Paul Créac'h- *Se nourrir au Sahel. L'alimentation au Tchad, 1937-1939* - Paris, Editions L'Harmattan, 1993, 304 p.

Arouna P. Ouédraogo

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/apad/2053>

DOI : 10.4000/apad.2053

ISSN : 1950-6929

Éditeur

LIT Verlag

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 1994

Référence électronique

Arouna P. Ouédraogo, « Paul Créac'h- *Se nourrir au Sahel. L'alimentation au Tchad, 1937-1939* - Paris, Editions L'Harmattan, 1993, 304 p. », *Bulletin de l'APAD* [En ligne], 8 | 1994, mis en ligne le 23 novembre 2007, consulté le 21 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/apad/2053> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/apad.2053>

Ce document a été généré automatiquement le 21 septembre 2020.

Bulletin de l'APAD

Paul Créac'h- *Se nourrir au Sahel.* *L'alimentation au Tchad, 1937-1939* - Paris, Editions L'Harmattan, 1993, 304 p.

Arouna P. Ouédraogo

- 1 Alors qu'il définit son travail sur le Tchad comme un simple "inventaire des ressources alimentaires et de leur utilisation", l'auteur, de son état pharmacien des troupes coloniales, collecte ses informations en ethnographe exercé et les interprète avec une rigueur exemplaire. Il en résulte que ce livre, publié sous forme de thèse en 1941, est non seulement une des principales contributions à la connaissance de l'alimentation sahélienne de cette époque, mais encore représente une source importante d'inspiration méthodologique. Par exemple, l'auteur y renonce à s'accommoder d'une définition de l'alimentation plus conforme à sa discipline d'appartenance, à travers laquelle il l'appréhenderait principalement sous l'angle du rendement énergétique des rations quotidiennement et individuellement ingérées ; il prend le parti- encore périlleux de nos jours, en raison du fait que la cuisine est considérée comme un domaine intime réservé aux femmes-, d'étudier le contenu des jarres et des marmites ainsi que la composition des menus. Ainsi, l'auteur observe et répertorie les modes d'approvisionnement alimentaire, comptabilise le nombre moyen de prises alimentaires quotidiennes selon les saisons (saison des pluies ou saison sèche), selon les groupes d'âge et de sexe. Et, comme pour donner une dimension sociologique à son travail, il recueille ensuite les opinions des autochtones sur ce qu'ils mangent et ce qu'ils ne mangent pas, sur la manière dont ils consomment les aliments, cuits, crus, lesquels de préférence, et répète méthodiquement ces opérations auprès des quatre grands groupes de populations, Arabes, Bilala, Hadjeraï et Kotoko, ainsi distingués au titre de leurs habitudes alimentaires.
- 2 Décrivant les différents groupes de populations, sédentaires, nomades et semi-nomades ainsi que la structure et les caractéristiques de leur habitat, fixe, mobile, en banco, en

paille, groupé ou dispersé, de leur artisanat, l'auteur les met en relation avec leurs activités principales, agriculture, élevage, pêche, avec leurs activités secondaires, chasse, cueillette, artisanat qu'il étudie de manière systématique en donnant à percevoir les différences, les ressemblances et les nuances qui existent entre les pratiques des groupes, et qui témoignent le plus souvent d'interpénétrations culturelles séculaires. Par exemple, à travers les techniques de culture, d'élevage, de pêche, de chasse, d'apiculture, de poterie, de traite des vaches, de fabrication du sel, de purification de l'eau, etc., l'auteur repère les influences et les emprunts mutuels.

