

# Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Christian Berger. Novembre 2022.

1	Une histoire de la bière africaine au sud du lac Tchad.....	3
2	Pourquoi brasse-t-on de la bière dans le bassin tchadien ?.....	7
3	Le socle matériel pour brasser la bière : céréales, tubercules, légumineux... 9	
3.1	Les bières de céréales dans le bassin tchadien.....	9
3.1.1	Eleusine, mils et fonios.....	9
3.1.2	Le riz africain.....	11
3.1.3	Les sorghos.....	11
3.1.4	Le maïs.....	15
3.2	Bières de tubercules et de racines amylicées du bassin tchadien.....	16
3.3	Les bières de légumineuses en Afrique soudanienne.....	18
3.4	Les simili-bières de la région tchadienne.....	19
3.5	Les boissons de famine du bassin tchadien. ....	24
4	Sources d'amidon et méthodes de brassage du bassin tchadien. ....	27
4.1	La germination des grains de céréales (sorgho, mil, éleusine) .....	29
4.2	L'hydrolyse acide des grains de sorgho.....	32
4.3	Les ferments ou champignons amylolytiques (beer-starters).....	35
4.4	Une 4 <sup>ème</sup> méthode pour brasser une bière de fruits amylicés ?.....	37
4.5	La prédominance récente de la technique du maltage. ....	37
5	Socio-politiques et traditions brassicoles du bassin tchadien.....	38
5.1	Protohistoire, complexité sociale et traditions brassicoles naissantes. 40	
5.2	Les sociétés panthéistes modernes et leurs traditions brassicoles. ....	44
5.3	La bière et l'économie prédatrice des sociétés africaines islamisées...48	
5.3.1	L'interdiction des boissons fermentées vise d'abord les rituels. 51	
5.3.2	La chasse aux esclaves et la géopolitique du bassin tchadien. . 56	
5.3.3	La production alimentaire est assurée par les esclaves. ....	61
5.3.4	Musulmans chasseurs d'esclaves mais aussi buveurs de bière. 63	
5.3.5	Une ethnogenèse de l'esclavage dans le bassin tchadien ? .....	68
6	La bière dans l'économie et la religion des monts Mandara.....	70
6.1	Les monts Mandara, refuge et terre-promise des « Montagnards » ..71	
6.2	La bière chez les Mafa en 1985-2000 (Müller-Kosack).....	75
6.3	La bière chez les Mofu-Diamaré en 1968-1988 (Vincent, 1975). ....	84

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

6.4	La bière des jumeaux chez les Mofu, les Giziga et les Zulgo. ....	91
6.5	La bière chez les Kapsiki en 1971-1973 (van Beek). ....	93
6.6	La bière chez les Mada en 1956-58 (Guingnet). ....	96
6.7	La bière chez les Hidé (Xdi) en 1969-70 (Eguchi) .....	98
6.8	La bière des Margi, Mandara occidental, 1959-1987 (Vaughan). ....	102
7	La bière dans le « triangle des petits yaérés » .....	106
7.1	La bière chez les Tupuri 1950-2000 (Masseyeff & al., de Garine) ....	107
7.2	La bière des Muzey et des Masa, 1962-63, 1968-2010 (de Garine). ....	109
8	La bière chez les Duupa du massif de Poli, 1988-93 (Éric Garine).....	111
9	Ivresse de bière et débordements de violence ? .....	115
10	Migration de peuples, diffusion de plantes et technique de brassage. ....	118
11	Conclusions provisoires. ....	125
12	Bibliographie et iconographie.....	127



Fig. 1 : femme Dowayo brassant de la bière, préfecture de Poli (Nord-Cameroun). Photo Gardi 1983 et commentaires de Gardi 1985.

« La femme Moba qui, encore à l'heure actuelle, s'habille volontiers de feuilles d'arbres et passe ainsi pour une des plus primitives d'Afrique possède une technique empirique de brassage de la bière que l'on peut considérer comme parfaite. En effet, à l'exception de la séparation des levures, on retrouve toutes les phases des préparations industrielles et le mode de brassage a beaucoup d'analogie avec le " brassage à moût trouble " employé dans le nord de la France, qui comporte une trempe d'infusion et une trempe de décoction. » (Périsse & al. 1959, 5)

L'étude des traditions brassicoles africaines enferme souvent la technologie des brasseuses africaines dans le carcan d'une brasserie « primitive ». Julien Périsse et son équipe ont enquêté sur le brassage au Nord-Togo (ethnie Moba) dans les années 1950. Leur conclusion citée en exergue doit être méditée. Les techniques africaines de brassage sont complexes, diversifiées et soutiennent la comparaison avec les traditions européennes.

### 1 Une histoire de la bière africaine au sud du lac Tchad.

Cette histoire de la bière regarde vers une région africaine englobant le Nord du Nigéria, du Cameroun et le Nord-Ouest du Tchad, c'est-à-dire le bassin autrefois occupé par le gigantesque lac Tchad ou *méga-Tchad*<sup>1</sup>. La bière dont il est question est brassée sur le sol africain depuis plusieurs millénaires<sup>2</sup>, bien avant sa version industrielle venue en Afrique avec les colonisations européennes, celle que l'on boit communément de nos jours dans la région. La bière traditionnelle africaine a été sur une très longue période, et est encore, partie-prenante dans l'économie politique des sociétés africaines du bassin tchadien.

Ce qui nous mène vers un deuxième constat : la *brasserie traditionnelle africaine* a une histoire. L'expression désigne l'ensemble des savoirs techniques, des phénomènes sociaux et religieux impliquant spécifiquement la bière. La bière traditionnelle africaine ne se réduit pas à des techniques de brassage, ni même à des manières de boire. Elle irrigue de vastes pans de la vie collective : la sphère

---

<sup>1</sup> Méga-Tchad renvoie au moyen-holocène, période durant laquelle le lac Tchad inondait toute la région, avant qu'une aridité croissante entre -5000 et -2000 provoque sa lente régression. Elle n'a ensuite cessé de s'accroître jusqu'au lac résiduel actuel.

<sup>2</sup> Notamment en Egypte prédynastique (3500-3200, [Beer-studies](#)), en Nubie (2<sup>ème</sup> millénaire av. n. ère, [Beer-studies](#)) et à Méroé (4<sup>ème</sup>-1<sup>er</sup> siècle av. n. ère). Pour la zone soudanienne, les premiers écrits datent des 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup> siècles ([Beer-studies](#)).

religieuse, le champ politique, les échanges économiques, les structures sociales, etc. Les traditions brassicoles africaines sont aussi changeantes et polymorphes que les autres manifestations de l'histoire sociale africaine. La bière africaine possède autant de lettres de noblesse que la bière occidentale et mérite que son histoire soit écrite : projet considérable ébauché par des spécialistes de l'Afrique depuis les années 1980 (bibliographie dans [Beer-studies](#)).

Pourquoi le bassin tchadien ? Sous l'angle de l'histoire africaine, cette région se compare au bassin du Niger, à l'Afrique orientale (Ethiopie, Soudan) ou celle des Grands-Lacs (Ouganda, Rwanda, Burundi, Nord-Tanzanie) ([Histoire Générale de l'Afrique vol. IV, 1985](#)). Toutes ces régions, où la présence ancestrale de la bière et un riche passé socio-politique se conjuguent, invitent à étudier leurs traditions brassicoles. Le bassin tchadien hérite d'une géopolitique mouvementée remontant au 11<sup>ème</sup> siècle, ponctuée par la fondation de royaumes plus ou moins pérennes, par la confrontation entre populations panthéistes et islamisées<sup>3</sup>, sur fond de profondes évolutions techniques, sociales et politiques. Cette épaisseur historique a généré une riche documentation d'origine africaine dès le 16<sup>ème</sup> siècle ([Ahmed-Baba](#), [Tarikh el-fettach](#), [Tarikh es-Soudan](#), [Ibn Furtu](#), [Chroniques du Bornou](#), ...) et aux 18-19<sup>ème</sup> siècle ([Usman dan Fodio](#), [Bello](#), ...) puis coloniale (Denham, Barth, Clapperton, ...). Elle a suscité depuis le 20<sup>ème</sup> siècle l'étude approfondie de cette région d'Afrique, son histoire, sa géopolitique et son ethnologie.

La bière est l'un des fils rouges qui relie les sociétés à la fois complexes et très différentes du bassin tchadien dans la longue durée. Son histoire convoque des problématiques essentielles : l'évolution des plantes cultivées, la géopolitique du bassin tchadien, les migrations de peuples, de techniques et d'idées, la confrontation millénaire entre sociétés panthéistes et islamisées. La question des boissons fermentées est au cœur de ces évolutions et de ces conflits multiséculaires ; surtout la principale d'entre elles, la bière. Elle cristallise des enjeux politico-économiques critiques pour des peuples qui se nourrissent principalement des céréales avec lesquelles la bière est brassée.

En Afrique comme ailleurs, la bière cristallise trois dimensions majeures de l'histoire humaine : technologique, socio-économique, religieuse. Les traditions brassicoles du bassin tchadien reposent sur ces trois fondamentaux. Pas de bière sans amidon. Céréaliculture, techniques de brassage et organisations sociales forment l'épine dorsale d'une civilisation africaine de la bière. L'économie sociale de la bière ne se comprend pas sans l'omniprésence des céréales et des autres

---

<sup>3</sup> *Panthéiste* plutôt que païen, idolâtre ou animiste, autant de termes péjoratifs utilisés par les religions monothéistes. Polythéiste ne reflète pas les systèmes de pensée africains qui unifient le cosmos, conçoivent une seule entité divine et un monde animé par les esprits. Royaumes *islamisés* plutôt que musulmans, car sultanats, émirats et califats africains gouvernés par l'Islam rassemblaient des peuples de croyances diverses, y compris panthéistes, combattus par l'Islam sur un plan religieux mais traités comme des réservoirs d'esclaves ou des ethnies tributaires, et source de main-d'œuvre corvéable (5.3).

sources d'amidon cultivées ou sauvages (3), sans les techniques alimentaires (4), les structures sociales (5), les logiques festives, et in fine les croyances et l'un de leur principal support matériel, la bière (ivresse festive, libations rituelles, cérémonies agraires liées au cycle agricole, culte des ancêtres, etc.) (6, 7 et 8).

Les tendances politiques lourdes de cette région depuis le 11<sup>ème</sup> siècle sont marquées par l'affrontement structurel entre élites islamisées abstinentes et peuples panthéistes brasseurs de bière. Au fil des siècles, la question des boissons fermentées, la bière principalement, est devenue conflictuelle. Elle scelle un divorce plus radical entre l'économie productrice des panthéistes et l'économie prédatrice des musulmans et son système esclavagiste institutionnalisé. Le clivage entre la bière et le lait traduit le drame qui ravage l'Afrique depuis plus d'un millénaire : la chasse aux esclaves « païens ». Cette étude met en lumière l'économie politique qui a durablement marqué l'histoire de la bière dans l'Afrique soudanienne depuis le 11<sup>ème</sup> siècle.

Une archéologie de la bière dans le bassin tchadien est ébauchée grâce aux études des spécialistes de cette région. Elles décrivent l'économie sociale de la bière parmi deux groupes de populations : celui des monts Mandara et celui de la plaine inondable du sud-est (Diamaré). Ces deux écosystèmes ont servi de refuge contre les razzias esclavagistes mais également de terre promise pour des agriculteurs inventifs dont la boisson culturelle était – et est encore – la bière.

Pour conclure sur un phénomène historique de longue durée, des migrants en majorité panthéistes ont fui par vagues vers le sud les razzias d'esclaves menées dans la zone soudanienne par les royaumes islamisés (10). Ils ont rencontré de nouvelles plantes (maïs, manioc, patate douce), de nouvelles techniques de brassage, de nouveaux écosystèmes (la forêt sèche puis la forêt humide plus au sud), des organisations sociales plus stratifiées (royaumes [Bamoun](#) et [Kwararafa](#), chefferies Bamiléké). Au sud du bassin tchadien, ces migrations ont bousculé ou adopté les traditions brassicoles locales. A une échelle plus large, la géographie de la bière de l'ensemble « Centre-Cameroun + Sud-Tchad + Centre-Afrique » n'a cessé de se reconfigurer entre bières de céréales et bières de tubercules pour inventer de nouveaux procédés de brassage. Ces évolutions techniques sont le reflet des grandes mutations sociales qui ont eu lieu au cours des trois derniers siècles dans cette partie de l'Afrique.

# Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad



Carte 1 : le bassin tchadien, les ethnies panthéistes et islamisées (Nord-Est du Nigéria, Extrême-Nord du Cameroun, Ouest du Tchad). Les ethnies « mineures » ne sont pas figurées.

## 2 Pourquoi brasse-t-on de la bière dans le bassin tchadien ?

L'histoire de la bière fusionne trois dynamiques : les technologies alimentaires assujetties aux plantes amylacées, les organisations sociales adoptées par les peuples africains, et les croyances religieuses inspirées par les propriétés psychotropes d'une boisson fermentée. Chacune de ces réalités a subi des changements historiques profonds dans la région du lac Tchad depuis plus d'un millénaire. La bière présente donc plusieurs visages au fil du temps, selon les contextes sociaux et les écosystèmes de la région.

Nous suivons ces trois dynamiques autochtones qui ont façonné les traditions brassicoles régionales du bassin tchadien : alimentaire, sociale, religieuse. Nous allons décrire des bières de céréales, mais également de tubercules et de légumineuses, autres sources alimentaires majeures du bassin tchadien ; les méthodes de brassage comme la technique des ferments amylolytiques ou celle de l'hydrolyse acide, techniques aux antipodes des manuels de brasserie occidentaux ; la bière comme vecteur matériel d'échange pour organiser des travaux agricoles collectifs ; la bière symbole d'abondance brassée pour les fêtes collectives ; la bière boisson de libation aux ancêtres ou aux esprits protecteurs ; la bière boisson de fracture entre populations panthéistes et islamisées ; etc.

Ces trois dynamiques solidaires déterminent une logique circulaire vertueuse. Il faut une source régulière d'amidon pour brasser de la bière tout au long de l'année, marquer par sa consommation différenciée les hiérarchies sociales, les rapports de pouvoir et in fine réactiver périodiquement les cohésions sociales. A leur tour, les offrandes de bière garantissent la pluie et les abondantes moissons de grains qui rempliront chaque année les greniers et alimenteront les rituels de remerciement adressés aux esprits et ancêtres protecteurs. La moisson de l'année augure d'une bonne récolte l'année suivante par le truchement des offrandes rituelles de bière. Et le cycle annuel se reproduit. Des champs jusqu'aux greniers, des greniers jusqu'aux cases-brasserie, des jarres de bière jusqu'aux autels, la part de grains convertie en bière est réglée par ces 3 complexes fonctionnels : la bière-boisson pour éteindre la soif, la bière-médium social, la bière-cérémonielle. Chacune réactive et renforce l'efficacité sociale des deux autres. Ces 3 fonctions de la bière se déploient selon des tempos emboîtés.

La *bière-cérémonielle* adresse la logique temporelle la plus longue, celle qui garde la mémoire des générations de défunts, des ancêtres protecteurs ou parfois malveillants. On garde sous les greniers leurs pots-âme sur lesquels une libation de bière est versée périodiquement et pendant des décennies par plusieurs générations de chefs de famille<sup>4</sup>. Ces rituels ressuscitent souvent d'anciennes

---

<sup>4</sup> Ces pots-âmes ne reçoivent plus de libations de bière après deux ou trois générations d'ancêtres mais ne sont en principe jamais détruits. Leurs formes et leurs décors ont souvent permis d'identifier les ethnies d'anciens habitants des massifs Mandara (5.1).

bières dont les ingrédients et les méthodes de brassage ont disparu de la vie quotidienne. Ces bières-fossiles, brassées en très petites quantités dans le secret des greniers familiaux, matérialisent le passé brassicole de la région et ses évolutions sur une profondeur de 3 à 4 générations, environ un siècle.

La *bière-médium* social joue selon le rythme des célébrations collectives annuelles, parfois pluriannuelles avec le sacrifice du bœuf claustré que pratiquent certaines ethnies des monts Mandara. Les brassins sont alors fortement corrélés aux rotations annuelles des céréales et à l'abondance des moissons. C'est l'univers de la bière massivement collective, celle dont la composition, le goût et la force doivent convenir au plus grand nombre et varient d'une ethnie à l'autre. Cette bière marqueur culturel a aussi cristallisé la résistance multiséculaire des peuples panthéistes face aux politiques esclavagistes islamiques.

La *bière-pour-la-soif*, la boisson biologique, opère quant à elle dans l'immédiateté et pour tous, hommes, femmes et enfants. Cette bière quotidienne est plus que les deux autres soumise aux aléas (abondance ou pénurie saisonnière des grains, disette, guerre, razzia, épidémie). Les simili-bières (bouillies farine-lait ou bouillies-fruits à peine fermentées) ou les bières alternatives (bières de grains-tubercules-légumineuses) viennent à la rescousse quand les greniers sont vides. Ces bières-pour-la-soif présentent les plus grande variations de composition, de technique de brassage, de goût et de force. Leurs versions commerciales brassées et vendues par les femmes se trouvent sur les marchés communautaires depuis les années 1950.

Ces bières n'ont cessé d'évoluer au rythme lent des changements socio-économiques régionaux après la colonisation. Elles pourraient constituer une 4<sup>ème</sup> catégorie de bière répondant à une logique supra-communautaire. En 1970, Ch. Seignobos assiste à la création d'un marché par le chef Bello à Minglia, au cœur du pays Mofu (25 km ouest de Maroua). Au 1<sup>er</sup> marché, les habitantes des environs invitées à venir vendre leurs produits organisent spontanément une vente de bière<sup>5</sup>. Cette boisson est d'emblée le support d'un premier et durable commerce.

Les bières autochtones du bassin tchadien présentent autant de visages que de contextes de brassage et de calendriers de consommation. L'importance historique des traditions brassicoles du bassin tchadien et leur résilience ne peuvent se comprendre si on réduit la bière à sa fonction biologique immédiate de boisson désaltérante ou sa fonction psychotrope de boisson alcoolique<sup>6</sup>.

Dans cette étude, les multiples occurrences des termes *panthéistes* et *islamisés* sont requises pour éclairer une situation historique paradoxale. Les liens entre les politiques esclavagistes internes de l'Afrique soudanienne et les traditions

---

<sup>5</sup> Ch. Seignobos, communication personnelle novembre 2022.

<sup>6</sup> Les études d'alcoologie questionnent rarement le contexte socio-politique, encore moins historique, et mettent dans la même case bière, alcools distillés et drogues. Depuis 150 ans environ, les administrateurs coloniaux d'abord, puis les organismes de développement, les ONG et les missions chrétiennes, rouvrent périodiquement le dossier « bière africaine », ses méfaits (alcoolisme, surconsommation de grains et de bois) ou ses bienfaits (boisson nourrissante et vitaminée, sociabilité, autonomie économique des femmes).



brassicoles sont très étroits. Le bassin tchadien offre un cas exemplaire. L'Afrique soudanienne, berceau de nombreuses traditions brassicoles, est aussi celui qui les a préservées jusqu'à aujourd'hui malgré une islamisation ancienne et conquérante. Ce paradoxe historique appelle une étude couvrant l'ensemble de la zone soudanienne, du Sénégal jusqu'au Soudan (0).

### 3 Le socle matériel pour brasser la bière : céréales, tubercules, légumineux.

Pas de bière sans amidon ! Les sources africaines protohistoriques d'amidon sont les céréales et les autres graminées, les légumineuses, les tubercules, les bulbes et les fruits amylacés, avec lesquelles diverses sortes de bière sont brassées depuis l'antiquité. La vallée du Nil est le plus ancien bassin brassicole d'Afrique.

#### 3.1 Les bières de céréales dans le bassin tchadien.

Les bières de céréales du bassin tchadien sont liées, depuis leur protohistoire jusqu'à nos jours, au mil (*Pennisetum glaucum* ou *Cenchrus americanus*), à l'éleusine (*Eleusine coracana*), aux fonios (*Digitaria exilis*), et plus récemment aux sorghos (*Sorghum* spp.). Le maïs est la dernière venue des céréales de brasserie dans la région vers la fin du 17<sup>ème</sup> siècle. Au centre de la zone soudanienne<sup>7</sup>, le bassin du Tchad est un carrefour entre deux axes de domestication des principales céréales africaines, l'un venu de l'Est (sorgho, éleusine), l'autre de l'Ouest (mil), auxquels se superpose l'aire sahélienne diffuse de domestication des fonios. Le riz sauvage africain a été collecté avant de régresser au début de notre ère avec l'aridification croissante de la région et la régression du lac Tchad. La reconstitution des anciens agrosystèmes des monts Mandara indiquent que l'éleusine et le mil sont les plus anciennes céréales de brasserie avant l'expansion des sorghos de diffusion plus récente. Ceci ne s'applique pas aux plaines alentours, à l'est et à l'ouest des massifs Mandara. Nous suivons cet ordre chronologique.

##### 3.1.1 Eleusine, mils et fonios.

La culture de l'éleusine débute vers -3000 sur les hautes terres d'Afrique orientale (Soudan, Ethiopie, Uganda actuels). A la même époque, la culture du mil (mil chandelle ou millet, *Pennisetum*) débute en Mauritanie et Nord-Mali (Burgarella & al. 2018). La culture des fonios couvre une aire sahélienne très vaste, indice de sa culture ancienne, mais aucun foyer de sa domestication n'a pu être déterminé à ce jour.

