parfaitement adapté au climat, et on ne voit pas très bien comment et par quoi il pourrait être remplacé.

En fait, il est remarquable de constater que la vie nomade entraîne une utilisation complète et permanente de la nature. Ce ne sont plus des grapillages d'occasion, mais de véritables récoltes, et il est certain que la sédentarisation et l'extension de l'agriculture entraîneront un abandon de ces pratiques, ou tout au moins leur limitation.

INDEX DES TERMES BOTANIQUES

1. Herbes et arbustes

AFAZO : *Panicum turgidum*.
 AGEROF : *Tribulus terrester*.
 AKASOF : *Panicum laetum* Kunth.
 ALEKED (pl. ILEKDAN) : *Citrullus colocynthis* (vert).
 ANA : *Leptadenia pyrotechnica*.
 ASRAL : *Panicum laetum* Kunth.
 EFAKAO (pl. IFEKWAN) : *Citrullus colocynthis* (desséché)
 IDOMBISAN : *Echinochloa colona* Link.
 ISHIBAN : Graines sauvages en général.
 TAGAYA : Graines de coloquintes.
 TEBEREMT : *Andropogon lanifer*.
 TEGABART : *Echinochloa colona* Link.
 WEZZEG : « Cram-cram », *Cenchrus biflorus*.

2. Arbres

ADARAS : *Commiphora africana*.
 AFAGAG : *Acacia raddiana*.
 AGAR : *Maerva crassifolia*.
 AKALAF (Tam.) }
 ou } *Combretum lamprocarpum*.
 TERMIMIA (Hausa) }
 IGERSEMI : *Grewia flavescens*.
 OROF : *Acacia stenocarpa*.
 TABAKAT : *Ziziphus lotus*.
 TADANT : *Boscia senegalensis*.
 TAGEYT : Palmier Doum, *Hyphaene thebaica* (1).
 TAMAT : *Acacia seyal*.
 TARAKAT : *Grewia populifolia*.
 TAZZEIT : *Acacia senegal*.
 TEZAQ : *Salvadora persica*.
 TIBORART : *Balanites aegyptiaca*.
 TIGGART : *Acacia arabica*.
 TIRZA : *Calotropis procera*.
 TUWILA : *Sclerocarya birrea*.

(1) Nous ne parlons pas ici de l'usage en sparterie des feuilles du Tageyt surtout utilisées par les Kel Ayr et Kel Gress.

RÉPERTOIRE DES TERMES UTILISÉS DANS LA RÉCOLTE DES GRAMINÉES SAUVAGES

OPÉRATIONS

(les termes Tamasheq utilisés sont des noms verbaux)

INSTRUMENTS

Ramassage

ARATAS : fait de couper.
AFARAD : fait de balayer.

EKAYENKAY : panier destiné à récolter les graines sauvages sur pied.
AZOR : petit balai utilisé par les femmes et fait d'une touffe de paille.
DAJI : grand balai utilisé par les hommes pour balayer les graines.
TISIDWA : grand balai pour la récolte du cram-cram.

Vannage

AZEZER : action de vanner, pour une personne debout secouant le van pour faire s'envoler les résidus légers.

TESEYT (pluriel : TISEYEN)
et

Vans.

ETAWEL (pluriel : ITULAN).

ANAWAD ou ATULUMTLUMT : action de vanner, par une personne assise, en donnant au van un mouvement circulaire : les brins d'herbe dont on veut se débarrasser remontent à la surface.

ASUTURORI : action de vanner, par une personne assise, dans un mouvement horizontal du van, de gauche à droite et de droite à gauche, afin de séparer le sable du grain.

ASATAB : action de vanner par une personne assise, dans un mouvement vertical du van, afin de séparer les graines des cailloux. On fait tomber les graines par saccades dans un van posé à terre.

ATAKENTEKI : action de vanner après le pilage ABARAKEY, en inclinant le van de bas en haut pour faire remonter le son à la surface et le séparer des graines.

Battage

UDUZ : battage à terre du cram-cram, au moyen du BILLAN : battoir à cram-cram.
BILLAN.

Pilage

- AFEKKI : pilage au mortier pour séparer les impurétés qui restent accrochées aux grains. Ce pilage est suivi du vannage AZEZER.
- ABARAKEY : second pilage au mortier, pour séparer le son (*Tumunt*) des graines d'*Ishiban*, qui restent intactes pour être consommées. Dans le cas du petit mil, ABAKAREY est le pilage qui réduit les grains en poudre. ABAKAREY est donc une opération qui a pour but de rendre les grains propres à la cuisson avant le dernier vannage ATAKENTEKI.
- DIRINGI : pilon utilisé sur la terre battue.
- TENDE : mortier.

OUVRAGES CONSULTÉS

- AUBRÉVILLE (A.), 1936. — Les forêts de la colonie du Niger. *Bull. Com. Et. hist. sci. A.O.F.*, t. XV, n° 4, pp. 1-95.
- CATHERINET (M.), 1954. — Quelques rites agricoles chez les Banana-Kolon et les Marma du Logone (Tchad). *Notes afr.*, n° 62.
- CHAPELLE (J.), 1957. — Nomades noirs du Sahara. Paris, Plon, cf. chapitre la cueillette, pp. 191-195.
- CHEVALIER (A.), 1922. — Les petites céréales. *Rev. int. Bot. appl. Agric. trop.*, Bull. 14, pp. 544-550.
- CREAC'H (P. V.), 1949. — Les problèmes des mois de disette au Moyen-Tchad. Les aliments végétaux de remplacement. *Conf. sur l'alim. et la nutr.*, Dschang, p. 291.
- DUPIRE (M.), 1957. — Pharmacopée peule du Niger et du Cameroun. *Bull. IFAN*, t. XIX, série B, n°s 3-4.
- FOUCAULD (Père Ch. de), 1951. — Dictionnaire Touareg-Français, 4 vol., Impr. Nationale, Paris.
- MONOD (T.-H.), 1940. — Graines de coloquintes et autres. *Notes afr.*, n°s 7-8, pp. 6-7.
- MONOD (T.-H.), 1949. — Plantes alimentaires indigènes de l'Afrique de l'Ouest. *Notes afr.*, n° 43, pp. 69-70.
- NICOLAISEN (J.), 1963. — Ecology and culture of the pastoral Tuareg. *The Nat. Museum of Copenhagen*.
- NICOLAS (F.), 1944. — Folklore Touareg. *Bull. IFAN*, t. VI, n°s 1-4.
- NICOLAS (F.), 1950. — Tamesna, les Ioullemmeden de l'Est ou Touareg Kel Dinnik, Impr. Nationale, Paris.
- PORTÈRES (R.), 1958-1959. — Les appellations des céréales en Afrique. *J. Agric. trop. Bot. appl.*, vol. V, n°s 1-11; vol. VI, n°s 1-7.
- SCHNELL (R.), 1957. — Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique Noire. Essai de phytogéographie alimentaire, Larose, Paris, 224 p.