- 3 Dans une société où la subsistance est la préoccupation centrale, les moyens mis en œuvre pour obtenir les aliments, pour les préparer, la manière de les manger constituent, selon l'auteur, les principaux indicateurs des conditions de vie. Par exemple la culture du mil, céréale consommée par toutes les populations tchadiennes, lui donne l'occasion de se rendre compte de la vitalité des cultures paysannes. Il montre que pour limiter les effets néfastes d'une pluviosité irrégulière, de crues périodiques du fleuve Chari en particulier, de prédateurs de tous ordres comme les sauterelles, les oiseaux, les mammifères, mais aussi les voleurs, les paysans tiennent à leur disposition pas moins d'une cinquantaine d'espèces différentes de mils ; ils ensemencent ces variétés selon leur cycle, court, moyen ou long, selon la qualité des sols auxquels ils ont accès, sols lourds ou légers- qui requièrent ou non une préparation préalable, etc. Ceux qui, à l'instar des chefs de groupes ethniques et surtout des notables arabes occupent une position sociale élevée, possèdent les terres fertiles les plus rapprochées du village, et ont le plus souvent recours à une main-d'œuvre d'origine captive pour les tâches agricoles.
- 4 Si le mil est l'aliment végétal de base commun, des "aliments végétaux de complément" parmi lesquels on trouve le maïs, le blé, les haricots, l'arachide, le "voandzou" sont aussi cultivés et représentent des succédanés à l'aide desquels on rompt la monotonie qui résulte de la consommation journalière de l'amylacée. Et, consommé sous forme de boule, le repas à base de mil requiert d'être accompagné de sauces dont les éléments constitutifs sont aussi l'objet de cultures à faible échelle aux alentours des habitations ; on y trouve du gombo, de l'oseille de Guinée, du piment, de l'aubergine, de l'oignon, du melon, de la courge. Des "aliments végétaux de remplacement" comprenant uniquement des produits de cueillette, viennent varier et même compléter les repas, les populations y ayant plus ou moins recours selon l'importance des récoltes principales, en cas de disette, d'inondations des récoltes, de dévastation des plantations par les prédateurs ; ces aliments sont constitués principalement par des graines de graminées sauvages comme le "kreb", par différentes espèces de riz qui prolifèrent à l'état sauvage dans les mares, par des plantes destinées aux infusions comme le "kinkeliba", par des oléagineux de remplacement telle l'amande, par des racines, des fruits, des graines, des tiges, des feuilles, etc.
- 5 À ces aliments d'origine végétale s'ajoutent des aliments d'origine animale composés de viande de boucherie (consommée principalement dans les grands centres urbains), de lait de vache, de lait de brebis, de lait de chèvre, de beurre, de poulet, d'œufs, etc. ; on y trouve aussi les produits de la chasse, de la pêche ainsi que ceux provenant du ramassage de petits animaux tels les sauterelles, les chenilles ainsi que les grenouilles. Les condiments sont principalement constitués de sel, de natron, de miel sauvage et accessoirement de sucre. L'eau, le lait, le thé et les infusions représentent les principales boissons, mais la consommation de boissons fermentées comme les bières

de mil, les hydromels est fréquente chez les populations animistes telles les Kenga et les Bidio du groupe Hadjeraï ainsi que chez les Kotoko qui, bien qu'islamisés ne respectent que faiblement les préceptes coraniques interdisant la consommation d'alcool.