Dans les savanes du bassin tchadien, la culture des sorghos, du mil, de l'éleusine et des fonios datent du début de notre ère, parfois plus tôt pour certains sites archéologiques. Des grains fossiles et des empreintes de mil cultivé

---

<sup>7</sup> La zone soudanienne recouvre les savanes entre Sahel et forêts tropicales, une bande large de quelques centaines de km allant du Sénégal au Soudan actuel.

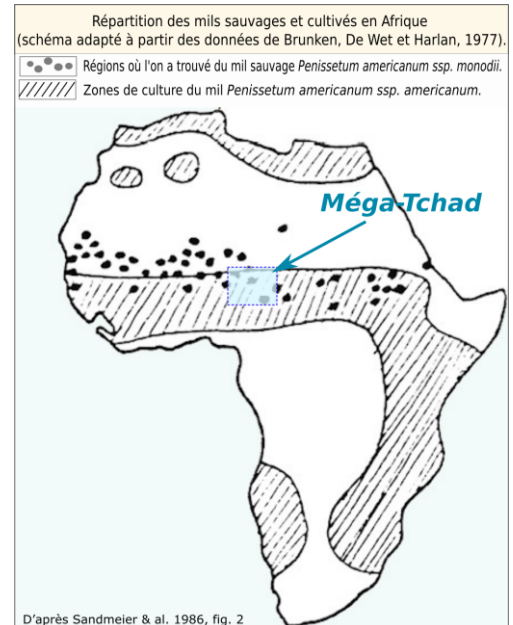
(*Pennisetum glaucum*) datés du 1<sup>er</sup> millénaire av. n. ère ont été retrouvés en grande quantité sur le site de Kursakata, au sud du lac Tchad dans le delta du Chari-Logone (Klee & al. 2003, 187-189, 192). Cette proto-céréaliculture est étroitement associée à l'élevage des bovins, ovins et caprins. La chronologie de diffusion de l'éleusine et des mils depuis leurs foyers primaires ou secondaires de domestication reste conjecturale.

L'importance culturelle des bières de mil avant la domination des bières de sorgho est soulignée par les traditions orales. Sur le massif *mafa* de Magoumaz (centre-nord des Mandara), la bière de sorgho supplante celle de mil pénicillaire, événement coïncidant avec l'arrivée du héros civilisateur du clan Shiler (Martin 1970, 33-34). Il vient de l'ouest, de Soukour dans la plaine nigérienne, avec des graines de sorgho *zlaraway* dans son carquois. Une bière à base de faux épis de petit mil atteint de charbon (*gwadafa* en mafa) aurait décimé les autochtones cultivateurs de mil pénicillaire et permis au clan Shiler de prendre le pouvoir à Magoumaz. Un autre mythe raconte que les Madambrum prennent possession de la région en se débarrassant des groupes forgerons autochtones qui auraient aussi succombé à une bière de mil pénicillaire (Seignobos 2014a, 20).

Un récit similaire concerne la bière d'éleusine. Les actuels Podokwo ([carte 1](#)) chassèrent de leur massif les Gelebda vers l'ouest, dans les collines Gwoza à la frontière du Nigéria actuel. Ils disent que ces derniers furent saisis de folie après avoir bu de la bière d'éleusine (*mburtwa*). Celle-ci est en effet plus forte que la bière de sorgho. Le récit a retenu ce trait culturel (ivresse incontrôlée) plutôt que la petitesse des grains d'éleusine, ses faibles rendements ou une certaine nocivité (Seignobos 2014a, 20)<sup>8</sup>.

Ces récits occultent des conflits inter-ethniques ou la domination d'un groupe plus prolifique que ses voisins. La datation des événements est délicate : un siècle ou plus ?

Ch. Seignobos a retracé à grands traits l'histoire des bières d'éleusine et de mil en scrutant les cultures relictuelles, les agrosystèmes, les traditions orales et les données archéologiques. Avant le 19<sup>ème</sup> siècle, la bière de petit mil ne semble pas avoir réellement existé, celle d'éleusine, en revanche, plus forte et plus sucrée, a compté deux breuvages, une bouillie et une autre plus liquide et claire. L'éleusine a, par



Carte 2: d'après Sandmeier & al. 1986, fig. 2.



Fig. 2: *Eleusine coracana* race *plana* et *Pennisetum glaucum* (Seignobos 2014).

<sup>8</sup> Contrebalancés par ses qualités : le grain n'est pas attaqué par les insectes phytophages, l'éleusine est stockée comme grain de sécurité jusqu'à une époque récente. Depuis, l'économie de marché a pris le pas et assure la circulation, le commerce et l'approvisionnement des grains. Elle a aussi promu le maïs et le riz asiatique.

la suite, servi à compléter le maltage des sorghos. Il existait des bières de seconde catégorie, des sortes d'ersatz, comme le cemcem chez les Mafa ; on délayait dans l'eau des restes de boule de mil avant de rajouter de la farine grossière de grains de sorgho germés. Ici encore les bières de funérailles ont conservé d'antiques recettes avec, toujours chez les Mafa, le mandabe, bière servie chaude, ou encore, chez les Fali, le bueru fabriqué avec des grains de sorgho germés, grossièrement moulus, et mis à tremper dans de l'eau enfermés hermétiquement dans une poterie enterrée. Au moins six mois plus tard on l'exhume, on ajoute de l'eau et on le boit lors de funérailles (Seignobos 2014a, 20).

L'ethnographie ne peut pas éclairer le passé lointain de la bière dans une région soumise aux bouleversements géopolitiques majeurs qui ont profondément modifié les traditions brassicoles locales et régionales (5).

### 3.1.2 Le riz africain.

La culture du riz africain (*Oryza glaberrima*), domestiqué dans le moyen bassin du Niger entre Mauritanie et Mali, ne semble avoir débordé son foyer primaire de domestication, le bassin du Sénégal et le sud du Mali que pendant une période ancienne avant que sa culture ne se rétracte sur son foyer d'origine il y a 2000 ans environ (Cubry & al. 2018)<sup>9</sup>. Mais des variétés de riz sauvage (*Oryza longistaminata* et *O. barthii*) font l'objet d'une cueillette pendant le 1<sup>er</sup> millénaire av. n. ère sur le site de Kursakata, Nord-Est Nigéria (Klee & al. 2000, 232 et fig. 5). Le riz sauvage est de nos jours collecté sur les bords du lac Tchad et dans les monts Mandara (Carte 1). Sa conversion en bière n'est pas documentée par l'ethnographie du bassin tchadien à notre connaissance. Le riz qui entre dans la composition de la bière [cochette](#) au Tchad est d'origine asiatique et d'introduction récente.

### 3.1.3 Les sorghos.

La culture des sorghos a débuté en Afrique orientale (Ethiopie, Soudan) vers -3000 avec le sorgho *bicolor*, précédée par une longue période de cueillette des sorghos sauvages dans ces mêmes régions entre -6000 et -4000. Au cours du 1<sup>er</sup> millénaire, les sorghos *caudatum* déjà bien différenciés dans la région Soudan-Ouganda voyagent vers l'ouest avec les locuteurs des langues Chari-Nil. Leur lente diffusion raconte la poussée de peuples pasteurs-cultivateurs dans la même direction Est→Ouest (Stemler & al. 1975, 177-178). Le site de Daima au sud du lac Tchad a livré des graines de sorgho *caudatum* datées de 350 (Connah G. 1967).

On cerne bien la chronologie de diffusion des sorghos depuis leurs foyers primaires ou secondaires de domestication, leurs adaptations variétales et leur adoption par les peuples protohistoriques africains. La présence dans les



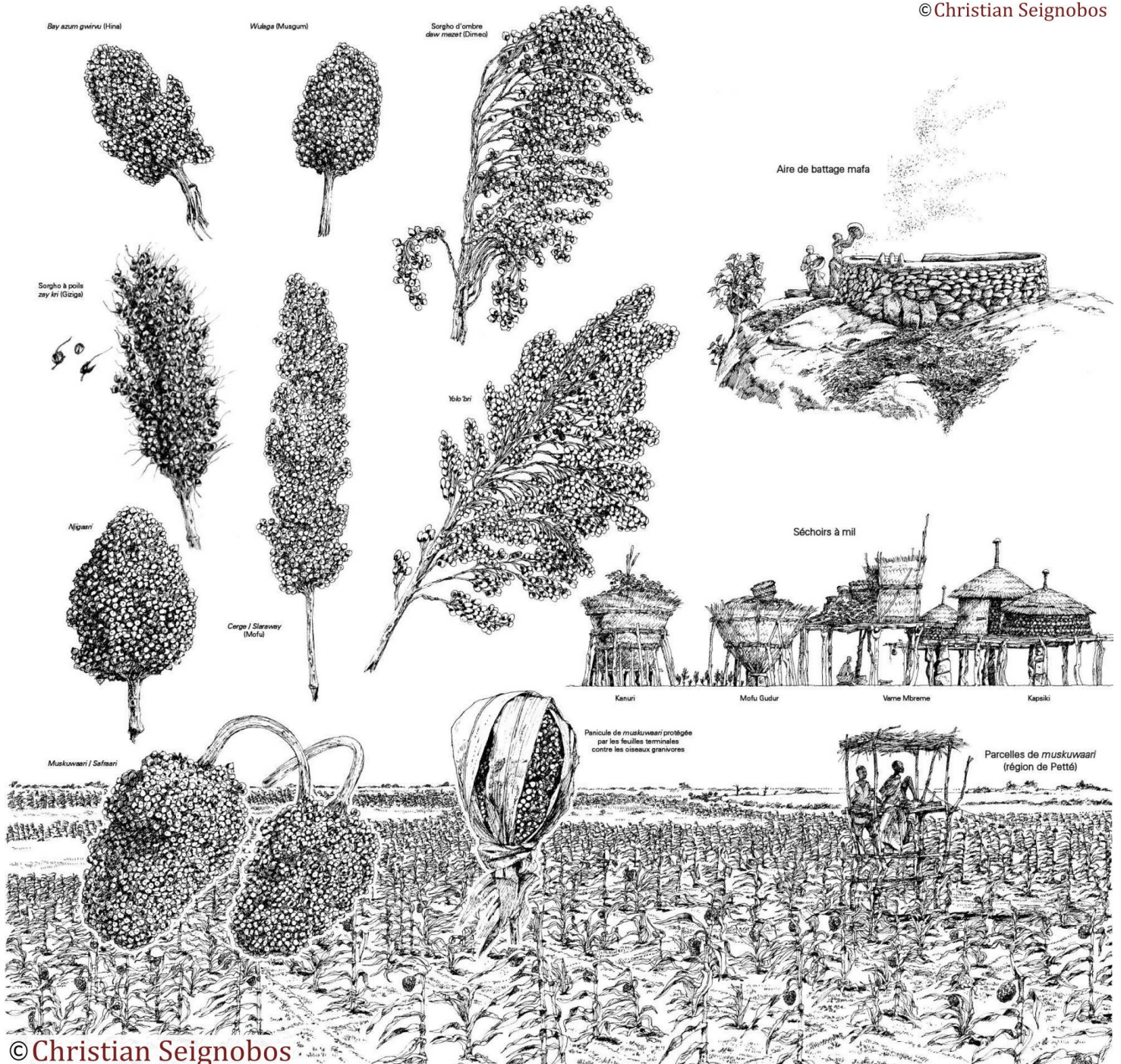
Fig. 3: collecte de riz sauvage au bord du lac Tchad.

<sup>9</sup> La transformation en bière du riz africain est attestée lors des premières explorations portugaises dans le bassin du Sénégal. La riziculture moderne des bassins du Logone-Chari utilise du riz asiatique.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

pedmonts des monts Mandara de trois variétés de sorghos (*caudatum*, *bicolor* et *durra*) au début du 1<sup>er</sup> millénaire implique une longue expérience locale des sélections culturales, elles-mêmes précédées par une céréaliculture dans les plaines environnantes (Marliac, Langlois 2000, 75).

© Christian Seignobos



© Christian Seignobos

Fig. 4: sorghos du bassin-tchadien, aire de battage Mafa, séchoirs et champs (Seignobos).

Ces sorghos sont arrivés dans la région du lac Tchad par vagues, portés en général par des peuples venus de l'Est. Les cultivateurs de *caudatum* du Baguirmi, les peuples Sara et Gamba, ont un mode de vie commun avec les peuples de langue Chari-Nil de l'est. Leur agriculture est à base de sorgho, de mil

(*Pennisetum*), d'éleusine et de sésame. Ils ont du bétail, pratiquent la pêche et sont de grands buveurs de bière de sorgho, comme les Kenga, les Daju (Dadio) et les Kuka (Bilala) vivant dans les massifs montagneux du [Guéra](#), au centre du Tchad (Créarc'h 1941, 150-178, cité par Breuning & al. 2008, 173).

Au cours de leur diffusion Est→Ouest, les sorghos se sont différenciés selon les divers écosystèmes et les sélections humaines. Ils se répartissent en 5 races : *Sorghum bicolor* morphologiquement la plus ancienne, la plus largement répartie, celle dont dérivent les 4 autres sous-espèces *caudatum*, *guinea*, *durra* et *kafir*. On recense de nos jours dans le bassin tchadien plus de 1500 variétés de sorgho. Cette diversité a une double origine : le cloisonnement ethnique des agrosystèmes<sup>10</sup> et la diffusion à grande échelle de nouvelles variétés portées par les conquérants des grandes plaines venus principalement de l'Est mais également du bassin du Niger à l'Ouest (Seignobos 2000, 82).

Les sorghos *caudatum* sont les céréales vitales de nombreux peuples entre le Nigéria et le Soudan actuels, une région où il ne pleut que 400 à 1200 mm/an. Les peuples Saw (Sao) qui vivaient autour du lac Tchad au 1<sup>er</sup> millénaire ont adopté cette céréale rustique et de moindre effort pour se livrer à d'autres activités comme la pêche, l'élevage et la construction de cités fortifiées en argile (*sao/saw* = mur).

Des cultivars des plaines nigérianes sont revenus par l'ouest vers les monts Mandara. Seignobos cite le cas des sorghos *zlaraway* introduits à une date incertaine, responsables d'une intensification des cultures en terrasses des monts Mandara par adaptation à leurs « sols squelettiques » (Seignobos 2014a, 21).

A l'époque moderne, les sorghos sont devenus la céréale dominante pour brasser la bière dans le bassin tchadien. On recourt à l'éleusine, aux mils ou aux fonios en cas de disette, de mauvaises récoltes des sorghos ou pour brasser une bière fidèle à celles des ancêtres et destinée à certains rituels. Sorghos et fonios sont des plantes en C4 bien adaptées aux climats chauds et secs, donc plus productives. Les sorghos sont pauvres en protéines, un avantage pour stabiliser et clarifier la bière. La vente locale de la bière depuis les années 1950 a accentué la faveur des brasseuses pour les variétés



Fig. 5: sorghos des montagnes Mafa (Seignobos 2014).

---

<sup>10</sup> Une variété de sorgho est proscrite par l'ethnie voisine ou adoptée après des années de test par le chef de terre qui vérifie qu'elle s'intègre dans le système culturel, qu'elle n'est pas « maligne », qu'elle est agréée par les génies du sol. Du 16<sup>ème</sup> au 18<sup>ème</sup> siècle, la chefferie de Goudour (versant oriental des Mandara) contrôle le cycle du mil, par la maîtrise de la pluie et la lutte contre les criquets et autres ravageurs. Une nouvelle semence est cultivée sur l'aire sacrée du chef de Goudour qui examine les techniques culturelles et les qualités du nouveau grain. Les semences ne circulent pas librement (Seignobos 2000, 82).

plus rentables de sorgho commun à gros grains blancs ou rouges<sup>11</sup>. Mais plusieurs mauvaises années de sorgho peuvent remettre les céréales mineures (éleusine, mil, fonios) sur le devant de la scène de la brasserie africaine, si quelques champs de sécurité ont été préservés.

Les sorghos *caudatum* fournissent des farines colorées amères (polyphénols) et marginalisées de nos jours dans la cuisine des peuples de plaine qui leur préfèrent des sorghos doux. Cependant, ces rustiques sorghos *caudatum* résistent aux pires conditions climatiques, aux parasites végétaux (*Striga asiatica* et *Striga hermonthica*, witchweed). Leur amertume répulse les animaux charapardeurs (criquets, oiseaux, rongeurs, singes). Les sorghos *caudatum* sont la culture de sécurité des peuples montagnards du Mandara.

Ch. Seignobos a comparé la distribution des sorghos dans les Monts Mandara et dans les plaines du Chari-Logone : « Chez les Daba, était semé le long des parcelles un sorgho, *voh*, dissuasif pour le petit bétail, dont il pouvait même entraîner la mort à cause de sa concentration en tanins. Sa consommation pour l'homme était précédée d'un bouillissage et d'une macération dans de l'eau additionnée de sel de potasse. Ce sorgho ne servait à l'alimentation qu'en cas de pénurie, mais il pouvait, mélangé à d'autres, contribuer à produire de bonnes bières » (Seignobos 2000, 82). Les tanins ont ici un double rôle. Technique d'abord : le pouvoir antimicrobien des tannins pendant et après la fermentation des boissons a été démontré. Et sensoriel : l'amertume qu'ils confèrent à la bière est valorisée, la bière est mieux clarifiée car les tanins accélèrent la coagulation à chaud et à froid des protéines pendant l'ébullition du moût et la fermentation.

Il existe de nos jours une hiérarchie parmi toutes les céréales converties en bière. L'éleusine est préférée pour des raisons rituelles, le mil pour des questions de goûts ou de rituel, et le sorgho pour la grande majorité des bières. Une hiérarchie plus fine sépare les sorghos rouges. Les brasseuses privilégient les variétés *Sorghum bicolor bicolor* et *caudatum* par rapport aux *guinea*, *durra* et *kafir*. Ils ont à l'époque moderne des usages culinaires autres que le brassage de la bière. On suce les tiges sucrées de sorgho quand elles grandissent à la floraison (comme on le fait des cannes à sucre). On utilise ses grains pour faire la bière, ses glumes et ses feuilles pour teindre des tissus ou des cuirs en bleu-rouge (anthocyanes), ses tiges résistantes et sèches pour couvrir les cases.

Les *cerge* désignent en fulbe des sorghos *caudatum* adaptés aux lithosols des monts Mandara. Certains sont grappillés sur les champs, d'autres consommés



Fig. 6: femmes portant du mil, Garoua, Nord-Cameroun vers 1900.

---

<sup>11</sup> La vente de bière africaine de sorgho sur les marchés est beaucoup plus précoce dans la boucle du Niger. En 1890, Monteil évoque à dix reprises la vente de dolo quand il traverse le Macina et le pays Mossi (Monteil 1895, 30, 43, 48, 71, 100, 103, 120, 126, 128, 149).

grillés ou bouillis avant leur maturité, pendant la période de soudure. Les *cerge* servent à préparer boules et bouillies et brasser des bières (Seignobos 2000, 82).

Les sorghos repiqués pendant la saison sèche illustrent les savoirs agricoles très avancés des populations du bassin tchadien. Ces variétés puisent dans les réserves hydriques des sols ingrats pour leur cycle végétatif sans autre apport d'eau. Ils sont repiqués après la saison de croissance des sorghos pluviaux. *Muskuwaari* dans le nord du Cameroun, *masakwa* au Nigeria, *berbéré* au Tchad, sont développés depuis le milieu du 20<sup>ème</sup> siècle. Ils répondent à la péjoration climatique conjuguée à la culture cotonnière gourmande en main d'œuvre et terres agricoles en saison des pluies (Raimond, 1999). Les Fulbe cultivent le *muskuwaari* et apprécient sa farine blanche, affichant leur aversion pour les sorghos rouges. Ils se justifient de les cultiver en prétextant ne les vendre sur les marchés qu'aux *païens* en quête de sorghos à bière (Seignobos 2000, 84). Les sorghos pluviaux à grains rouges *djigari* sont venus avec les Massa, Mousgoum et Guiziga du Logone. Sorghos rustiques, précoces, résistants à la sécheresse, cultivés pour la bière, nourriture de païens et de chevaux pour les musulmans. Le *madesse* a un grain totalement rouge utilisé pour faire de la bière de mil. *L'anguldja* et le *burguri* sont des variétés précoces à grains rouges comme les sorghos pluviaux. Sa farine rouge et amère, peu attaquée par les mange-mils, sert à faire de la bière.

Ch. Seignobos a retracé l'histoire ancienne d'une autre variété de sorgho *durra* à grain rouge foncé dédié au brassage de la bière : le *wulaga*. Cultivé dans les zones inondées du Logone et du Chari jusque dans les années 1940, les racines de ce sorgho supportent l'immersion, comme celles du riz. Semé en décembre au plantoir dans les sols enrichis par brûlis d'herbes, il était récolté en pirogue au mois de juillet avec 1 mètre d'eau. La culture du *wulaga* provient peut-être de la région du Fitri et du Dekakire, au nord du Baguirmi (Tchad). Il colonisa ensuite le système aval du Chari-Logone, puis gagna les yaérés avec le refoulement des peuples des cités pré-baguirmiennes du Chari vers le sud-ouest (Seignobos 2000, 84). Cette histoire culturelle s'étale sur plusieurs siècles.

Le passage aux sorghos et leur enrichissement progressif se sont faits au détriment des éleusines et des mils pénicillaires. L'élevage libre a été remplacé par un bovin claustré à des fins rituelles. Une partie des monts Mandara (Mofu, Zulgo, Uldeme, Podokwo, ...) adopta alors les *cerge* en culture intensive, année après année, alors que les massifs les plus enclavés, peuplés de Mafa, optaient pour une rotation *cerge*-petit mil. L'année du petit mil (*lum may*, année-disette) à cause de ses faibles rendements intéresse quatre variétés de mils pénicillaires, un peu de maïs, l'oseille de Guinée, six variétés de souchet (3.2), un peu de pois-de-terre, mais c'est surtout les niébés (3.3) qui sont favorisés (Seignobos 2000, 84). Ces évolutions culturelles ont modifié en profondeur les traditions brassicoles de la région. Elles ont aussi préparé le terrain pour l'adoption du maïs.

### 3.1.4 Le maïs.

Le maïs, introduit par les Portugais vers 1500 sur l'île de Sao Tomé, a rapidement impacté le brassage des bières africaines de sorgho et de mil sur les rives du golfe de Guinée, puis dans l'intérieur de la forêt guinéenne et en Afrique soudanienne. L'adoption rapide des variétés de maïs par les brasseuses d'Afrique

de l'Ouest prouve la maturité et indirectement l'ancienneté de leurs techniques de brassage<sup>12</sup>. Les variétés de maïs introduites à Séville par Colomb (1493) arrivent en Egypte au début du 16<sup>ème</sup> (1517) et en Ethiopie vers 1623. De là, elles gagnent le *bilād al-sūdān* (*pays des noirs*) par les caravanes parties d'Afrique du Nord ou du Darfour. L'impact du maïs sur les méthodes de brassage est documenté en Egypte, au Soudan et au Darfour vers 1800 (Tounsy 1845, 426-428).

La position médiane du bassin tchadien a-t-elle favorisé les maïs venus par le golfe de Guinée ? Cette hypothèse reste à vérifier par les archéobotanistes. Des informateurs Mofu connaissent deux maïs cornés venus d'Égypte et diffusés par le Bornou. Le plus ancien serait arrivé par la voie caravanière saharienne et l'ouest du Bornou, le second par l'est (Darfour → Waddaï → Bagirmi?) (Seignobos 2014, n. 8). Ces deux routes de diffusion du maïs n'excluent pas celle du golfe de Guinée. Le maïs sert à brasser de la bière dans l'Adamawa (Est-Nigéria) depuis le 19<sup>ème</sup> siècle<sup>13</sup>. Les références manquent pour les époques antérieures. Brasser avec du maïs est un usage quasi-inexistant dans les monts Mandara.



Fig. 7: maïs de montagne.

### 3.2 Bières de tubercules et de racines amylicées du bassin tchadien.

Les tubercules (ignames *Dioscorea spp*, manioc, patate douce *Ipomoea batatas* L.), les plantes à cormes et les racines tubéreuses (souchet, *Cyperus esculentus*) sont d'excellentes sources d'amidon pour la brasserie africaine. Ignames, souchet et divers tubercules originaires d'Afrique sont les plantes-témoins des agrosystèmes anciens dominés par les tubercules avant la suprématie des céréales<sup>14</sup>. Les cormes du souchet (*Cyperus esculentus*) sont une nourriture appréciée, spécialement en période de disette de grains.



Fig. 8: igname en fosse, *Dioscorea abyssinica* (Seignobos 2014, fig. 5).

<sup>12</sup> En 1602, Pieter de Marees (1602, 113) signale que la bière de mil-sorgho qu'il nomme *Pitouw* (pito) est aussi brassée avec le maïs introduit par les Portugais un siècle plus tôt. La technique de brassage qu'il décrit est le maltage. Les brasseuses de la côte guinéenne ont vite maîtrisé la germination du maïs à côté de celle du mil et du sorgho (op. cit. 44).

<sup>13</sup> « Le chef m'a envoyé un mouton, un canard de Barbarie, une quantité d'ignames, et de la bière faite avec du maïs [Indian corn] ». « ... le chef, qui était ravi de me voir, et m'a donné un mouton, quelques volailles, et une jarre de gear [*giya*] (une bière faite avec du maïs [Indian corn]). » (Clapperton 1829, 308-309). Les textes de Clapperton et Lander ne confondent pas mil (*millet*), sorgho (*Doura/Guinea corn*) et maïs (*Indian corn*).

<sup>14</sup> L'igname africain (*Dioscorea rotundata*) a été domestiqué au sud du bassin du Niger, Sud-Est du Nigeria (voir Igbo) (Scarcelli & al. 2019) ; Coursey, *The origins and domestication of Yams in Africa*, in Harlan, De Wet, Stemler (Eds) 1976, 383-408.



Les tarodières des monts Mandara, cuvettes aménagées près des ruissellements d'eau pour cultiver les tubercules, gardent le souvenir de ces proto-agricultures. Ces plantes amyliacées constituaient, avec les fonios et l'éleusine, l'essentiel des sources d'amidon dans les monts Mandara entre le 11<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècle, avant la domination des sorghos. Elles sont encore cultivées dans les champs de case à proximité des habitations, à la fois comme plantes de sécurité alimentaire et plantes relictuelles destinées à la pharmacopée ou aux ancêtres, souvenir de ce qu'ils mangeaient et buvaient (Seignobos 2014a).

La rotation biennale, quand elle est pratiquée, affecte aux terrasses cultivées une année sur deux aux mils et à l'éleusine, mais également aux tubercules et au niébé. C'est l'année de relative disette, de la « bière blanche » brassées avec les petits grains, mais aussi des bières brassées avec des tubercules ou une mouture grains + tubercules, quand les réserves de sorgho rouge moissonnées l'année précédente sont au plus bas.

Peut-on reconstituer le goût et l'apparence de ces bières très différentes des bières modernes de sorgho ? Epaisse, acidulée, à mi-chemin entre boisson clarifiée et bouillie fermentée, entre bière de manioc et bière de sorgho ?

Sur les rives du Logone, les Masa ajoutaient à leur farine de sorgho celle issue d'une igname (*Dioscorea dumetorum*) et de l'arrowroot (*Tacca leontopetaloides*) afin de lui donner du goût. Un tubercule, *Tacca leontopetaloides*, est encore très apprécié et vendu sur les marchés. C'est aussi le cas du souchet (*Cyperus esculentus*) et des bulbes de nénuphars (*Nymphaea lotus*) (Garine 2005).

Seignobos (2014a, 11-12) a décrit un aliment de base des monts Mandara : « *Zamak* (chez les Mafa Nord) est un mélange de farine de sorgho et de souchet, d'éleusine (*mbretak*), de sésame (*gogom*) ; *Mehewed* (Mafa Nord) est composée de farine de sorgho avec laquelle on a fait macérer des fruits : tamarins, *Ximenia americana*, *Diospyros mespiliformis* ... Toutefois le simple mélange d'eau et de farine de *zlaraway* est un reconstituant y compris pour les combattants lors de conflits de voisinage. Chez les montagnards, on trouve justement une catégorie d'aliments dite « farines à boire ». On fait griller du sorgho que l'on écrase ensuite avec de la pâte d'arachide, cette farine additionnée d'eau est chauffée pour obtenir une bouillie. On fait de même avec des farines de sorghos mélangées à celles de souchet, de jujubes... Une bouillie de consistance légère, à base de farine de *zlaraway* et de pâte d'arachide, plongée dans l'eau bouillante peut être consommée matin comme soir ».

Ces *farines à boire* ne sont pas des bouillies mais des boissons bues hors des repas.

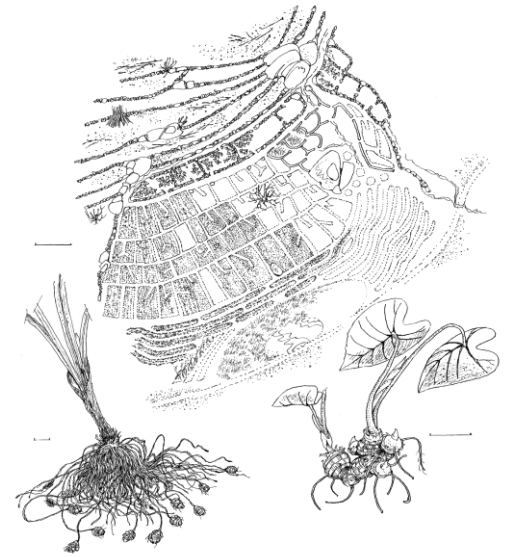


Fig. 9: tarodières parcelle. Bas gauche souchet (éch. 1 cm). Bas droite taro (éch. 5 cm) (Seignobos 2014, f. 4).

Au moment de la pénétration européenne, les tubercules de Lamiaceae sont partout en recul. Leur régression semble moins liée à une faible production qu'à leur lien culturel avec des ethnies jugées *primitives* (Seignobos 2014a, 49 n. 25).

Le manioc, introduit en Afrique au 16<sup>ème</sup> siècle (≈1558) par les Portugais sur les côtes des royaumes Loango et Kongo, n'est arrivé qu'au 17<sup>ème</sup> siècle dans le sud de la région soudanienne. Les manioc brésiliens se sont adaptés aux biotopes et aux savoir-faire africains dans les forêts tropicales du bassin congolais. Faut de pluies suffisantes, la culture du manioc ne s'étend pas vers le Nord au-delà des 9<sup>ème</sup> ou 10<sup>ème</sup> parallèles ([beer-studies](#)).

En revanche, des groupes humains originaires du Nord-Cameroun et du Tchad ont migré vers le sud et rencontré des peuples comme les Gbaya qui avaient adopté le manioc dès le 18<sup>ème</sup> siècle et modifié en conséquence leurs méthodes de brassage, abandonnant le maltage pour les ferments amylolytiques (chap. 10).

### 3.3 Les bières de légumineuses en Afrique soudanienne.

Les légumineuses amyloacées comme le niébé (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), ou le pois-de-terre (*Vigna/Voandzeia subterranea*), toutes deux originaires d'Afrique occidentale, ont-elles été utilisées pour brasser de la bière, comme substituts partiels des céréales en période de disette ou de soudure ?

Dans les monts Mandara, le niébé est associé aux sorghos et aux mils comme aliment vital dans la rotation bisannuelle des cultures. Le niébé côtoie d'autres légumineuses et des taros sur les champs-terrasse ou les jardins de case, avec en principe une année de jachère car le niébé est sensible aux phytophages. Les racines du niébé fixent dans les sols l'azote atmosphérique que les sorghos utilisent l'année suivante (Seignobos 2000, 84). La culture du niébé est systématique chez les céréaliculteurs montagnards déficients en protéines, optionnelle chez les éleveurs et pêcheurs des plaines (Pasquet, Fotso 2000, 88). Le repas des mangeurs et buveurs de sorgho des Mandara comportent toujours la boule de mil et celle de niébé. Les avantages alimentaires et culturels du niébé sont immenses<sup>15</sup>.

Quid d'une éventuelle bière brassée avec du niébé qui contient environ 60% d'amidon ? Un détour s'impose par le Nord-Nigéria.

Le *furah* (*ogi*) très dilué sert à nourrir les enfants, usage fréquent du Nord-Nigéria. La pauvreté des céréales en protéines a promu l'addition de niébé dans la composition de l'*ogi* (Oyeleke 1985). Le *furah* (*ogi*) dilué devient une [simili-bière](#) si on omet la cuisson de la bouillie fermentée, opération qui évapore l'éthanol. Cette option rejoint la question des bières de niébé du bassin tchadien. Si elles ont existé, leur composition était mi-céréales mi-niébé. La haute teneur en protéines du niébé offre un avantage alimentaire mais un défaut pour la stabilité d'une bière 100% niébé, désavantage sans conséquence si cette bière est bue rapidement. Dans le bassin tchadien, il ne faut pas chercher une bière brassée exclusivement

---

<sup>15</sup> Le niébé apporte les protéines et la lysine qui manquent dans les céréales. Sa teneur en protéines (17 à 28% mat. sèche) se compare à celle des produits carnés.

avec de la farine de niébé, mais une [simili-bière](#) de farines mélangées, dont celle de niébé, consommée en période de disette ou de soudure (juin-septembre).

La préparation du [furah](#) (*ogi*) a varié au fil des siècles et selon les régions de la zone soudanienne : ajout facultatif de miel ou de lait, origines différentes des farines (céréales, tubercules, légumineuses comme le niébé). Le *furah* (*ogi*) du Nord-Nigéria a de multiples équivalents au Nord-Cameroun et au Tchad sous la forme de boissons plus ou moins fermentées.

Des études récentes démontrent que les malts issus du maltage des pois-de-terre (*Vigna subterranea*) sont enrichis en acides aminés et composés phénoliques bienfaiteurs (Adetokunboh & al. 2022). Ces expériences de laboratoire ne prouvent pas que ces qualités étaient perçues par les populations du bassin tchadien à une époque ancienne ou récente, ni même que ces dernières maltaient les pois-de-terre pour faire leurs bières. La germination spontanée ou déclenchée des pois-de-terre a pu y conduire, sans que ces bières de pois-de-terre entrent comme boissons valorisées dans le patrimoine culturel des ethnies du bassin tchadien. Les études historiques font défaut. Nous ne pouvons que soulever cette question pour le niébé, le pois-de-terre comme pour l'ensemble des légumineuses.

### 3.4 Les simili-bières de la région tchadienne.

Nous mettons sous la catégorie « simili-bières » des boissons qui sont techniquement des bières (amidon + saccharification + fermentations), même si l'usage, les classements culturels, ou les interdits religieux ne les voient pas ainsi. Quelques exemples : le *daknu* (Songhaï *dakno*) (lait + farine de sorgho + miel) de la région du Niger bu par Ibn Baṭṭūṭa en 1353 et René Caillé en 1828 entre Djenné et Tombouctou, le *furá* (lait + farine de sorgho + miel) si apprécié par Heinrich Barth durant tout son périple (1849-1855). Pas de malt donc pas de bière pour les explorateurs européens puis la majorité des ethnologues qui s'en tiennent à une définition conventionnelle et occidentale de la bière<sup>16</sup>. Ces simili-bières sont :

- Les boissons d'amidon à peine fermentées des peuples buveurs de bière.
- Les bouillies fermentées froides ou chaudes des peuples buveurs de bière.
- Les boissons à base de grains + miel ou les bouillies farine + lait à peine fermentées que les musulmans ne considèrent pas comme des boissons alcooliques, à tort ou à raison.



Fig. 10: cultivars de niébé du Cameroun.

<sup>16</sup> Cette question touche tous les continents et la description de leurs boissons fermentées traditionnelles. Quand nutritionnistes et biotechnologues se sont penchés dessus, la liste de ces boissons fermentées a singulièrement grossie et la frontière entre boissons et aliments fermentés est devenue perméable (Steinkraus 1995).

La bière peut présenter en Afrique des textures inattendues : bouillies, porridges, jus fermentés. L'exemple-type est la bouillie-boisson *furah* commune à tout le bassin tchadien et le nord du Nigéria ([infra](#)).

### Les simili-bières des buveurs des bière du bassin tchadien.

La liste descriptive fournie par Henry Tourneux en 2005 a servi de base à notre inventaire. Il ne peut être exhaustif compte tenu de la multitude des préparations culinaires, de leurs dénominations et variantes linguistiques. Cf. [4.1](#), [4.2](#) et [4.3](#) pour les bières stricto-sensu (*bilbil*, *kpata*, ...).

**Cem-cem** : mot d'origine tchadique (mafa *cem-cem*) désignant une « boisson obtenue en délayant dans l'eau un reste de boule de mil et en y ajoutant de la farine de mil germé » (Barreteau et Le Bleis, 1990, p. 104).

**Doldu** : variété de bière de mil (Noye, 1989, p. 85b). Le mot pourrait venir du bambara *dolo*, une bière de mil attestée au 19<sup>ème</sup> siècle. Dans le français vernaculaire du Cameroun, *dolo* désigne une boisson sans alcool préparée par les femmes musulmanes ou protestantes (Seignobos et Tourneux, 2002, p. 93). Un usage moderne influencé par l'islam pour différencier *dolo ḥalāl* et *bilbil ḥarām*.

**Furah** : ou *ogi* son nom générique actuel, est un porridge fermenté nigérian de sorgho ou de mil, plus récemment de maïs, obtenu par fermentation lactique et alcoolique. Des bactéries lactiques se développent sur des grains trempés 1 à 3 jours, qui sont ensuite écrasés et tamisés. Le surnageant est conservé pour la cuisson ultérieure de la bouillie. Les parties solides sont jetées. La bouillie fermente de nouveau 1 à 3 jours puis est cuite avec le surnageant du tamisage et consommée. Il faut retenir ici le rôle des fermentations acides pour saccharifier l'amidon (pH<4), causées par une flore assez complexe de bactéries lactiques (*L. plantarum* et *L. brevis* principalement), de levures (*S. cerevisiae*) et de champignons (*Rhizopus*, ...) (Steinkraus 1996, 212-222). Le *furah* (*ogi*) est une bouillie d'amidon subissant une saccharification en milieu acide et une fermentation alcoolique. C'est une simili-bière épaisse et acidulée (cf. la [furah](#) des explorateurs du 19<sup>ème</sup> siècle).



Fig. 11: version nigériane actuelle du furah ou ogi.

**Furdu** : bière de mil très épaisse, proche d'une bouillie alcoolisée, parfois bue chaude pendant certaines fêtes, ou lors de travaux collectifs à la saison des pluies. Cette bière de couleur blanchâtre est parfois appelée « vin blanc ». Le *furdu* est une forme ancienne de bière de mil, antérieure aux bières actuelles dites *bilbil* d'après Ch. Seignobos. On trouve encore les deux chez une même population. Les ethnies du Nord-Cameroun connaissent le *furdu* sous des appellations variées : [mbazla] chez les Mofou-Goudour, [mbazla babara] « bière blanche » chez les Guiziga, [mazla] chez les Mousgoum, [mandaynguum] chez les Toupouri, etc. (cf. [infra](#) le générique **Mbal**).

**Giya (gia)** : nom générique de la bière de mil attesté en fulfulde et hausa, emprunté à l'arabe *ji'a* « bière » (Richardson 1853, vol. 2, 91 et 105 ; *giya* in Barth 1857, vol. II, 25).

**Kalla** : bouillie de sorgho légère que l'on laisse fermenter en ajoutant du sucre et du piment chez les Masa et les Muzey (Garine 2001, 54).

**Kochett** : bouillie de sorgho fermentée toute la nuit avec ou sans levure. Même boisson légèrement fermentée brassée avec du riz par les Masa et les Muzey (Garine 2001, 54). Au Tchad, la **cochette** désigne une bière en partie composée de riz asiatique dans la vallée rizicole du Logone (Magrin & Mbayhoudel 2005).

**Kundurku** : bière de farine mélangées légèrement acide. M.J. Eguchi décrit ainsi sa préparation : « boisson analogue au gruau obtenue en mélangeant farine de mil, de blé et de malt et en laissant reposer jusqu'à ce qu'elle devienne acide (environ deux jours), puis en chauffant avec de l'eau (et de la pâte d'arachide ?), en mélangeant et pressant le liquide ; bue avec du poivre rouge et du sucre (ou le sucre peut être ajouté à la farine de mil dès le début) [...] » (Eguchi 1975, 165).

**Kunu** (Haoussa) : « sorte de gruau de farine de sorgho, de mil-chandelle ou de riz, aromatisé avec des arachides, de la potasse, du jus de tamarin ou de la pulpe farineuse de gousses de caroube. » (Bargery, 1934, 647a). A donné *kunuuri* en fulfulde du Nigeria « gruau de farine de mil (habituellement), pris avec du lait caillé et du jus de tamarin » (De St. Croix, 1998, 271a). Le *kunu* serait la version non fermentée du *kundurku*. *Kwondurkwa* désigne en langue mafa une bière de mil non fermentée (Barreteau et Le Bleis 1990, 204).

**Mbal** : mot générique tchadique désignant la bière de mil. Les Giziga nomment leur bière de sorgho *mbalza*. Le mot est attesté au Nigeria.

**Sufa** : les Mofu du massif de Durum boivent la *sufa* au moment des récoltes, une eau dans laquelle ont macéré des grains germés du nouveau sorgho (Seignobos 2000, 82). Cette *sufa* n'est techniquement pas autre chose qu'une simili-bière de sorgho peu alcoolique qui, bue par les jeunes filles, ne peut pas être catégorisée comme telle.