- 6 Mais ce sont les préparations culinaires, au cours desquelles les femmes en particulier combinent ces matières premières alimentaires, qui rendent le mieux compte des principales variations socio-ethniques de l'alimentation. Ainsi par exemple, les sauces, destinées en principe à améliorer le goût du plat à base de céréale, sont d'une composition complexe et jouent un rôle d'identification sociale. C'est en fonction de leur goût qu'un plat est considéré comme bon à manger, comme délicieux ou pas. Par exemple, pour l'Arabe nomade ou sédentaire, une sauce est réellement bonne lorsqu'elle renferme à la fois des légumes verts, de la viande ou du poisson, du beurre ou une autre matière grasse, du sel et quelques épices.
- 7 Répugnant habituellement à sacrifier une bête pour en consommer sa chair, l'éleveur, pour agrémenter ses sauces, égorge de préférence le bovidé faiblissant ou malade et le consomme avec parcimonie en en séchant la viande. L'Arabe est, selon l'auteur, un chasseur très occasionnel qui ne concède à chasser que les gazelles et les antilopes ; il s'interdit de tuer les animaux féroces comme le lion ou la panthère et considère comme tabous et même répugnants des animaux tels les hyènes, les civettes ; il pêche rarement et s'adonne peu au ramassage des petits animaux. Pour respecter sa tradition gastronomique, l'Arabe aura tendance, selon Créac'h, à remplacer la viande par le petit lait, par le lait caillé.
- 8 Si le régime alimentaire des membres du groupe Bilala qui comprend les Bilala proprement dits, les Madago et les Kouka est largement identique à celui des Arabes sédentaires, l'éventail des aliments auxquels ils ont accès, des aliments qu'ils s'autorisent à consommer est beaucoup plus large. Cultivateurs et éleveurs, ils sont islamisés depuis longtemps. Toutefois, ils pratiquent à une plus grande échelle les cultures de l'arachide, du "voandzou" et des haricots, et récoltent du sésame et du coton dont ils utilisent les graines pour les sauces. Riverains du lac Fitri, les Bilala s'affirment aussi comme des pêcheurs professionnels et le poisson occupe une place centrale dans leur alimentation. Contrairement aux Arabes, les Bilala s'adonnent à la chasse avec des chiens dressés et mangent volontiers des sauterelles, des chenilles, des gros serpents, des grenouilles-boeufs.
- 9 Le groupe Hadjeraï qui se compose des Kenga, des Bidio, des Dangaléat, des Diongor Abou- Telfane, des Diongor Guéra, animistes, des Dadio, des Yal-nas musulmans, occupe la région montagneuse à l'Ouest de Mongo et apparaît comme celui dont le régime alimentaire est le plus pauvre en raison de l'hostilité générale de la région. L'absence de cours d'eau, les difficultés de l'élevage et l'irrégularité de la pluviosité rendent la subsistance aléatoire. Aussi, bien que les repas soient structurés de la même façon que chez les Arabes et les Bilala, seuls les grands chefs ethniques font trois repas par jour et qui sont particulièrement riches, composés de viande de boucherie, de poisson. La plupart des membres du groupe Hadjeraï se contentent de deux repas quotidiens et les animaux de ramassage constituent le fonds habituel de leurs sauces.
- 10 Installés sur la rive gauche des fleuves du Logone et du Chari, les membres du groupe Kotoko ont des préparations culinaires qui se ressentent fortement de leur voisinage d'avec les Arabes. Cultivateurs, ils sont aussi reconnus comme d'habiles pêcheurs et les sauces qu'ils consomment se distinguent principalement par leur composition en poissons variés.

- 11 L'auteur mène ensuite des enquêtes nutritionnelles auprès de cinq à dix familles de chaque groupe ethnique et s'il conclut à l'absence de symptômes de carences nutritionnelles spécifiques, il insiste sur le caractère relatif des résultats de son étude ; il montre en particulier l'utilité, pour réaliser un travail complet sur l'alimentation des populations qu'il a étudiées, d'observer attentivement les comportements alimentaires pendant plusieurs années. Le fait que la consommation varie d'une année à l'autre ou même dans le courant d'une même année, tendant par exemple à diminuer au fur et à mesure que les réserves s'épuisent, que la nourriture qu'on obtient en cultivant la terre ou en pêchant dépende principalement de la force humaine mise en œuvre, constituent une bonne part des raisons qui incitent l'auteur à relativiser ses résultats. D'autre part, le fait que les données chiffrées par le nutritionniste sur la composition du régime alimentaire conservent, même lorsqu'elles sont contrôlées, une part d'incontrôlable eu égard aux modes spécifiques de vie des groupes -comme celui des nomades-, justifie, selon l'auteur, d'accorder de l'importance à tous les facteurs susceptibles d'influer sur l'alimentation.
- 12 Et, comme s'il anticipait sur l'évolution ultérieure, l'auteur décèle des dérives dans l'organisation alimentaire des différents groupes, qui pourraient à terme être préjudiciables à leur auto suffisance. Par exemple, il observe que dans les champs de mil, les différentes variétés tendent à être mêlées sans qu'une sélection des meilleures variétés ne soit entreprise. Précisément, la succession des cycles de sécheresse au Tchad a eu pour conséquence principale un affaiblissement des cultures paysannes, conduisant à la disparition des espèces végétales locales au profit de variétés importées d'ailleurs qui, le plus souvent, sont inappropriées aux sols et au climat tchadiens. De la même manière, Créac'h, constatant l'extension des fraudes sur le beurre fondu, montre que si l'exportation de plus en plus massive de beurre enrichit ses producteurs, elle contribue à appauvrir leur santé, puisqu'ils sont continuellement conduits à se priver d'en consommer eux-mêmes. La confirmation déjà ancienne de ces analyses ne fait que souligner l'intérêt de ce livre.