### Les simili-bières des musulmans « abstinents ».

Ce sous-titre provocateur décrit l'usage des boissons à base d'amidon par des populations islamisées en tenant compte de plusieurs faits historiques :

1) Dans la région du lac Tchad, l'Islam s'est imposé très lentement depuis le 11<sup>ème</sup> siècle (5). Les boissons fermentées n'ont pas été abandonnées par les peuples convertis aussi vite que le prétendent les sources arabes. La dépendance

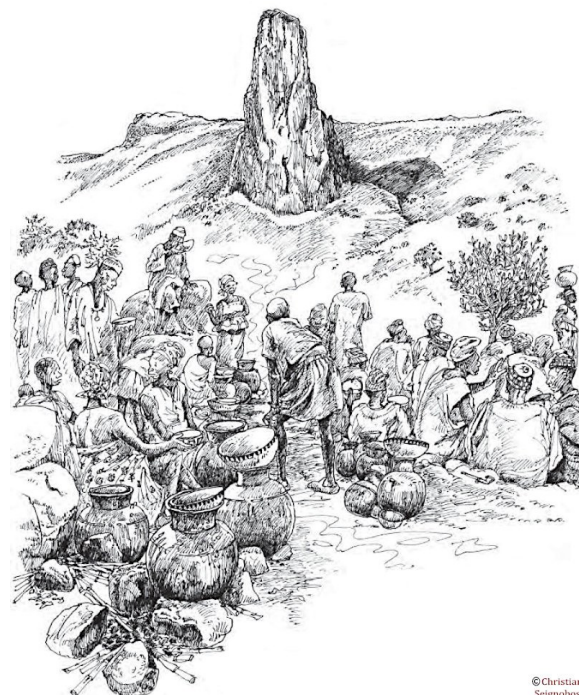


Fig. 12: marché à bière de type *furdu* consommée chaude, Roumsiki, pays kapsiki, 1995 (Seignobos 2017).

© Christian Seignobos

économique des sultanats vis-à-vis des ethnies panthéistes (grains, fer, travail forcé) a préservé les us et coutumes des peuples brasseurs de bière pendant des siècles. Par ailleurs, la puissance des royaumes musulmans reposait sur une force militaire quasi permanente de cavaliers et fantassins peu enclins à se priver de boissons alcooliques.

2) L'hydrolyse acide de l'amidon décrite ci-dessus est une transformation chimique (4.2). Elle ne réclame aucun ingrédient spécifique comme le malt ou les ferments amyolytiques. Un musulman ne peut en être averti que par le goût aigre-doux, l'odeur acescente ou ses habitudes alimentaires. Le passage du fermenté lactique au fermenté alcoolique se joue en quelques heures. Toute infusion de farine de mil ou de sorgho est potentiellement une bière si on attend 1 ou 2 jours sa fermentation spontanée. En Afrique, le temps sépare techniquement la bouillie des musulmans et la bière affectonnée des religions traditionnelles.

3) A partir des années 1890, les personnels coloniaux anglais, allemands et français ont donné l'exemple de buveurs de bière et de vin. Les mœurs de ces représentants du nouveau pouvoir politique suprême ont affaibli la discipline musulmane et le prestige des anciennes autorités islamiques.

Entre le Wadaï à l'est et le pays Songhaï à l'ouest, la région du lac Tchad est aussi le pays des simili-bières de populations islamisées qui les désignent par divers noms (*furah/ghussub*, etc.). Au 19<sup>ème</sup> siècle, Nachtigal décrit cette catégorie particulière de bière rencontré au Wadaï (entre Darfour et Baguirmi) :

« Les boissons sont faites de grain (*dukhn, durra*, etc.) ainsi que de miel, de dattes, etc. avec ajout d'eau ; elles reposent jusqu'à ce que la fermentation commence, et sont bues sous les noms de *merissa khabsha, merissa ambilbil, merissa korde, merissa khall, merissa geringa*. Je connais trois sortes de boissons licites non alcoolisées qui, faites d'eau et de grains ou de farine (ou *aish* [boule ou galette de mil]), ne se distinguent des précédentes que par une fermentation plus courte, qui leur donne un goût aigre-doux. » (Nachtigal 1971-1987, vol. IV, 199-200).

Nachtigal explique que les fermentations alcoolique et lactique spontanées et continues transforment une banale bouillie de grains en bière (*merissa*). La culture islamique du Wadaï baptise ces bouillies de noms différents pour les séparer des bières plus ou moins proscrites, mais dans la pratique on passe de l'une à l'autre quand les fermentations se prolongent un ou deux jours. Nachtigal explique aussi que les bières sont brassées avec des grains (*corn*), des semoules (*meal*) ou des boules de mil alimentaires déjà prêtes (*aish*) et trempées dans l'eau pour brasser des boissons plus ou moins épaisses et aigres-douces (*sweet-sour*). Nous avons ici affaire au brassage par [hydrolyse acide](#) (ni maltage, ni ferment).

En Afrique occidentale, sur les rives du Niger, dans le pays Songhay, Barth a noté en 1854 vers Bamba, entre Tombouctou et Gao, que le *rejire*, « la boisson préférée à base de fromage [caillé] et de dattes, très appréciée dans le pays du désert » (Barth 1957, vol. V, 229), est remplacé par le *dakno* :

« Le célèbre "rejire" avait été supplanté, faute de fromage, par le "dakno", de moindre goût, assaisonné, à défaut de miel, avec le fruit du baobab ou arbre du pain-de-singe. » (Barth 1957, vol. V, 77).

René Caillié a rencontré cette simili-bière en 1828 durant son périple pour atteindre la ville mythique de Tombouctou :

« Le dokhnou est, comme je l'ai dit plus haut, un mélange de farine de mil et de miel que l'on délaie pour ensuite le boire. » (Caillié T. 2, 236 [beer-studies](#)).

Cette simili-bière est ancienne. En 1354, Ibn Baṭṭūṭa retourne à Fez depuis les rives du Niger. Entre Gao et Takkeda, il note ceci :

« On apporta ensuite une boisson à eux appelée daknu, c'est une eau contenant du sorgho concassé, mélangé avec un peu de miel ou de lait aigre. Ils boivent cela à la place de l'eau car, pour eux, boire de l'eau pure leur fait mal. » ([beer-studies](#) avec les références)

T. Lewicki a précisé que le mot arabe *daqnū* (*daqnō*) est une transcription du songhaï *dakno* (Lewicki 1974, 128 note 163), donc une boisson autochtone et non une innovation des musulmans venus d'Afrique du Nord.

Le *furah* (en Hausa) ou *ghussub* (en Kanuri). Le *furah* désigne une boisson préparée avec des boulettes de mil ou de sorgho (ou toutes autres céréales) mélangées dans du lait aigre, avec addition facultative de miel et aromatisation avec des fruits ou des épices (tamarin, poivre rouge, clous de girofle, etc.). Les boulettes de farine sont d'abord cuites dans l'eau, délayées puis bues.

Le *furah* du bassin tchadien et le *dakno* du bassin du Niger appartiennent à la même famille de simili-bières. Le *furah* est aussi une boisson très commune des Tuaregs dans le Sahel. Barth a fait sa description et son éloge en traversant l'Air l'année 1857. Une parfaite recette de brasserie artisanale. Dans la ville d'Agades, Barth a décrit les manières de boire le *furah* qu'il nomme *ghussub-water* :

« Quant à la fura, les personnes qui la mangent, ou plutôt la boivent, s'accroupissent ensemble autour de l'écuelle, où circule une grande cuillère, le "lúdde" parfois très bien travaillé, chacun prenant une cuillerée et passant la cuillère à son voisin. Ci-joint un dessin de cette cuillère à boire et de la cuillère commune, toutes deux de facture ordinaire. » (Barth 1857, vol. I, 414). Barth précise : « Beaucoup de Tawarek, du Bornu jusqu'à Tombouctou, subsistent plus ou moins grâce aux graines du *Pennisetum distichum* qu'ils appellent 'úzak'. La boisson qu'on en fait n'est certainement pas mauvaise, ressemblant en fraîcheur au fúra ou eau-ghussub. » (Barth 1857, vol. I, 390).

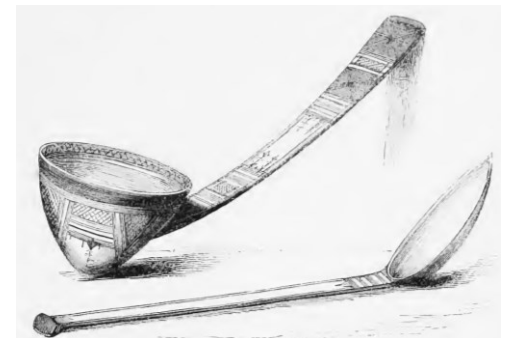


Fig. 13: cuillères de bois sculpté pour boire la *furah* (Barth 1857).

Denham en boit pendant son voyage au début du 19<sup>ème</sup> siècle :

« Lorsque mon ami Maramy m'a fourni une boisson de grains séchés, écrasés et trempés dans l'eau, j'ai été reconnaissant. » (Denham & al. 1826, vol. 1, 190). « ... quand, après un repas de lait, et une sorte de boisson épaisse, faite d'une pâte de farine de gussub [mil], avec du miel et du poivre, ... » (op. cit. 233)

Les simili-bières n'ont pas disparu des terres africaines. Elles sont brassées par les groupes sociaux islamisés. Au-delà de la mer Rouge, on brasse de nos jours la *sobia*, bière traditionnelle d'orge en Arabie Saoudite, au cœur de l'islam sunnite ([beer-studies](#)). Ce n'est qu'une demi-surprise au regard des économies prédatrices musulmanes mises en lumière par l'histoire du bassin tchadien (5.3).

L'esclavagisme en est le socle. Ce passé ne s'efface pas. Les anciens groupes sociaux serviles buveurs de *sobia* en témoignent. En Egypte et au Soudan, les bières traditionnelles n'ont jamais tout à fait disparu, malgré les efforts des autorités religieuses et des pouvoirs politiques pour les bannir depuis le sultanat mamelouk. Burckhardt décrit en 1822 celles que préparent les caravaniers, loin des villes, dans le désert de Nubie. En 1845, El-Tounsy décrit 3 sortes de bières de grains en Egypte, au Soudan et au Darfour (5.3.1).

Pour un voyageur moderne, ces bières sont presque invisibles. Elles subsistent parmi des ethnies peu visitées ou dans des faubourgs accueillant les migrants chassés de leurs terres ancestrales. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, les industries coloniales allemande, britannique et française introduisent en Afrique la bière occidentale, brassée pour les colons et les élites africaines à grand renfort de malt, houblon et levures, de matériel de brassage et de distribution (fûts, bouteilles, canettes) importés depuis leur métropoles respectives. Cette bière européenne, bientôt africanisée avec l'indépendance des pays africains, a créé un second clivage entre bière « moderne » et bières autochtones. Il se superpose à l'ancien clivage « panthéiste buveur de bière » versus « islamisé abstinent ». Mais surtout, il a rejeté les bières autochtones du côté des *Africains archaïques*, des paysans ou des montagnards dont veulent se démarquer à tout prix les *Africains évolués* des villes.

### 3.5 Les boissons de famine du bassin tchadien.

Dans le bassin tchadien, disettes et famines ont plusieurs causes : déficit des pluies, invasion de criquets, et raids esclavagistes, la cause récurrente des famines avec son cortège de massacres, pillages, villages incendiés, récoltes perdues.

Les populations essentiellement panthéistes adoptent plusieurs stratégies pour s'en protéger. Certaines fuient vers des zones refuges dont elles mettent en valeur le potentiel agricole, monts Mandara (6) et plaine inondable de la Diamaré (7). Au pied des montagnes et dans les plaines exposées aux raids musulmans, elles entretiennent des écosystèmes de plantes comestibles (rônèraies, parcs arborés). Aux abords des villages, elles multiplient les plantes dites « sauvages » : plantes à racines tubéreuses, graminées sauvages, fruits, baies, etc. La frontière s'efface entre plantes domestiquées et sauvages, entre agriculture et cueillette. Le célèbre cram-cram (*Cenchrus biflorus*), graminée épineuse adaptée aux zones tropicales sèches et aux sols sableux, est un aliment de disette emblématique de toute la région sahélienne. La limite septentrionale de cette graminée, classée parmi les *krebs*, marque la frontière entre Sahel et Sahara, ligne allant grosso modo de Nouakchott à Khartoum. Les graines de cram-cram sont cueillies, écrasées et consommées crues ou cuites sous forme de galettes, de bouillies et de boissons. Le bourgou (*Echinochloa stagnina*), graminée sauvage à tige sucrée, pousse dans les marais et prairies inondables. Les tiges de cette plante fourragère et alimentaire sont



Fig. 14: nuage de sauterelles sur les bords du Chari (Bruel 1905).



séchées, pilées puis trempées pour en filtrer le jus sucré. Si on le laisse fermenter, la boisson obtenue est à mi-chemin entre un vin et une bière.

Plus au sud, les plantes de survie du bassin tchadien incluent un large éventail de plantes amylacées pour les aliments et les boissons, distinguo dépourvu de sens quand la famine sévit. Certains *aliments liquides* sont fermentés, délibérément ou spontanément. Ces « bières-pénurie » ou « bières-deuxième choix » ne se vendent ni sur les marchés ni dans les concessions à *bil-bil* des villes du Nord-Cameroun. Les plantes comestibles sauvages qui en sont la source disparaissant du paysage au cours du 20<sup>ème</sup> siècle<sup>17</sup>, ces bières ont cessé d'être brassées depuis plusieurs décennies, effacées de la mémoire collective et rarement documentées. Leurs traces sont néanmoins déchiffrées par les archéobotanistes et les archéologues des écosystèmes végétaux.

Christian Seignobos a étudié les interdépendances entre paysage végétal, pratique alimentaire et histoire sociale dans le Nord-Cameroun (Seignobos 1989, 355-373) et décrit les principales stratégies alimentaires qui ont conditionné la survie des peuples panthéistes des plaines. Les Mousgoum des rives du Logone recueillaient les rhizomes de nymphéacées dans les mares. Les Kapsiki des monts Mandara utilisaient la souche renflée, comestible et amylacée d'un bananier sauvage nain ensat (*Ensete homblei*) préparée comme un tubercule par double bouillissage additionné de sel végétal. Les Marba des plaines du moyen Logone et de la Tandjile, utilisaient la racine tubéreuse de *Cochlospermum tinctorium* qui fournit une fécula à long pouvoir de conservation.

A-t-on transformé ces fécules en bière ?

Les denses rôneraies de l'interfluve Logone-Chari offrent un exemple à valeur historique. Elles servaient à la fois de protection végétale contre les cavaliers musulmans chasseurs d'esclaves et de réserves alimentaires. Le rônier (*Borassus aethiopum*) est l'arbre de famine par excellence. Ses germes fusiformes poussent en abondance toute l'année au pied de chaque arbre femelle et fournissent après rouissage et bouillissage une fécula de bonne qualité. Elle permet de préparer un équivalent des boules de mil, et de brasser un équivalent de la bière de mil. De nos jours,



Fig. 15: rôneraie, paysage défensif contre la chasse aux esclaves (Seignobos 1989 fig. 2).

« La fécula de ces germes amylacés n'est extraite sous forme de farine — qui est rouie — que pendant les périodes de carence en mil, permettant ainsi de confectionner des « boules ». Les embryons, pilés et mélangés avec du mil,

<sup>17</sup> La disparition des écosystèmes de survie au 20<sup>ème</sup> siècle a une double cause. Les cultures de rente coloniale dans les plaines (coton, riz, arachide) ont déboisé des rôneraies et des parcs arborés. La fin effective des raids esclavagistes a libéré les ethnies des Mandara qui ont migré vers les plaines et délaissé leurs écosystèmes montagnards.

peuvent aussi servir à la distillation artisanale d'un « argue » (terme désignant au Tchad et dans le Nord-Cameroun un alcool de mauvaise qualité distillé dans des alambics rudimentaires) » (Seignobos 1989, 358).

Pour distiller cet alcool, il faut d'abord brasser une bière moitié-mil moitié-fécule de rônier. Historiquement, la distillation des bières autochtones est advenue sur le sol africain quand une relative abondance d'amidon a pu garantir la survie alimentaire après l'introduction du maïs, du manioc, de la patate douce, ... <sup>18</sup>. Il reste donc à prouver qu'en période de famine des féculs de survie aient été consacrées au brassage de la bière, pour des cérémonies religieuses par exemple.

Pour se protéger des raids esclavagistes du Baguirmi (5.3.4), les Tobanga se sont enfoncés dans les buttes boisées des rives du Logone, synonymes d'abondance relative en tubercules sauvages facile à prélever toute l'année. Ces tubercules poussent dans les sols sableux humides sous le 11<sup>ème</sup> parallèle. *Curculigo pilosa* une fois roui, pilé et séché se conserve sous forme de fécule. *Cochlospermum tinctorium* offre de grosses racines tubéreuses, qui sont pilées au mortier. Le produit est tamisé, puis maintes fois lavé jusqu'à perdre sa couleur safran vif et devenir blanchâtre. La partie fine servira pour les bouillies, le reste pour les « boules ». Séchée, cette farine se garde d'une année sur l'autre. D'autres tubercules et racines tubéreuses, les ignames de brousse tels *Dioscorea abyssinica* ou *Tacca leontopetaloides* fournissent des féculs baptisées tapioca au Tchad. Comme le manioc amer, certains tubercules toxiques doivent être soigneusement lavés dans une eau alcalinisée avec du sel végétal de potasse et consommés avec des feuilles ou en alternance avec des céréales. En bref, l'amidon de ces tubercules et racines tubéreuses est relativement abondant et a pu être converti en bière.

Parmi d'autres tubercules, *Curculigo pilosa* est employé en Afrique de l'Ouest pour accélérer la liquéfaction des trempes de sorgho dans le brassage de la bière. Son pouvoir amylolytique provient d'un taux très élevé de  $\beta$ -amylase, une des enzymes de saccharification de l'amidon. La  $\beta$ -amylase



Fig. 16: tubercules cultivés dans les Mandara.  
1: *Curculigo pilosa*. 2: *Amorphophallus aphyllus*.  
3: *Dioscorea bulbifera* sauvage. 4: *Stylochiton hypogaeus*. 5: *Dioscorea dumetorum*.  
6: *Cochlospermum tinctorium*. 7: *Burnatia enneandra*. 8: *Braschystelma phyteumoides*.

<sup>18</sup> La distillation autochtone se développe en Afrique au 18<sup>ème</sup> siècle à partir de savoir-faire acquis de longue date, d'abord sur la côte atlantique avec les vins de palme, concurrençant rhums, gins et vins distillés européens (Curto 2003, 89-128). L'extension du maïs cultivé vers l'Afrique intérieure a procuré le surplus décisif de grains nourrissants pour autoriser la distillation des bières autochtones et vins de palme. Seignobos note qu'entre le Tchad et le sud de l'Adamawa camerounais les palmiers (Rôniers, *Elaeis* ou *Raphia*) ne servaient pas pour produire du vin de palme. Leur rôle alimentaire de survie était privilégié avant la colonisation : « La saignée est incompatible avec une bonne production de fruits, donc de germes, et la régénération est dès lors mal assurée. Le choix est net et la discipline agraire semble bien avoir joué en ce sens dès la genèse de ces rôneraies. » Seignobos (1989, 359). Sur l'histoire des alcools distillés européens troqués au Cameroun, Diduk 1993.

de *Curculigo pilosa* est efficace pour tous les amidons, qu'ils proviennent de céréales, de riz, de tubercules et même de pomme de terre (Dicko & al. 1999). Les tubercules de *Curculigo pilosa* sont une source combinée d'amidon et d'enzymes saccharifiantes avec laquelle brasser de la bière ne soulève aucune difficulté.

Ce type de bière était-il culturellement accepté en période de disette ou de soudure ? Mélangeait-on sa fécule avec du mil ou du sorgho ? Là encore, les témoignages manquent pour le bassin du Tchad.

### 4 Sources d'amidon et méthodes de brassage du bassin tchadien.

Nous ignorons tout des méthodes de brassage dans cette région africaine avant le 19<sup>ème</sup> siècle. Nachtigal décrit en 1872 des scènes de séchage du sorgho ou du mil germé pour confectionner du malt dans le sultanat de Baguirmi (4.1). Les explorateurs européens repèrent aisément cette technique sur le terrain, identifiée légitimement au maltage pratiqué dans leurs pays d'origine (Grande-Bretagne, Allemagne, France). Les descriptions techniques datées des 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècle concernent le littoral d'Afrique de l'Ouest ou du Royaume Kongo. Elles sont d'origine portugaise, française, hollandaise, danoise. En 1826, Clapperton décrit le brassage du *bouza* (ou pito ?) durant son 2<sup>ème</sup> voyage depuis le golfe de Guinée vers la ville de Sokoto, mais ne parle pas du maltage. Les sources arabes sont muettes sur les techniques de fabrication de la bière, boisson condamnée par la religion islamique, systématiquement associée aux « peuples idolâtres » et comme telle indigne d'être décrite. L'archéologie africaine n'a pas encore procédé à des analyses de résidus ou de traces d'amidon dans les poteries qu'elle exhume, lacune regrettable car le climat sec soudanien favorise leur conservation.

L'ethnohistoire retrace à grands traits l'évolution des techniques de brassage – il y en a toujours une – mais ne peut remonter au-delà d'un siècle ou deux. Ses enquêtes couvrent un vaste ensemble géographique : Nord-Nigéria, Cameroun, Tchad et Centre-Afrique. Les mouvements de peuplement qu'elle reconstitue ont entraîné une diffusion de la technique du maltage vers le sud et de la technique des ferments amylolytiques vers le Nord (10). L'histoire des techniques de brassage a plusieurs moteurs : l'évolution des sociétés panthéistes, la migration vers le sud d'ethnies fuyant les razzias esclavagistes de la région soudanienne, les contraintes climatiques, l'introduction de nouvelles plantes amylacées depuis le 16<sup>ème</sup> siècle (maïs, manioc, patate douce, riz asiatique) et son corrolaire, la prégnance des Européens sur les sociétés africaines de la côte atlantique suivie de leur colonisation.

L'histoire des méthodes de brassage africaines est une question complexe pour plusieurs raisons :

- 1) Il n'existe pas 1 mais 6 méthodes différentes de brassage. Lesquelles ont été mises en œuvre dans le bassin tchadien en tenant compte des migrations historiques de peuples vers le sud ?
- 2) L'amidon peut provenir, outre les céréales, de tubercules (ignames, souchet, manioc, patate douce) ou de légumineuses (niébé) et impliquer des méthodes spécifiques de brassage. On peut obtenir une bière par liquéfaction (saccharification) de l'amidon dans un milieu acidulé, sans malt ni ferment.
- 3) La bière prend des formes inhabituelles (pour des Européens) qu'on ne classe pas comme boissons fermentées. Galette, boule de mil, gruau, une fois dilués et spontanément fermentés deviennent une bière épaisse peu alcoolisée avant acidification complète. Les codes alimentaires des peuples du bassin tchadien regardent ces breuvages comme des rafraîchissements, des bouillies nourrissantes ou des boissons grisantes selon le contexte et le moment. Nous les rangeons dans la catégorie « bière », sous un angle technique.
- 4) La bière peut se cacher dans un cocktail farine-laitage-miel inoffensif, question qui recoupe le point précédent. L'hydrolyse de l'amidon en présence d'acide lactique génère des sucres qui fermentent. Cette technique concerne les peuples agro-pasteurs<sup>19</sup>. Ces [simili-bières](#) sont aussi bues par les populations islamisées quand l'infusion farine + lait n'a pas encore fermenté.

L'équipe de Chevassus-Agnes a analysé les bières traditionnelles du Centre et Nord-Cameroun à une époque où les programmes de développement espéraient intégrer le brassage traditionnel africain dans l'économie marchande post-coloniale, moyennant quelques améliorations techniques (Chevassus-Agnes 1979). Cette précieuse étude a cartographié 3 méthodes de brassage : le maltage des grains, l'hydrolyse acide de l'amidon, les ferments amylolytiques. Nous n'avons pas connaissance des 3 autres techniques de brassage dans le bassin tchadien : l'insalivation d'amidon cuit, les plantes amylolytiques (attestée au Sénégal et Zambie/Sud-Congo), la surmaturation de fruits amyloacés (ex. banane plantain, *Ensete*), technique dominante dans la région des Grands-Lacs.

La géographie des 3 techniques de brassage et leur répartition Nord-Sud pour une région plus large sont les questions abordées au chap. 10.

Notre approche par les techniques de brassage se justifie. La bière est une boisson « technologique » devenue spécifique et autonome. Les boissons fermentées protohistoriques étaient mixtes, bière-vin-hydromel à la fois. La prédominance des céréales et des tubercules dans le régime alimentaire a favorisé la famille de boissons que nous nommons « bières » mais n'implique pas la disparition des boissons fermentées mixtes. En l'absence d'analyse de résidus archéologiques de boisson dans le bassin tchadien, on ignore quand la bière a émergé en tant que famille de boisson autonome. Seignobos a signalé que vins de fruits et bière coexistent. « On fabriquait des boissons alcoolisées extra cérémonielles surtout avec les fruits de *Ficus sycomorus* et de *F. dicranostyla*, et

---

<sup>19</sup> Il ne s'agit pas de lait fermenté alcoolique du type *koumys* d'Asie centrale, semble-t-il inexistant en Afrique, même chez les Peul. C'est l'amidon (non le lactose) saccharifié par l'acide lactique qui génère une fermentation alcoolique, précédée d'une nécessaire fermentation lactique. L'action acidifiante de baies ou jus végétaux a le même résultat.

aussi plus anciennement encore ? avec des baies de *Syzygium guineense*. Sur les piémonts on se procurait des prunes de *Sclerocarya birrea* dont on malaxait la pulpe pour les mettre à fermenter (Schnell 1957 : 172). » (Seignobos 2014a, 28).

### 4.1 La germination des grains de céréales (sorgho, mil, éleusine)

Cette technique de brassage met à contribution les amylases générées par l'embryon pendant la germination des grains de céréales. Le trempage des grains déclenche leur germination (après leur période de dormance). Elle se développe 5 à 6 jours abritée de la lumière, dans un récipient ou sous une toile à même le sol, régulièrement humidifiée. La germination est stoppée par dessiccation des grains sous le soleil ou, plus rarement, par chauffage modéré sur une plaque perforée ou dans un four.

On obtient du malt après dessiccation complète des grains germés dont les radicelles sont séparées par frottement entre les mains. Cette technique s'appliquant à toutes les céréales (le riz excepté), les brasseuses africaines confectionnent ainsi du malt de sorgho, de mil, d'éleusine, et de maïs plus récemment. Le malt sec se conserve bien (il ne germe plus !). Un petit stock de malt sert à produire des brassins étalés dans le temps. Le brassage proprement dit débute par le concassage des grains friables de malt et une cuisson fractionnée dans l'eau, avec ou sans décantation. Après filtration, on obtient un moût qu'on laisse fermenter ([schéma général du brassage par maltage](#)).

Nachtigal observe en 1872 le séchage du malt au soleil en approchant du camp militaire d'Abu Sekkin, sultan du Baguirmi (Sud-Ouest du Tchad actuel) :

« Dans la cour, des femmes nues étalent au soleil la durra germée, destinée à la merissa favorite." (Nachtigal 1971-1987, vol. III, 310). « Dans leurs mortiers en bois, les femmes pilaient le grain pour en faire de la farine, qui était ensuite tamisée dans des paniers cylindriques grossièrement tressés, ou étalaient au soleil les épis de sorgho bien trempés pour les utiliser plus tard dans la fabrication de la merissa." (op. cit. 338).

Durra désigne le sorgho, merissa la bière. Nachtigal décrit ici le travail de femmes-esclaves capturées parmi les ethnies du Logone-Chari ou des forêts du sud. Quelques jours après avoir vu ces femmes-malteuses-brasseuses, il participe à l'attaque sanglante d'un village de « païens ».

Paul Créarc'h a étudié en 1937-39 l'alimentation des populations du Tchad et décrit en détail la technique de brassage avec du malt :

« Il est fabriqué avec du mil rouge (*krougnagna* ou *doura*). Pendant deux jours, on fait macérer les graines de mil dans une jarre de terre (*bourma*). Au bout de ce temps on décante l'eau et les grains sont soigneusement étalés sur une vieille natte. On les arrose fréquemment jusqu'à germination. Après 3 jours, le germe ayant atteint quelques millimètres de long, on cesse les arrosages et le mil est placé dans une jarre, où il restera un jour sans être arrosé.

Ensuite, il est encore étalé sur une natte, deux jours à l'ombre et un ou deux jours au soleil pour le faire sécher. Après dessiccation, on l'écrase grossièrement sur une meule de pierre (*mourraka*). Ce mil malté est alors

mélangé à de l'eau dans la proportion approximative en volume de 1/4 de farine pour 3/4 d'eau.

Le mélange se fait dans une grande jarre que l'on porte au feu. L'ébullition doit durer environ six heures au cours desquelles l'évaporation est compensée par des additions d'eau. On laisse alors la préparation refroidir et reposer une nuit. Le lendemain elle est encore portée à ébullition tout en maintenant le volume constant, jusqu'à ce qu'elle prenne une teinte rougeâtre.

Après refroidissement, on ajoute la levure qu'on laisse agir pendant 24 heures. La fermentation terminée, la levure qui surnage est écumée et conservée pour une future opération. La préparation est ensuite filtrée sur une cotonnade ou dans une jarre à sel (1, fig. 16) dont le système filtrant est constitué d'un matelas de paille intercalé entre deux fragments de natte. Le filtrat constitue le *bilbil*, qui devra être consommé dans la journée, sinon les fermentations parasites qui s'y développent risquent de lui communiquer un goût exécrable. » (Créarc'h 1993, 138).

Une importante variante technique existe. Les grains germés ne sont pas séchés au soleil mais broyés encore humides sous forme d'une pâte qu'on laisse macérer dans un récipient. Elle fermente (amylases + sucres du malt + levures) et s'acidifie (bactéries lactiques). Après dilution et filtration, la boisson obtenue est une bière acidulée et amère. L'amertume provient des radicules et du germe écrasés avec l'amande humide du grain (aucun ajout de plantes amérisantes). Cette variante satisfait un goût prononcé pour l'amertume et l'acidité, indépendamment des plantes aromatiques facultatives. Cette variante technique s'avère proche ou complémentaire du brassage par hydrolyse acide (4.2).

En Afrique, le maltage traditionnel utilise rarement le touraillage des grains germés. Il consommerait beaucoup de bois pour colorer les malts allant du grain pâle, caramélisé jusqu'au grain torréfié, colorations classiques conférées à la bière industrielle (blonde, ambrée, brune). Le séchage doux et lent sous le soleil colore peu le malt. La bière africaine tire ses couleurs des céréales elles-mêmes : pâleur de l'éleusine, rouge de certains sorghos, blondeur des variétés de mil ou de fonio.

La plupart des bières de sorgho des monts Mandara (Nord-Cameroun), des monts Alantika et du mont Poli (Centre-Cameroun) sont brassées avec cette technique (Fig. 17). Son diagramme de brassage a été publié (Chevassus-Agnes 1979, 85).

Ces bières de malt se nomment *bili-bili* ou *bil-bil*, terme véhiculaire d'origine Sara, une des ethnies majoritaires du bassin tchadien vivant à cheval sur le Nord-Cameroun et le Tchad occidental. Mais chaque ethnie désigne ses bières dans sa propre langue : *mbal* chez les Giziga (emprunté par les Peuls pour désigner toutes les boissons fermentées), *zom* ou *zoom* (Mofu et Mafa), *amgba* chez les Baya, *mgba* chez les Laki, *soum* chez les Lamé, *himi* chez les Moundang,



Fig. 17: séchage du sorgho germé étalé au soleil (premier plan), matériel de brassage à droite.

*koumoui* chez les Tupuri, *mouzoum* aussi chez les Giziga, *kass* chez les Sara ... (Chevassus-Agnes 1979, 86), ainsi de suite pour toutes les ethnies du Nord-Cameroun (cf. 6 et 7). D'autres mots désignent des bières spéciales : *valawa*, brassée avec des écorces de caïllédrat (*Khaya senegalensis*) ; *cochette*, une bière de riz au Tchad ou à Yagoua et Gobo (Cameroun) ; *furdu*, « bouillie alcoolisée consommée chaude durant la saison des pluies » (Seignobos & Tourneux 2021, 37 sub. *Bilb-bil*). À côté du *furdu*, de nombreuses boissons semi-fermentées sont rarement recensées dans la catégorie 'bière'. Leurs compositions rappellent les archaïques breuvages fermentés mixtes (farines + miel + baies + lait) communs aux cultivateurs-pasteurs.

Tout en partageant le même noyau technique (maltage + moût + cuisson), le brassage des bières à base de malt offre de nombreuses variantes :

- La proportion entre grains maltés et crus. Les brasseuses Mafa (centre des monts Mandara) mélangent souvent du malt de sorgho *mouskouari* (variétés cultivées sur terrains de décrues) et du malt ou des grains crus de fonio, selon ce que réservent leurs greniers.
- La cuisson plus ou moins prolongée du moût influe sur le goût, la concentration en sucres fermentescibles et leur caramélisation, la couleur, la clarification (cassure à chaud des protéines coagulées).
- Une pré-fermentation acidifiante du moût après son refroidissement et avant la filtration des drêches (Mafa, Giziga, Moundang).
- L'emploi du gombo (*Abelmoschus esculentus*) ou de sève mucilagineuse (*Triumfetta* sp.) pour clarifier le moût.
- La texture de la bière dépend du degré de filtration, du tressage plus ou moins serré des paniers ou filtres-chaussette en osier ou fibres végétales (Fig. 18).
- La durée de fermentation : 12 à 24 heures, mais prolongée pour les bières dédiées aux festivités.
- Depuis les années 1970, le brassage des bières traditionnelles vendues sur les marchés ou dans les sarés à bilbil des zones urbaines fait évoluer leur profil organoleptique et par conséquent certains détails techniques. Par exemple la double cuisson du moût avec refroidissement, clarification et acidification intermédiaires. Ces perfectionnements techniques étaient répandus dans le bassin du Niger pour brasser le dolo. Ils ont gagné la zone tchadienne au 20<sup>ème</sup> siècle.

Les bières de malt de type *bil-bil* sont proches des bières industrielles africaines car elles reposent sur la même méthode de brassage. Pour activer les amylases du malt sec et concassé, il faut un milieu liquide et une certaine température (50° à 70°), donc préparer un moût. Au cours du 20<sup>ème</sup> siècle, les brasseuses du bassin tchadien ont peu modifié leurs techniques pour brasser une bière comparable à la bière-canette. Elles ont amélioré la cuisson du moût, sa clarification grâce à des plantes mucilagineuses, privilégié des sorghos amers.



Fig. 18: (gauche) cuisson du moût, pays Giziga. (centre) décoction à 1 trempe et filtre à drêches. (droite) différents filtres pour brasser la bière (Chevassus-Agnès & al. 1976).

Elles ont brassé des bières bien clarifiées, piquantes et amérisées proches des bières mousseuses et houblonnées sorties des usines à bière. Seule la maîtrise des fermentations est restée problématique, comme signalé par Périssé pour le Togo (1959). La technique des brasseuses de Maroua, ville multiethnique de l'Extrême Nord-Cameroun, est sophistiquée. Elles sélectionnent plusieurs variétés de sorgho à malter pour équilibrer goût, force et couleur : « La proportion la plus courante, bien que variable selon les périodes de l'année, est d'un tiers de *njigaari* pour deux tiers de *muskuwaari*. Le *njigaari* confère la couleur recherchée et le goût, alors que le *muskuwaari* donne du corps. » (Seignobos 2000, 167 index *bilbil*).

Les *Mafa* et les *Mofu* ne connaissent que la bière de type *bil-bil*. Au sud-est, dans la région de Poli, les *Dowayo*, les *Voko*, les *Duru* ne connaissent que la bière de type *affouk* (infra). Mais ailleurs, les groupes ethniques non islamisés fabriquent leurs bières avec au moins deux méthodes différentes de brassage bien qu'une seule sorte de bière soit largement consommée (Chevassus-Agnès 1979, 84).

Le profil des bières brassées avec les deux autres méthodes est tout autre (infra). Elles conservent intact leur caractère autochtone : acidité, âpreté, épaisseur, arômes puissants de fermentation, ... Des bières réputées imbuables pour des palais européens.

### 4.2 L'hydrolyse acide des grains de sorgho.

Le principe en est simple : un milieu liquide ou semi-liquide très acide (pH 4 à 3) saccharifie presque complètement les granules d'amidon cuit. La fermentation alcoolique simultanée transforme le médium sucré en bière. Ce processus purement chimique ne fait intervenir aucune amylase, ni celles du malt ni celles de champignons amylolytiques. Comment procède-t-on ? La fermentation lactique du lait ou les fermentations alcoolique-acétique de jus sucrés génèrent un milieu liquide acidulé. Ce dernier s'obtient aussi par acidification d'une pâte d'amidon cuit ou d'un moût sucré sous l'action des lactobacilles résiduels sur les parois des récipients de terre cuite ou de bois. Les microorganismes symbiotes des fruits, hormis les levures, provoquent aussi cette acidification. En présence d'alcool, l'acide acétique domine.



L'*affouk* ou *kpàtà*, une bière de sorgho du Centre Cameroun, est brassée par hydrolyse acide dont voici le détail : trempage et mouture humide des grains crus de sorgho, puis empâtage à froid pour obtenir une pâte qu'on laisse volontairement s'acidifier (fermentation lactique/acétique) pendant 2 à 3 jours jusqu'à obtention d'un goût aigre qui sert de test pour passer à l'étape suivante. Au moment de brasser, cette pâte aigre est diluée dans l'eau avec ajout éventuel de pâtons de sorgho grillé (abaissement du pH, sucres réducteurs, tanins coagulants des protéines). Après tamisage, le moût est mis à fermenter dans des pots de terre cuite réservés à cet effet. Cette bière épaisse se boit habituellement tiède ou chaude (Chevassus-Agnes 1979, 98-101).

Cette méthode est plus simple que le maltage adopté pour la bière *bil-bil*. Elle économise la confection du malt. Son diagramme de brassage a été publié (Chevassus-Agnes 1979, 99). L'*affouk* ou *kpata* possède comme le *bil-bil* un nom propre dans chaque ethnie : *Affouk* chez les *Baya*, *Affoukou* ou *Poukou* ou *Vone* chez les *Mboum*, *Do* ou *Do'di* chez les *Dourou (Dii)*, *Bouérou* chez les *Dowayo* et les *Voko*, *Tidéré* chez les *Moundang*, *balda-babaran* chez les *Giziga* (Chevassus-Agnes 1979, 90).

Comme le maltage, cette technique offre de multiples variantes. Les *Dowayo*, les *Voko*, les *Moundang*, les *Giziga* pilent ou écrasent directement le sorgho sec, d'autres humidifient les grains ou préparent avec de la farine de sorgho ou de mil des boules semblables aux boules de mil des repas. La pâte obtenue s'aigrit pendant 1 à 4 jours. Chez les *Moundang* et les *Giziga*, on ajoute de la farine de sorgho sec 24 à 36 heures après le début de l'opération, avec une quantité d'eau plus importante, le surnageant étant ensuite éliminé. Au dernier moment, les *Gbaya* et les *Mboum* chauffent la pâte en remuant sans cesse pour obtenir des morceaux grillés (*hanadon* des *Gbaya*). Des ethnies cuisent la pâte jusqu'à obtention d'une boule de mil qu'on laisse refroidir avant la fermentation.

Les populations de la savane disposent de fruits et de baies pour acidifier des infusions ou des décoctions de céréales. Les gousses de tamarinier (*Tamarindus indica*) et d'*Hymenocardia acida*, l'oseille africaine (*Hibiscus sabdariffa*) fournissent le principe acide (*çede*) des boissons chez les Muzey et les Masa dans le bassin du Logone-Chari (de Garine 2005, 51).

De nos jours, le terme « vin rouge » désigne au Cameroun la bière *bilbil* et « vin blanc » le *furdu*, bouillie alcoolisée, consommée chaude pendant la saison des pluies. Comme l'*affouk*, le *furdu* est brassé par hydrolyse acide. Le *furdu* est un type de bière plus ancien que le *bilbil* chez les populations de plaine du Nord Cameroun (Diamaré). Le *furdu* est la boisson reconstituante en saison des pluies, pendant les durs travaux agricoles, celle qu'on boit aux champs ou à leur retour (Seignobos 2005. Seignobos 2000, 167). Cette bière est cousine du *furah*.

Le *furah* est une bouillie de céréales additionnée de lait ou de miel, mainte fois mentionnée et appréciée par H. Barth entre 1849 et 1855, quand il traverse les territoires du Bornou, du Wandala et du Sokoto : « mon ami Módibo 'Ali m'envoyait chaque jour une grande bassine de furá, la boisson préférée d'eau de ghussub [boisson de mil, *Pennisetum*], deux plats de pudding pressé et deux bols de lait. » (Barth 1857, vol. IV, 182). Ni Denham, ni Barth, ni Nachtigal ou d'autres

explorateurs du 19<sup>ème</sup> siècle ne signalent la nature fermentée et a fortiori alcoolique des bouillies de céréales qu'ils consomment tous les jours. Elles ne le sont pas aux premières heures, mais le deviennent rapidement. Le lait aigri produit un medium lactique acidulé qui saccharifie et liquéfie l'amidon. Les sucres fermentescibles issus de l'amidon et du miel ajouté facultativement fermentent spontanément. Le *furah* illustre la transformation continue (1 à 2 jours selon la température) par hydrolyse acide d'une infusion de céréales additionnée de miel et de lait : d'abord bouillie alimentaire légèrement acidulée et rafraichissante, puis boisson alcoolique = bière, enfin brouet vinaigré après 2 ou 3 jours.

Au 19<sup>ème</sup> siècle comme aujourd'hui, les musulmans de la zone soudanienne consomment le *furah* frais, exempt de fermentations. Attendre quelques heures fait courir un risque. Il n'est pas alimentaire mais religieux. Pour un musulman, la frontière entre bouillie *halal* et bière *haram* est vite franchie.

Créarc'h décrit le brassage de la bière *ar'habèche* que les Arabes nomades ou sédentaires riverains du lac Tchad brassent avec ¼ malt de mil et ¾ pâte cuite de mil nommée 'acidé'. Cette dernière est confectionnée comme les boules de mil alimentaire (mouture de mil sans le son cuite avec de l'eau dans une marmite de terre, Créarc'h 1993, 147). Spécificité : pas de cuisson, brassage à l'eau froide, pas d'ajout de ferment (levain séché récupéré dans l'écume d'un brassin précédent), fermentation spontanée.

Ce type de brassage caractérise la méthode de l'hydrolyse acide (l'arabe phonétisé 'acidé' ne signifie pas acide !). Cette méthode se rapproche du brassage de l'*affouk* ou du *kpàtà* des Baya, des Mboum, des Dourou (Dii), et Dowayo du centre Cameroun.

« Cette boisson peut être élaborée avec n'importe quelle espèce de mil mais elle est plus prisée si elle est préparée avec du petit mil (*doukhoun*).

Pour commencer on prépare du malt selon la même technique que celle utilisée dans le cas de la fabrication du *bilbil*.

Par ailleurs la quantité voulue de mil est pilée au mortier pour en faire une farine dont il est préférable d'enlever le son. Cette farine sera cuite et servira à confectionner une boule *d'acidé* (cf. p. 147).

Le malt broyé est alors incorporé à l'*acidé* par pétrissage manuel, les proportions approximatives des composants étant une partie de malt (*zoura*) pour trois parties *d'acidé*. La pâte épaisse ainsi obtenue est ensuite délayée dans l'eau froide qui remplit une jarre et on laisse reposer une nuit. Le lendemain, le contenu de la jarre est filtré de la même façon que pour obtenir le *bilbil*.

A aucun moment de la préparation on n'a ajouté de levure. Ce sont les levures qui étaient en suspension dans l'air et sans doute encore d'autres micro-organismes qui ont provoqué la fermentation de l'*ar'habèche*.

De même que le *bilbil*, cette boisson doit être consommée le plus rapidement possible, sinon son goût s'altère. » (Créarc'h 1993, 138)



Fig. 19: acidé (gâteau de mil) au bord du lac Tchad - Lancrenon 1905.

On note l'intervention du malt qui fait de l'*ar'habèche* une bière exemplaire des méthodes mixtes de brassage : hydrolyse acide combinée au maltage. Le chapitre **10** revient sur cette question qui concerne une région englobant le Nord-Cameroun et l'Afrique centrale.

L'hydrolyse acide est une méthode de brassage répandue en Afrique soudanienne car elle dérive des cuisines de base : bouillies, pâtes et boules de mil. Elle coexiste avec le maltage et les ferments amylolytiques (infra). Elle doit sa survie à son caractère archaïque, sa simplicité (ni maltage, ni ferments) et sa résurgence pendant les périodes de disette. Son existence en tant que méthode authentique de brassage a été occultée par la normalisation des bières africaines traditionnelles confrontées aux bières d'origine européenne.

Ch. Seignobos a tenté de reconstruire le profil des bières des mont Mandara avant le 18<sup>ème</sup> siècle : des bouillies plus que des boissons clarifiées ou filtrées, des décoctions acidulées plus que des bières sucrées, des « pains liquides » fermentés plus que des boissons alcooliques spécialisées :

« Les boissons alcoolisées antérieurement au XVIII<sup>e</sup> relèvent plutôt de bouillies alcoolisées consommées chaudes, principalement à usage cérémoniel. On y rajoutait de l'huile comme cela se pratique encore chez les Jimi et les Gude avec de nouveaux crus de bière. L'huile de cucurbitacée ou de sésame limitait l'acidité du breuvage et son brillant colorait la bouillie et conférait à la lèvre supérieure du buveur ce même brillant qui exprimait ainsi l'abondance et le bien-être. » (Seignobos 2014a, 28)

Cette analyse abolit la frontière entre boissons et bouillies fermentées, catégories anachroniques pour le passé africain. On note cependant qu'une bouillie fermentée chaude ne reste pas alcoolique très longtemps.

Une troisième méthode de brassage exige en revanche des opérations plus longues et complexes. C'est la technique des ferments à base de champignons amylolytiques cultivés sur un substrat d'amidon cuit puis séchés que la littérature anglo-saxonne nomme *beer-starter* (ne pas confondre avec la levure ou le levain).

### 4.3 Les ferments ou champignons amylolytiques (*beer-starters*).

Les ferments amylolytiques sont une 3<sup>ème</sup> méthode de brassage. Le mycélium de certains champignons riches en amylases convertit l'amidon cuit en sucres fermentescibles, quelle que soit l'origine de l'amidon. Pour confectionner ces ferments, on cultive des moisissures sur un substrat d'amidon cuit. Au bout de 15 jours, ces boulettes d'amidon sont couvertes de mycélium. Elles sont séchées au soleil ou au-dessus d'un foyer et se conservent plusieurs mois. Au moment de brasser, elles sont émiettées et mélangées dans une jarre avec de la pâte cuite de sorgho, de maïs, de manioc ou toute autre source d'amidon. Les amylases du mycélium déclenchent la saccharification de l'amidon. La pâte cuite se liquéfie (hydrolyse) et fermente rapidement en présence de levures.

C'est ce que font Dowayo, Mboum et Duru (Dii) dans le centre du Cameroun :

« On pile au mortier ou on écrase à la meule dormante du malt de sorgho préparé selon un procédé analogue à celui décrit précédemment à propos de

l'amgba. Dans de nombreuses ethnies on recherche, en outre, le développement de moisissures sur ce malt en prenant soin de le garder suffisamment humide pendant dix à quinze jours. Il est ensuite stocké précieusement. Les Namchi [les Dowayo ; Namchi est un nom forgé par les Peuls], les Dourou et les Mboum, qui insistent particulièrement sur l'importance des moisissures pour obtenir un « bon vin », recherchent des malts de couleur gris-vert. » (Chevassus-Agnes 1979, 101).

[GBaya](#), [Mboum](#), [Dourou](#) (Dii), [DoAyo](#), ... vivent dans la forêt sèche du Centre Cameroun (province de l'Adamaoua) et de Centrafrique. Ceci explique leurs bières à base de manioc d'une part, leurs techniques de confection des ferments amylolytiques d'autre part. Sont-ils les porteurs et témoins de traditions brassicoles anciennes qui auraient disparu autour du lac Tchad ?

Les *Gbaya* de Centrafrique, à la frontière du Cameroun central, brassent leur bière de manioc à l'aide de ferments amylolytiques confectionnés avec du maïs germé. Le brassage de cette bière est devenu de nos jours une étape avant distillation. Les *Gbaya* brassaient leurs bières de manioc ou de mil (*kpàtà*) depuis des siècles avant d'apprendre à les distiller, à l'imitation du rhum et du gin introduits par les Européens :

« Cet alcool est fabriqué à partir de maïs et de manioc. Les grains de maïs secs sont égrenés et mis dans de l'eau froide où on les laisse trois jours. Ils sont alors retirés de l'eau et mis à fermenter [sic ! germer] dans un panier tapissé de feuilles. Les " grains germés " h<sup>à</sup> sont pilés puis mis dans un récipient " pour que s'y développent des moisissures " h<sup>à</sup> m<sup>ó</sup>-dò b<sup>ù</sup>kí ?é (*pour que/moisir/moisissure/déjà*). On prépare ensuite du manioc qu' " on brasse en une bouillie " éí p<sup>á</sup>tí d<sup>ò</sup> (on/brasser/alcool). On lui ajoute de l'eau puis le maïs déjà préparé. » (Roulon-Doko 2001, 197)<sup>20</sup>.

L'auteure décrit la méthode des ferments amylolytiques : 1) culture de champignons sur un substrat d'amidon cuit, ici du maïs germé, entre des feuilles

En 1905-1907, le capitaine Moll délimite la frontière entre Congo français et Cameroun allemand, 2000 km du golfe de Guinée jusqu'au lac Tchad. E. Brussaux fixe en pays Gbaya des scènes de séchage et broyage du manioc et d'hommes buvant le *doko*, la bière de manioc des Gbaya.



Fig. 20: séchage du manioc sur des dalles rocheuses (vue n° 9) et buveurs de *doko* (vue n° 13).

<sup>20</sup> Roulon-Doko décrit trop sommairement le brassage de la bière *kpàtà* : « Les femmes précisent qu'on la fabrique à partir de banane et de boule de manioc écrasés dans de l'eau à laquelle on ajoute du mil pilé. Cette pâte est ensuite passée au tamis. Le jus résultant est enfermé dans un récipient où il se transforme en bière. » (Roulon-Doko 2001, 198).

(de bananier ?) => croissance du mycélium. 2) ensemencement d'une bouillie de manioc avec ces ferments => saccharification-hydrolyse de l'amidon de manioc 3) fermentation alcoolique concomitante => bière de manioc.

Le climat tropical du Centre-Cameroun favorise la culture des champignons amylolytiques, le climat sec autour du lac Tchad beaucoup moins, voire pas du tout. Le voisinage de l'Afrique tropicale et ses tubercules (igname, manioc) a influencé les techniques de brassage des ethnies du Centre-Cameroun (10).

#### 4.4 Une 4<sup>ème</sup> méthode pour brasser une bière de fruits amylicés ?

Roulon-Doko résume le brassage de la bière kpàtà par les femmes Gbaya :  
« Les femmes précisent qu'on la fabrique à partir de banane et de boule de manioc écrasés dans de l'eau à laquelle on ajoute du mil pilé. Cette pâte est ensuite passée au tamis. Le jus résultant est enfermé dans un récipient où il se transforme en bière. » (Roulon-Doko 2001, 198).

Hélas, cette description sommaire ne précise pas le rôle technique des bananes du faux bananier *Ensete gillettii* que collecte les Gbaya.

Les bières de banane plantain sont une boisson coutumière de la région dite des Grands Lacs en Afrique orientale (Huetz de Lemps 2001, 231-254). Elles sont cultivées dans toute l'Afrique centrale, notamment le bassin du Congo. Les phytolithes de banane datés du 1<sup>er</sup> millénaire av. n. ère découverts sur le site de Nkang (50 km au nord de Yaoundé) indiquent que la diffusion et l'adaptation de la famille des *Musaceae* sont précoces en Afrique centrale (Mbida & al. 2000). Ces phytolithes n'ont pas permis de distinguer bananes-fruits (AAA), bananes-plantain (AAB), ou pseudo-banane *Ensete*, question importante pour différencier vin de banane-fruit et bière de banane plantain amylicée.



Fig. 21: *Ensete*. Seignobos 2014a, f. 16.

Par ailleurs, les ingrédients de la bière donnée par Roulon-Doko sont composites : banane + manioc + mil. Avons-nous affaire à une véritable bière de banane ou une boisson fermentée mixte ?

#### 4.5 La prédominance récente de la technique du maltage.

Au contact des bières industrielles coloniales d'abord introduites en bouteilles à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, puis brassées en Afrique quelques décennies plus tard, les bières africaines se sont rapprochées d'elles en privilégiant la méthode du maltage qui donne des bières bien clarifiées, moins acides et plus sucrées.

Cette concurrence a drastiquement modifié la géographie africaine de la bière dans la zone soudanienne aux 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècles :

- Dans les milieux urbains en rapide croissance, les bières autochtones ont progressivement disparu, surtout après l'indépendance politique des états

africains. Se rallier aux bières occidentales était un signe de modernité. S'en abstenir était un signe d'islam rigoureux. Rester fidèle aux bières autochtones était un signe d'attachement à son ethnie d'origine.

- Dans les campagnes et les villages, deux évolutions complémentaires ont eu lieu. 1) Les bières traditionnelles ont été vendues sur les marchés mais leur méthode de brassage a reposé exclusivement sur le maltage des céréales. 2) Les autres familles de bière (bières acidulées, bières brassées avec des ferments amylolytiques) se sont maintenues dans un contexte culturel et géographique de plus en plus restreint, celui des ethnies restées attachées aux structures sociales et aux religions traditionnelles, dans les forêts du Centre-Cameroun par exemple. Elles ne subsistent de nos jours dans les monts Mandara et le sud de la Diamaré qu'à l'état de vestiges, à côté des bières de malt de type *bil-bil* devenues monopolistiques.

Les profonds changements des 2 derniers siècles rendent très ardue toute archéologie de la bière africaine. Les artefacts très anciens découverts par les archéologues n'ont plus de signification pour les populations autochtones. Les documents écrits sont rarissimes. Les traditions orales sont perméables aux reconstructions idéologiques, les jihad et la proscription de la bière en particulier.

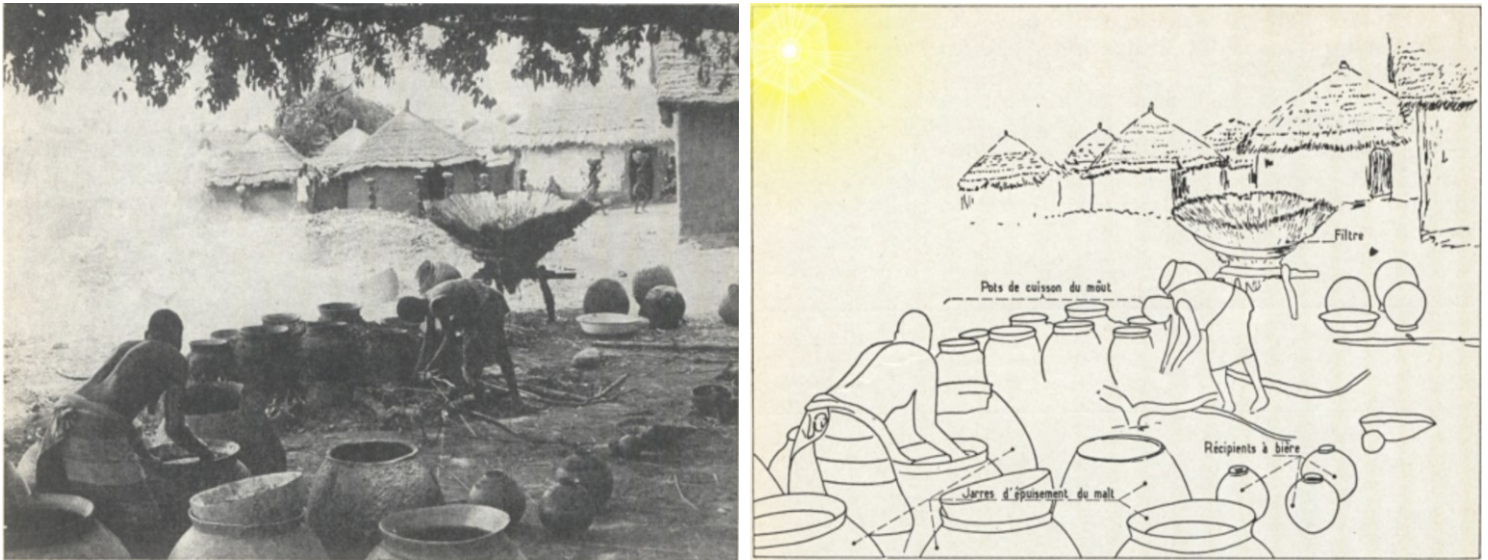


Fig. 22: brasserie africaine en plein-air pour faire chaque semaine de gros volumes de *dolo*, observée au Togo en 1959 (Périsse & al. 1959). Photo et schéma du dispositif de brassage.

## 5 Socio-politiques et traditions brassicoles du bassin tchadien.

L'amidon que fournissent céréales, tubercules, légumineuses et fruits amylacés est indispensable pour brasser la bière (3). Céréaliculture et horticulture, acquises dans le bassin tchadien il y a 3000 ans, procurent cet amidon selon divers cycles annuels qui tiennent de la cueillette et de l'agriculture. Des techniques de stockage (fosses, greniers, séchage, préservation des tubercules dans le sol) conservent cet amidon toute l'année. Cette relative sécurité des réserves d'amidon est un prérequis pour brasser de la bière à intervalles réguliers.

Mais l'émergence des traditions brassicoles dépend aussi d'une puissante dynamique sociale qui valorise et contrôle collectivement une boisson fermentée dont la nécessité dépasse le seul besoin biologique d'étancher la soif. La naissance et la consolidation des traditions brassicoles du bassin tchadien ont occupé les deux derniers millénaires. Ce long et sans doute chaotique processus historique est intimement lié à la complexification progressive des organisations sociales du bassin tchadien au 1<sup>er</sup> millénaire, ce dont témoigne l'archéologie (5.1).

Ces traditions brassicoles protohistoriques, dont on ignore presque tout, sont développées par des sociétés panthéistes de plus en plus complexes. Leur passé et leur fonctionnement sont « reconstitués » grâce aux ethnies extensivement étudiées par les ethnologues aux 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècles. Le rôle central des traditions brassicoles au sein des sociétés des monts Mandara, de la plaine de la Diamaré et du Centre-Cameroun fait l'objet des chapitres 6, 7 et 8.

L'histoire n'est pas linéaire. Au 11<sup>ème</sup> siècle, la pénétration précoce de l'islam bouleverse le bassin tchadien. Les boissons fermentées deviennent une question centrale, sociopolitique plus que religieuse (5.3). Le monde tchadien se fracture entre sociétés panthéistes – la bière assure des fonctions sociales essentielles pour les peuples céréaliculteurs (5.2) – et pouvoirs centralisés musulmans dont les élites politico-religieuses prônent l'abstinence d'alcool (5.3.1).

La bière devient boisson-symbole des ethnies qui résistent aux politiques esclavagistes des musulmans. Ce qui nous vaut de pouvoir observer leurs traditions brassicoles bien vivantes à notre époque.

Durant 10 siècles, les royaumes islamisés font la guerre aux sociétés panthéistes et institutionalisent l'esclavage (5.3.2). L'expansion de l'islam aurait pu ruiner les traditions brassicoles du bassin tchadien. Il n'en est rien. Analyser les raisons profondes de ce paradoxe séculaire fait l'objet du long chapitre 5.3.

En territoire islamisé, la surprenante survie des traditions brassicoles est plus complexe à expliquer. La production alimentaire et l'artisanat des royaumes islamisés reposent sur le travail des panthéistes asservis. Ils n'ont pas cessé de brasser et boire leurs bières avec l'accord des autorités musulmanes (5.3.3). La généralisation des raids esclavagistes au 19<sup>ème</sup> siècle a promu seigneurs de guerre et soldatesque, prompts buveurs de bière et peu soucieux du Coran (5.3.4).

Au 20<sup>ème</sup> siècle, l'histoire de la bière du bassin tchadien est encore tissée par ces deux économies politiques concurrentes et indissociables, deux logiques économiques dont découlent deux types de complexités sociales : acéphale, égalitaire et panthéiste, ou bien autoritaire, hiérarchisée et musulmane. Cette dichotomie historique, parfaitement illustrée par les traditions brassicoles, produit encore ces effets actuellement. Au Nigeria, Boko Haram a renoué avec le triplet jihad ↔ raid esclavagiste ↔ destruction/esclavage des non-musulman(e)s. De nouveau, la bière cristallise avec de multiples ambivalences l'autre face mortifère de ce triplet.

## 5.1 Protohistoire, complexité sociale et traditions brassicoles naissantes.

L'archéologie fournit quelques indications sur l'émergence des traditions brassicoles du bassin tchadien. Elles sont intimement liées aux céréales qui jouent un rôle économique de plus en plus central aux dépens des bovins et du pastoralisme. On a vu que les porteurs d'éleusine et de sorgho venus de l'est vers le 4<sup>ème</sup> siècle étaient des pasteurs-cultivateurs (3.1.3). On ignore s'ils confectionnaient leurs boissons fermentées avec un cocktail d'ingrédients fermentescibles de toute nature (fruits, baies, sèves, miel, graines) ou s'ils étaient déjà porteurs d'une proto-tradition de brassage. La bière était-elle déjà une boisson spécialisée, formant une famille autonome de boissons fermentées à base d'amidon ? <sup>21</sup>.

Le site de Zilum occupe 12-13 ha, ceinturé par un fossé et un talus à 60 km au Nord de Maiduguri (Nigéria. [carte 1](#)). Il date de 800-400 av. n. ère (culture de Gajiganna, phase III). L'alimentation végétale, mil pénicillaire et niébé, marque un tournant vers le stockage (puits pour stocker les grains), une nourriture moins carnée, et la production de poteries grossières en quantité. Une zone de 400 m<sup>2</sup> au centre de ce village devait servir à tanner les peaux. Zilum est voisin de 12 autres sites de même nature (Magnavita & al. 2006, 166-168). Une complexité sociale se dessine il y a environ 2500 ans dans la plaine qui borde le lac Tchad : habitat collectif, artisanat, agriculture spécialisée, stockage des grains. Les archéologues n'y ont pas trouvé d'indices analysables de boissons fermentées.

Dans le bassin tchadien, la céréaliculture se développe parmi les pasteurs-pêcheurs-chasseurs de la savane soudanienne. Complexification sociale, croissance démographique, avancées techniques (métallurgie, poterie, agriculture) aboutissent vers le 1<sup>er</sup> millénaire à l'émergence de traditions brassicoles dont atteste l'étude des poteries anciennes des monts Mandara et des régions voisines (infra).

Les fonctions socio-économiques de la bière se multiplient proportionnellement au degré de stratification des sociétés pendant le dernier millénaire. Une céréaliculture de plus en plus performante va de pair avec une évolution régionale des techniques de brassage (4).

Nous définissons la complexité sociale par l'existence de hiérarchies et de relations de dépendance, la spécialisation des activités techniques

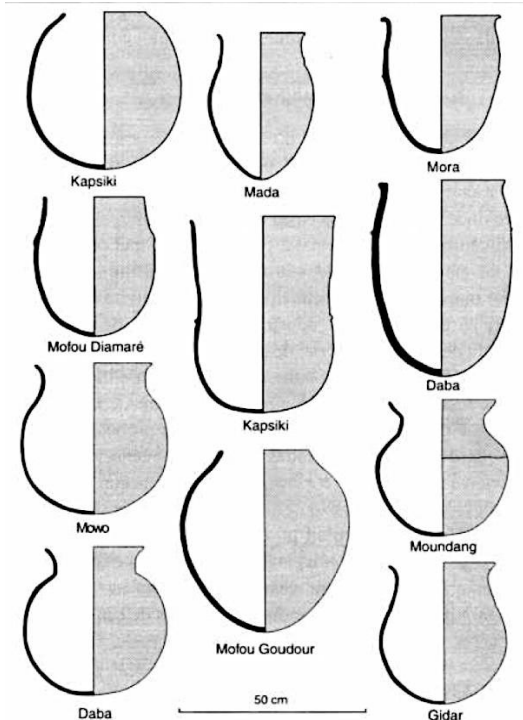


Fig. 23: la céramique de brasserie se caractérise par une épaisseur moyenne forte, un écart-type des épaisseurs relativement élevé, des diamètres d'ouverture plutôt extrêmes = écarts-types élevés, une faible proportion de bords convexes (Langlois 2005).

<sup>21</sup> Le stade des boissons fermentées mixtes précède la différenciation de la bière en tant que boisson autonome, boisson fermentée avec les seules sources d'amidon, stade qui implique de maîtriser les techniques fondamentales du brassage ([beer-studies](#)).



ou des fonctions sociales (producteurs, guerriers, chefs politiques, ritualistes), la logique territoriale et la consolidation de grands ensembles humains<sup>22</sup>.

La période-pivot de consolidation des traditions brassicoles dans le bassin tchadien se situerait au tournant du 1<sup>er</sup> millénaire. Les archéologues ont comparé des tessons de céramiques exhumées sur des sites archéologiques de la Diamaré avec des poteries modernes pour identifier leur fonction : soient des jarres et pots à bière, soient des marmites pour préparer la « boule de mil » (Fig. 23).

Vers le 1<sup>er</sup> millénaire, la proportion des tessons associés aux récipients de brassage augmente. « *Il en ressort, notamment, une multiplication des formes classiquement utilisées pour préparer et pour servir la bière de céréales à partir du milieu du premier millénaire apr. J.-C. Dès cette période, nous pouvons ainsi envisager une augmentation de la consommation de céréales sous forme de bière.* » (Langlois 2005, 349).

Cette période correspond dans le Nord-Cameroun à un âge du fer qui émerge entre 500 et 1000 (Marliac, Langlois 2000, 71-76). La part plus importante des sources d'amidon consacrées à la bière reflète de profondes évolutions socio-politiques. Elles sont de deux ordres : à l'échelle locale, une complexité sociale croissante parmi les peuples de la région ; à l'échelle régionale, la consolidation vers le 11<sup>ème</sup> siècle de royaumes inspirés par des conceptions politiques centralisatrices et conquérantes. Historiquement, ces deux phénomènes se répondent sans doute. On observe parmi les sociétés panthéistes des mécanismes qui transforment la bière en un fait social global<sup>23</sup>.

Dans le Nord-Ouest des monts Mandara ([carte 1](#)), les "yeux-du-chef-ausommet" (*Diy-Ged-Biy*, DGB, Müller-Kosack 2021:80) sont d'anciens édifices en pierre utilisés et abandonnés au début du 15<sup>ème</sup> siècle (datation C<sub>14</sub>, David 2004). Ces 16 structures bâties sur des collines rocheuses (800 à 1200 m), distantes d'une dizaine de km, ont mobilisé un travail collectif important. Les superficies varient de 75 à 2000 m<sup>2</sup>. Plusieurs hypothèses ont été rejetées : forteresses, acropoles, entrepôts, demeures, tombes de chefs. En 2004, Nicholas David propose d'y voir des tours de guet défensives ou des édifices rituels dédiés à la



©Christian Seignobos

Fig. 24 : cuisson des poteries pour le brassage de la bière de sorgho, piémont des monts Mandara. (Seignobos 2017).

<sup>22</sup> Les sociétés africaines sont habituellement classées selon leur degré de centralisation/accumulation du pouvoir politique : sociétés acéphales/lignagères, tribus, chefferies, royaumes, « empires ». Cette classification, mainte fois employée et critiquée pour son inspiration évolutionniste, restitue mal les dynamiques sociales africaines.

<sup>23</sup> L'expression *société panthéiste* est partiellement inappropriée. Les entités islamisées ont maintenu sur leur territoire des ethnies panthéistes tributaires. Inversement, des pasteurs musulmans se sont infiltrés dans des territoires panthéistes. Panthéistes et monothéistes n'habitent pas en Afrique des blocs territoriaux antithétiques et homogènes.

pluie. Les années 1450 connaissent un épisode de sécheresse et un quasi-assèchement du lac Tchad.

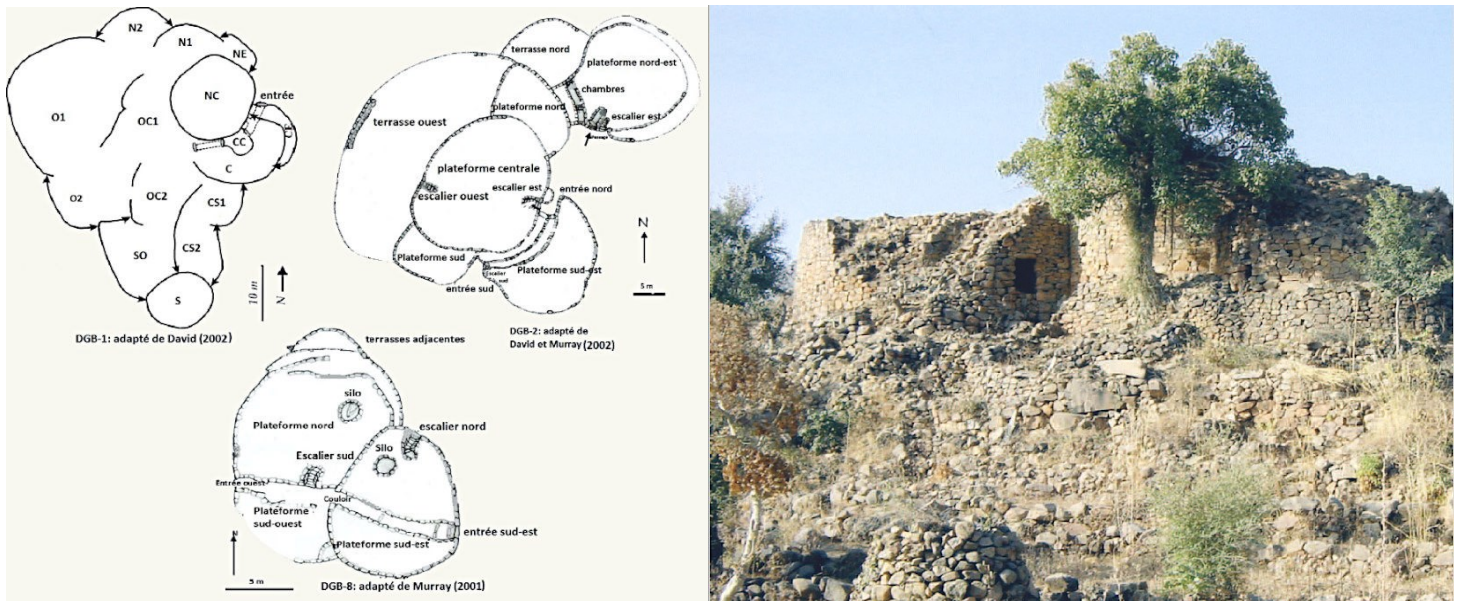


Fig. 25: Diy-Ged-Biy (DGB). (gauche) plans structurels DGB-1, DGB-2 et DGB-8 adaptés de David et Murray 2002. (droite) DGB-1 à Kuva en 2004 (David 2004).

Les fouilles du DGB-2 ont mis au jour des jarres, gobelets à bière et pots de cuisson, témoins de fêtes ou cérémonies en rapport avec la pluie et les activités agro-pastorales des habitants (Fig. 26 & David 2004). L'existence de ces constructions monumentales en pierre laisse perplexe. Les plus imposantes ont été comparées à celles du Zimbabwe<sup>24</sup>. Les remblais du DGB-8 contenaient d'anciennes meules brisées antérieures à sa construction. Les habitants du Nord-Mandara cultivaient (ou cueillaient) des céréales avant le 15<sup>ème</sup> siècle (MacEachern 2012, 53).

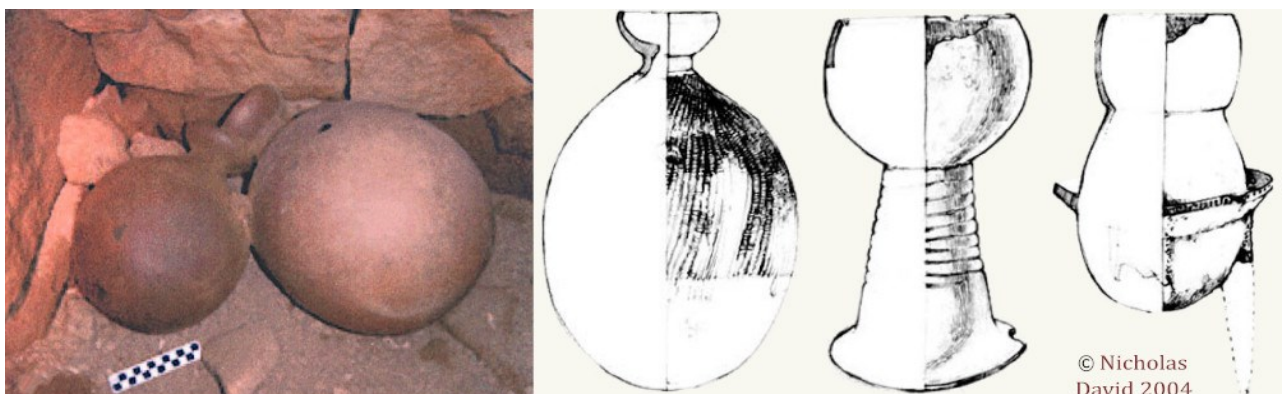


Fig. 26: céramiques DGB-2 : 2 jarres à bière avec col en entonnoir in situ; la plus petite des deux; gobelet à bière surface noircie; pot tripode de cuisson (David 2004).

En 2004, Gerhard Müller-Kosack a comparé les deux poteries à col-entonnoir et petites ouvertures découvertes dans le DGB-2 avec celles confectionnées de nos

<sup>24</sup> Le lien entre constructions monumentales et pouvoirs politiques ne va pas de soi. Les DGB n'ont pas été nécessairement commandités par des structures politiques centralisées au 15<sup>ème</sup> siècle (MacEachern & David 2013).

jours par les ethnies des collines Gwoza dans la pointe extrême Nord des monts Mandara (Fig. 26). Les similitudes sont frappantes ([mandaras.info/DGB-Godaliy\\_Research/](http://mandaras.info/DGB-Godaliy_Research/)). Il a aussi comparé les architectures de murs et terrasses à pierres-plates des DGB avec celles de maisons et terrasses des collines de Gwoza et noté leur ressemblance ([mandaras.info/DGB\\_NCameroon](http://mandaras.info/DGB_NCameroon)). Son travail a démontré que les ethnies Dghwede, Chikide et Guduf (bordure nigériane des Mandara) sont les dépositaires d'une tradition contemporaine des DGB quand elles habitaient la région occupée de nos jours par les Mafa (Müller-Kosack 2021, 280).

Certains *Diy-Ged-Biy* sont utilisés de nos jours comme autels pour verser des libations de bière locale et sacrifier un poulet. Des maîtres-de-la-pluie revendiquent cet héritage et officient périodiquement sur des *Diy-Ged-Biy*. Ils n'avaient peut-être pas cette fonction il y a 6 ou 7 siècles (Fig. 27).

Les structures sociales des habitants des monts Mandara semblent avoir été plus complexes au 15<sup>ème</sup> siècle que celles de leurs descendants modernes, bien qu'il ne s'agisse pas des mêmes populations.

Au 15<sup>ème</sup> siècle, le royaume du Kanem, initialement fondé à l'est du lac Tchad, étend son emprise vers l'ouest. L'expansion des Kanembou bouscule des peuples vers le sud et l'ouest. D'autres s'intègrent dans ce qui deviendra le peuple Kanuri (Urvoy 1949, 61-64). Ce royaume islamisé et conquérant mène une guerre permanente contre les peuples panthéistes qui l'entourent et induit une régression de leurs organisations sociales. Ces sociétés doivent fuir vers des zones refuges montagneuses ou marécageuses et maîtriser des écosystèmes ingrats.

Les habitants des piedmonts septentrionaux du Mandara, à l'instar des Sao qui vivent au sud du lac Tchad, subissent cette expansion du Kanem. Les Sao vivaient dans le sud du lac Tchad avant d'en être chassés par les armées du Bornou au 16<sup>ème</sup> siècle. Une partie d'entre eux est absorbée par les Kotoko, héritiers de leurs énormes jarres dites *Sao* enterrées dans le sol (Fig. 28). Graham Connah a proposé d'y voir de grands pots pour laisser fermenter la bière, sans toutefois analyser de possibles résidus fossiles (Connah 1981, 191). L'hypothèse n'est donc pas vérifiée<sup>25</sup>. Sao ou Kotoko, ces grandes jarres démontrent une maîtrise technique et surtout la relative prospérité des économies productrices du bassin tchadien. Elles vont devenir la proie des royaumes islamisés.



Fig. 27: libation de bière sur un DGB.

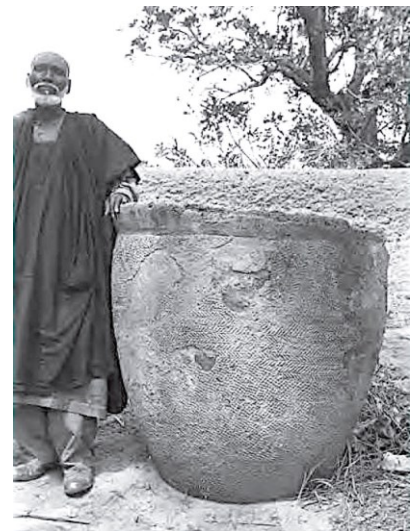


Fig. 28: un pot Sao au Tchad, Connah 2019.

<sup>25</sup> Une autre y voit des poteries funéraires comme celles retrouvées dans le cimetière du site de Houlouf, phase A datée de 1400-1600, période contemporaine des Sao et du royaume de Kanem (Hool 2006 ; Hool 2022, 680-682).

Sur les rives du Logone, les cités fortifiées des Kotoko ou des Musgum témoignent des profondes mutations socio-économiques survenues parmi des sociétés panthéistes au sud du lac Tchad avant leur islamisation entre le 16<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècle (Lebeuf 1969, 46). L'émergence de structures politiques plus ou moins centralisées n'est pas l'apanage des royaumes islamisés. L'évolution politique parallèle des sociétés panthéistes répond à une complexification sociale endogène et à la pression militaire des royaumes musulmans.

En 1804, la chasse aux esclaves s'intensifie avec le jihad lancé par les Peuls et la politique esclavagiste du Califat de Sokoto. Elle s'étend au Nord-Cameroun vers 1830. Les communautés montagnardes d'aujourd'hui ou celles du Logone-Chari ne sont que l'ombre des sociétés complexes des monts Mandara ou du Kotoko au 15<sup>ème</sup> siècle.



Fig. 29: figure anthropomorphe Sao, 9<sup>è</sup>-16<sup>ème</sup>, musée quai Branly.

### 5.2 Les sociétés panthéistes modernes et leurs traditions brassicoles.

L'histoire de la brasserie traditionnelle en Afrique centrale soudanienne ne peut remonter avant le 19<sup>ème</sup> siècle, faute de documents. Les chroniques des royaumes du Kanem-Bornou, Wandala, Baguirmi, Wadaï décrivent le triomphe de l'islam et les luttes de pouvoir entre clans musulmans, rarement les habitants du pays. Parfois, la bière apparaît au détour d'un texte quand il évoque la lutte de l'islam contre les « païens » aux 18<sup>ème</sup> ou 19<sup>ème</sup> siècles. Avant, c'est le silence, excepté la mention de la bière chez les Zaghawa en 990 (5.3)<sup>26</sup>. A partir du 15<sup>ème</sup> siècle, la géopolitique militaire et esclavagiste des royaumes islamisés domine les sociétés panthéistes sur la défensive. L'histoire du bassin tchadien se polarise et se scinde en deux types de civilisation. La lecture des traditions brassicoles doit adopter deux regards différents. La bière devient marginale, sans jamais disparaître, au sein des entités politiques islamisées. La bière est centrale pour les ethnies qui vivent grâce aux céréales, épine dorsale de leur vie matérielle et culturelle. La bière devient la boisson-symbole de leur résistance aux politiques esclavagistes musulmanes. Elle joue encore ce rôle de nos jours. Bière autochtone africaine = religion traditionnelle = société coutumière = économie locale.

Au 19<sup>ème</sup> siècle, les premiers explorateurs européens de l'Afrique soudanienne, voyageant sous couverture et supervision musulmanes, ne livrent que des anecdotes dépréciatives sur les bières africaines, et rien sur leurs fonctions socio-religieuses. Heinrich Barth longe en juin 1851 la pointe ouest des Mandara, le pays des [Marghi](#) qui lui offrent un pot de bière qu'il ne semble pas apprécier :

« J'étais à peine revenu de ma marche la plus intéressante que les habitants des cours voisines, voyant que j'étais un homme de bonne nature qui s'intéressait beaucoup à eux, et apprenant de mes gens que j'étais à certains

<sup>26</sup> Les géographes arabes parlent du *Dar es-Sūdān*, « pays des Noirs », dès le 7<sup>ème</sup> siècle (*Al Farazi*), mentions d'abord sommaires, puis descriptions plus précises à partir de 903 (*Ibn al-Fakir*). *Al-Muhallabî* fournit en 990 la première mention de la bière en Afrique soudanienne, au pays des Zaghawa (cf. 5.3). D'autres concernent les royaumes de Ghâna (1068 et 1154) ou de Mali (1353). Cf. [Beer-studies](#)

égards comme eux [non-Musulman = buveur de bière], m'envoyèrent un grand pot de leur boisson enivrante, ou "komiil", faite de grain de Guinée [du mil], que je ne pouvais pourtant pas apprécier, car ce n'était rien de mieux qu'une mauvaise bière boueuse. » (Barth 1957, Vol. II, 385).

Ces ethnies n'ont été sérieusement étudiées qu'au début du 20<sup>ème</sup> siècle, quand le regard européen sur l'Afrique a chassé les lunettes de l'anthropologue, puis celles de l'ethnologue<sup>27</sup>. Mais dès cette époque, un fossé se creuse entre les ethnies islamisées et celles qui ont conservé leurs croyances et leurs modes de vie traditionnels. Les musulmans boivent de la bière – ou une version *diminuée* de la bière ([simili-bières](#)) –, mais cette boisson devenue profane est dépouillée de toute valeur sociale et religieuse. Il faut se tourner vers les ethnies des monts Mandara (6), de la Diamaré et du Logone-Chari (7) ou du Centre-Cameroun (8) pour comprendre le rôle social global de la bière au sein d'une société africaine. Nous devons aux stratégies résistantes séculaires de ces ethnies de pouvoir observer de nos jours leurs traditions brassicoles vivantes. Loin d'être un archaïsme ou une spécialité folklorique, elles éclairent une part d'ombre de l'histoire africaine (l'esclavage interne au continent) et inscrivent ces ethnies dans la modernité d'organisations sociales plus harmonieuses et soucieuses de leur environnement.

Les liens que tissent ces ethnies avec leurs traditions brassicoles sont si profonds qu'on ne peut décrire leurs cérémonies, leurs modes de vie et leurs croyances sans évoquer l'omniprésence de la bière. Les ancêtres servent de médiateurs avec l'au-delà et sont honorés par des offrandes de bière. Célébrations collectives (cycle agricole) ou événements familiaux (naissance, mariage, décès) ne peuvent se passer de la bière (6 et Tableau 1). Paradoxalement, les raids esclavagistes musulmans et les jihad ont renforcé les traditions brassicoles de ces sociétés peu stratifiées au sein desquelles la bière circule de bas en haut de l'échelle sociale sans différence marquée. Ces traditions ont jusqu'à présent cimenté la résistance des panthéistes face à l'islam depuis le 11<sup>ème</sup> siècle ou au prosélytisme chrétien depuis le 20<sup>ème</sup> siècle.

Leurs traditions brassicoles observables de nos jours révèlent une complexité sociale insoupçonnée. Leurs fonctions économiques, sociales et religieuses sont imbriquées. C'est une de leurs caractéristiques. A titre d'exemple, les chefferies des ethnies [Mofu](#) et [Mafa](#) célèbrent tous les 2, 3 ou 4 ans le *maray* en l'honneur de leurs ancêtres. Les chefs de familles les plus riches sacrifient un bœuf claustré et nourri pendant plusieurs années. Le *maray* cristallise plusieurs fonctions : honorer les ancêtres, réactiver la hiérarchie politique des chefferies (l'une après

---

<sup>27</sup> Les rapports des administrateurs coloniaux sur les ethnies « païennes » sont souvent pauvres et focalisés sur la mise en valeur économique du pays (Nigéria, Cameroun, Tchad), avec quelques exceptions notables (Brusseaux, Chevalier, Temple, Meek, ...). Les ethnies sont vues avec les yeux des Peuls (Fulbe), élites musulmanes qui conservent leurs pouvoirs par le biais des lamidats, la structure politique locale des anciens états du califat de Sokoto. Les bières traditionnelles africaines deviennent la boisson emblématique des « peuplades païennes », tout comme elles étaient et restent le signe de mœurs idolâtres aux yeux des musulmans. Les explorateurs européens du 19<sup>ème</sup> siècle puis les administrateurs coloniaux du 20<sup>ème</sup> siècle ont adopté le vocabulaire, le point de vue et certaines valeurs des élites musulmanes peules ou kanuri. Les panthéistes sont vus comme des tribus de sauvages non-civilisés qu'il faut soumettre par la force (voir note [38](#)).

l'autre, elles célèbrent leur *maray* selon un calendrier qui mémorise d'anciennes relations de pouvoir), réunir les communautés des massifs montagneux (le *maray* institue une semaine pacifique pendant laquelle on visite des sœurs et frères éloignés), célébrer l'abondance et la joie de vivre. Habituellement végétariens, membres de la famille, voisins et amis se gavent de viande et boivent de la bière à volonté. Le *maray* redouble la fête annuelle des récoltes de novembre pendant laquelle la bière coule aussi à flots. Cette institution trans-chefferies et trans-ethnies réactive la conscience collective de nombreux massifs des Mandara. Certaines ethnies montagnardes ne célèbrent pas (ou plus) le *maray*, de même toutes celles des plaines ([carte 1](#)).

En superposant la géographie des monts Mandara – plateaux et massifs les plus élevés au centre – et celle de son peuplement, les ethnologues ont mis en évidence un gradient d'ancienneté des complexes religieux sur une durée de 2 à 3 siècles. Les plus anciens se trouveraient au cœur des monts Mandara (ethnies [Mafa](#), [Mofu](#), [Kapsiki](#), [Hide](#)), les plus affectés par les razzias d'esclaves et les contacts culturels avec les Fulbe (Peuls musulmans) des plaines se situeraient sur les piedmonts et les bordures de basse-altitude. Les sociétés panthéistes sont des organisations plastiques. Leurs traditions brassicoles ont évolué au fil des siècles.

Les études ethnologiques soulignent deux faits historiques fondamentaux :

1) la complexité sociale (telle que définie en [5.1.](#)) des ethnies dites « animistes » ([Margi](#), [Kapsiki](#), [Mafa](#), [Mofu](#), Mundang, [Tupuri](#), [Masa](#), ...) se compare à celle des sociétés islamisées quoique fonctionnant selon des modalités différentes, organisation sociale horizontale plutôt que verticale. Les qualificatifs « acéphales », « sans état » ou « sans écriture » masquent cette complexité. Il faut décrire ces sociétés « avec » : dotées de règles collectives contre le cumul des pouvoirs et des hiérarchies coercitives<sup>28</sup>, organisations sociales atomisées, géographiquement morcelées et obsédées par leur résilience, symbioses avec leur environnement, aménagement intelligent et durable de leurs agrosystèmes, etc.

2) depuis le 16<sup>ème</sup> siècle, des peuples panthéistes ont forgé de vastes ensembles politiques dotés d'un pouvoir centralisé et d'une organisation sociale stratifiée dans le centre du Nigéria et du Cameroun (royaumes [Bamoun](#), [Kwararafa](#), Bamiléké). La stratification sociale et les vastes ensembles politiques ne sont pas l'apanage des royaumes islamisés. Au sud du lac Tchad, les principautés Kotoko offrent un autre exemple de construction politique complexe, avant de devenir par la force tributaires de la puissance militaire voisine, le royaume musulman du Bornou (Lebeuf 1969). La bière reste un medium socio-économique fondamental au sein de ces sociétés, qu'il s'agisse de royaumes, de chefferies ou de structures horizontales comme celles des monts Mandara. Ces sociétés horizontales auraient peut-être évolué vers des sociétés verticales plus complexes sans la pression prédatrice musulmane ([5.3.2](#)).

---

<sup>28</sup> Le pouvoir temporaire d'un chef politique contrebalance celui d'un chef religieux ou d'un chef de terre. Un clan endogame de forgerons ne peut prétendre au pouvoir politique.

Tableau 1 : principales expressions des traditions brassicoles pour l'ensemble des sociétés autosuffisantes de cultivateurs-brasseuses du bassin tchadien.

1. La bière et la gestion des greniers sont corrélées. La part de grains prélevés dans les greniers pour brasser la bière est socialement contrôlée. Les règles sont fixées au niveau familial : grenier de l'homme, grenier de la femme principale, greniers des autres femmes. Les greniers collectifs apparaissent avec la centralisation du pouvoir politique dans les chefferies (ex. Mofu de la Diamaré, Vincent 1991). Ils impliquent un brassage et un boire collectifs de la bière. Dans l'ancien royaume Kwararafa, la maison royale disposait de ses propres champs, greniers et brasseurs. La bière pour le roi était brassée distinctement (Meek 1931, 441-446).
2. Le cycle annuel des céréales est ponctué de rituels agraires (offrandes aux esprits du sol, des plantes, festins) célébrant l'abondance de grains que la bière matérialise. Boisson des libations et des réjouissances.
3. La bière sert de compensation quand une famille organise des travaux collectifs qui mobilisent plusieurs familles, voisins ou villages (sarclage, semailles, moissons, terrassements, construction, etc.).
4. Le brassage et la consommation de la bière tracent une ligne de partage des rôles sociaux entre hommes et femmes.
5. Quand une stratification sociale se renforce (chefferie, royaume), la qualité de la bière, ses ingrédients, sa densité (ratio vol. de grains/vol. de bière) ou sa méthode de brassage marquent les différences de statut social.
6. La bière sert de boisson d'échange dans les mariages. Le fiancé offre des pots de bière à son futur beau-père pour solliciter son accord.
7. Au 20 <sup>ème</sup> siècle, la bière africaine est vendue sur les marchés traditionnels ou les concessions à bière, adaptation aux économies marchandes d'Afrique. Avant cette date, le troc ou les obligations d'hospitalité à l'égard des étrangers (marchands, colporteurs, émissaires, etc.) ont sans doute joué ce rôle.

Les fonctions sociales de la bière schématisées ci-dessus (Tableau 1) reflètent un mode de vie établi au 20<sup>ème</sup> siècle dans un contexte socio-économique bouleversé par la colonisation puis les indépendances politiques (Nigéria, Cameroun et Tchad). Deux distorsions en découlent : 1) les peuples panthéistes dénués d'histoire vivaient de nos jours comme des siècles auparavant, et leur façon de brasser la bière n'aurait jamais changé ; 2) ces communautés humaines ignoraient la complexité sociale et les structures politiques. L'archéologie du bassin tchadien, quoiqu'encore trop parcellaire pour reconstruire une histoire régionale complète, dément ces préjugés (5.1).

Les chapitres 6 et 7 détaillent les multiples traditions brassicoles des monts Mandara et de la Diamaré. Le chap. 8 s'étend aux Duupa du Centre-Cameroun.

### 5.3 La bière et l'économie prédatrice des sociétés africaines islamisées.

Les interdits islamiques visent le vin de palme (*laqbi*), la bière (*gia*), l'hydromel et divers vins à base de sève, de baies ou de fruits fermentés. On ne sait rien de ces boissons fermentées entre le 11<sup>ème</sup> et le 16<sup>ème</sup> siècle dans le bassin tchadien. A partir du 16<sup>ème</sup> siècle, la céréaliculture domine et la bière y devient la principale des boissons fermentées.

Nous tentons de comprendre la surprenante vitalité des traditions brassicoles au sud du lac Tchad et dans la zone soudanienne convertis à l'islam dès le 11<sup>ème</sup> siècle, malgré l'expansion des royaumes musulmans vers le sud. Ce n'est pas la chronique d'une disparition annoncée de la bière en Afrique musulmane, mais celle de sa rémanence. Son explication est moins triviale qu'il n'y paraît.

La bière est peu à peu bannie des centres de pouvoirs islamisés, mais le brassage de la bière perdure partout ailleurs. On invoquera le laxisme des autorités religieuses, le goût des boissons fermentées, le relâchement moral des musulmans, etc. Toutes ces raisons n'expliquent que partiellement l'extraordinaire résilience des traditions brassicoles au sein de royaumes islamisés depuis un millénaire comme le Kanem-Bornou ou dans les 33 émirats du califat de Sokoto qu'un islam rigoureux gouverne depuis 1817 suite au jihad des Peuls.

Plus fondamental, ces motifs n'expliquent pas la cartographie sociale très différenciée des buveurs de bière dans les territoires islamisés. Par-delà la division entre panthéistes et musulmans et les différences ethniques, paysans, soldats, marchands, esclaves, dignitaires, religieux, proches du pouvoir politique, tous n'ont pas vis-à-vis de la bière le même comportement ni les mêmes interdits. La sociologie de la bière au pays de l'islam africain est une réalité assez complexe.

Commençons par son historique. En 990, *Al-Muhallabî* décrit la boisson fermentée des Zaghawa établis au nord-est du lac Tchad à cette époque. C'est la plus ancienne mention de la bière de sorgho ou de mil pour l'Afrique noire, après les témoignages égyptiens relatifs à la Nubie ([note 2](#)) :

« Ils vénèrent leur roi et ils l'adorent à la place de Dieu, le Très-Haut. Ils racontent qu'il ne prend aucune nourriture. Mais sa nourriture, des gens à lui la lui portent en secret à sa demeure, personne ne sachant d'où ils la tirent. S'il arrive qu'un passant rencontre par hasard le chameau transportant les provisions (royales), il est tué sur le champ. Le roi boit avec ses intimes une boisson faite avec du sorgho et fortement apprêtée avec du miel. ... Les cultures du pays sont principalement le mil et les doliques et ensuite le blé (sorgho?) » (Cuoq 1985, 78)<sup>29</sup>.

La nourriture et la boisson secrètes du « roi » des Zaghawa sont une variante des fables musulmanes péjoratives décrivant les « idolâtres », naïfs et cruels à la

---

<sup>29</sup> Les textes perdus de Al-Miṣrī al-Muhallabī (mort en 386/996) sont connus d'après les citations de Yāqūt dans son *Mu'djam al-Buldān*, et de Abū i-Fidā. Ils ont été écrits en Egypte. Al-Muhallabī n'a pas voyagé en Afrique noire. Il se fonde sur les récits de caravaniers musulmans parcourant le Sahel. D'où l'imprécision et les contradictions des géographies arabes. On ne sait pas situer exactement les "Zaghawa" entre lac Tchad, Fitri et Fezzan au 10<sup>ème</sup> siècle. Zaghawa réfère-t-il à une ethnie, une entité politique, une région ?



fois. Ce qui importe ici : les Zaghawa cultivent le sorgho et le mil dans une région qui n'est pas aussi semi-désertique qu'aujourd'hui, brassent de la bière et se sont dotés d'un pouvoir politique plus ou moins centralisé (une confédération de peuples plutôt qu'une royauté). Ces pasteurs-cultivateurs Zaghawa contrôlent au 10<sup>ème</sup> siècle le commerce trans-saharien au nord du lac Tchad. Ils ont fondé deux villes et le royaume de Kanem sans doute avec les Tibu (Ahmad Al-Yaqubi, 872).

Au 19<sup>ème</sup> siècle, Nachtigal signale à propos des Zaghawa « Il est, par exemple, à noter que, tout à fait selon la coutume des Tubu, ils boivent de la merissa et du lait d'ânesse. » (Nachtigal 1971-1987, vol. IV, 163). La merissa est une bière de sorgho bue au Darfour, pays voisin à l'est des Zaghawa. Nous croisons ici le couple bière-lait, les deux boissons de pasteurs-cultivateurs de la zone soudanienne. Premier fait déroutant : les Zaghawa sont convertis à l'islam depuis le 16<sup>ème</sup> siècle ! (Tubiana M.J. et J. 1973, 251)<sup>30</sup>. Deuxième surprise : c'est dans la sphère du sacré et des rites que les Beri (Zaghawa et Bideyat), lointains descendants des Zaghawa désormais islamisés partagés entre Tchad et Darfour, que la bière a maintenu son rôle de boisson rituelle. Ils ont conservé jusque vers 1950 des rituels de fertilité (demander la pluie) accompagnés d'offrandes de bière :

« Pendant que des hommes faisaient rôtir la viande au pied de la montagne, un neveu utérin du *kamini* [chef de clan] gravissait la pente en emportant dans une corbeille les petits morceaux de viande, du mil en cours de maltage dans une poterie et, à la main, les fœtus [d'une chèvre et d'une brebis grises] non enveloppés » (Tubiana M. J. 1964, 50).

La bière-*merissa* (bière du Sud-Soudan actuel, arabe tchadien *merīse*) est préparée au village par les femmes du *kamini*. Elles mélangent dans une poterie de la semoule de mil et de la farine de mil germé avec de l'eau et laisse le tout fermenter. Cette technique de maltage a donc survécu parmi les Zaghawa islamisés jusqu'au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle. Son usage se limite toutefois à l'exécution de coutumes rituelles anciennes. Un autre rituel, l'intronisation d'un nouveau chef (*ina*), exigeait jusque dans les années 1940 un sacrifice dans la montagne *kige* avec libation de bière de mil, *guru*. L'*ina* devait pénétrer dans un espace sacré entouré d'épineux pour effectuer une retraite de plusieurs jours. Il devait promettre des jarres de bière aux gardiens de cet enclos :

« Ils ne le laisseront passer qu'après avoir obtenu la promesse de recevoir la patte arrière de la vache du sacrifice et deux grandes poteries pleines de bière de mil (*guru*, arabe *merise*). » (Tubiana M. J. 1964, 91). « L'*ina* reste assis sur la pierre et mange dans l'abri une part de la viande des sacrifices ... Des gens viennent s'asseoir dans une attitude respectueuse et mangent aussi. Les os sont rassemblés devant l'entrée de l'abri. On boit du *merise* préparé par les femmes de la famille du chef. Tous les gens qui viennent peuvent alors voir les *akko* [petits rongeurs, des lérots] et le serpent [qui agrée ou rejette le chef]. » (Tubiana M. J. 1964, 93).

---

<sup>30</sup> Les Zaghawa sont fortement hiérarchisés en castes endogames : nobles et guerriers, marchands, artisans-forgerons, cultivateurs, et au bas de l'échelle une majorité d'esclaves ou descendants d'esclaves. D'où ces intronisations de chefs politiques traditionnels.

Les traditions brassicoles des Zaghawa ont-elles disparue sous les rigueurs de l'islam. M. J. Tubiana a observé en 1956-57 le marché d'Hili-ba (Iriba au Nord-Tchad), en pays Zaghawa et noté la présence des brasseuses Zaghawa :

« Enfin, troisième poste traditionnel, celui des marchandes de bière de mil (zagh. *guru*, arabe *merisä*). On voyait quatre ou cinq femmes zaghawa, avec leurs poteries débordant une écume grisâtre, ceci malgré l'interdiction formelle de l'Administration de préparer et de vendre cette boisson alcoolique. » (Tubiana 1961, 205).

On observe la même résilience dans la région sud du Niger actuel, la vallée de Maradi, ville qui faisait partie l'ancien état du Gobir (cf. infra).

La longue trajectoire historique des Zaghawa depuis le 10<sup>ème</sup> siècle illustre un fait majeur : l'expansion de l'islam dans la zone soudanienne n'a ni rapidement ni totalement éclipsé la bière. Pourtant, les chroniques des royaumes musulmans du bassin tchadien, les prêcheurs de la foi musulmane, les commerçants, les géographes et chroniqueurs arabes ont invariablement tracé cette ligne de partage parmi les peuples du Soudan : les « païens » boivent de la bière, les bons musulmans s'en abstiennent. Les « idolâtres » offrent des sacrifices alimentaires à leurs dieux, partagent nourriture et bière avec eux, d'où les accusations d'anthropophagie répétées ad nauseam par les sources arabes. Les bons musulmans prient, leurs récitations ne s'accompagnent ni d'offrande ni de boisson partagée entre fidèles.

Les Zaghawa islamisés sont-ils à l'image des autres peuples de la zone soudanienne ? Buveurs de bière et panthéistes, leur conversion à l'islam n'a pas signifié renoncement aux boissons fermentées, du moins jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle et la vague des jihad qui a balayé cette région de l'Atlantique jusqu'au Soudan.

Au cœur des royaumes musulmans, on imaginerait des régions entières de populations islamisées devenues abstinentes après l'expansion de l'islam depuis le 11<sup>ème</sup> siècle. Il n'en est rien. Pourquoi les traditions brassicoles ont-elles survécu à l'islamisation générale du bassin tchadien ? On le comprend en regardant de plus près la répartition sociale et géographique de la bière aux 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècles, quand nous disposons de données plus abondantes. Contre toute attente, cette répartition ne suit pas une ligne de partage entre pays « islamisés » et pays « panthéistes ». Cette apparente anomalie a plusieurs explications :

1. La principale est structurelle : l'économie des royaumes islamisés du bassin tchadien repose sur l'asservissement des non-musulmans. Ces royaumes razzient les ethnies voisines pour se procurer des contingents d'esclaves troqués, via le commerce trans-saharien, contre des armes, des chevaux, etc. et ainsi perpétuer leur force armée. Le Coran interdit à un musulman de réduire en esclavage un autre musulman. Les royaumes musulmans (Kanem, Bornou, Wandala, Baguirmi, Wadaï, les 33 émirats du califat de Sokoto, etc.) se sont gardés de convertir les peuples panthéistes. Ils ont contrôlé leurs territoires comme réservoirs d'esclaves, les monts Mandara, la plaine méridionale de la Diamaré, les bassins du Logone-Chari, ou plus anciennement les rives sud du lac Tchad (peuples Sao, Kotoko, ...). Dans un lointain passé, la carte d'un territoire islamisé du bassin tchadien ressemblait

- à une mer de buveurs de bière parsemée d'îlots de buveurs de lait et d'infusion de grains (5.3.2). Au 19<sup>ème</sup> siècle, cette répartition s'est inversée.
2. L'élite politique islamisée prospère depuis le 11<sup>ème</sup> siècle grâce à la guerre et au commerce, ses deux activités principales et complémentaires. Mais agriculture, élevage, pêche, artisanat, métallurgie, maçonnerie, etc. dépendent du travail des esclaves. Sans la population servile, l'économie des royaumes islamisés s'effondrait, en particulier la production alimentaire vitale. L'esclavage interne aux sociétés islamisées explique que des communautés, des villages, des plantations réservées aux « païens » aient préservé des traditions brassicoles au cœur des territoires islamisés. On estime à 40%-50% la population servile des royaumes musulmans les plus prospères. L'émergence, l'expansion ou l'effondrement d'un pouvoir musulman africain tourne toujours autour de la question de l'esclavage. Ce que relatent toutes les Chroniques dynastiques parvenues jusqu'à nous. La dynastie qui contrôle les routes de l'esclavage prend et garde le pouvoir.
  3. Dernière conséquence d'une économie musulmane prédatrice : une classe militaire et commerçante quasi-professionnelle gravitant autour des cours musulmanes s'est spécialisée dans la chasse aux esclaves. Peu respectueuse de la morale musulmane, cette soldatesque boit de la bière et d'autres boissons fermentées au sein des cercles de pouvoir islamisés. Elle sera la première à troquer des alcools distillés européens contre des esclaves à Tunis, Tripoli ou Benghazi, points terminaux du trafic transsaharien dans le Soudan central, ou encore dans le delta du Niger et sur la côte de Guinée quand les Européens troqueront du gin ou du rhum contre des esclaves à partir du 18<sup>ème</sup> siècle. Ces chasseurs d'esclaves professionnels et leurs cohortes d'intermédiaires, parfois d'anciens esclaves ou des chefs traditionnels, se soucient peu du Coran et ses interdits (5.3.4).

Nous devons préciser les rapports entre économie esclavagiste et traditions brassicoles car ces liens ne sautent pas aux yeux et sont rarement décrits. En perturbant, combattant ou préservant des traditions brassicoles, les royaumes islamisés ont façonné depuis un millénaire la géographie si particulière de la bière en Afrique sub-saharienne. Elle se compose d'îlots (massifs montagneux, zones inondables, forêts denses), terres des peuples brasseurs panthéistes et foyers de leur résistance à l'esclavagisme, encerclés de territoires islamisés habités par des buveurs de lait. Ce paradoxe historique – l'islam fortifiant indirectement les traditions brassicoles africaines – justifie le long excursus ci-dessous.

### 5.3.1 L'interdiction des boissons fermentées vise d'abord les rituels.

Le Coran interdit toutes les boissons fermentées parce qu'aucune offrande, aucune sacralisation de nourriture ou de boisson, aucune espèce de communion, prière ou supplique avec des esprits ne peut interférer dans la communication directe d'un musulman avec son dieu<sup>31</sup>. La proscription de la bière vise d'abord

---

<sup>31</sup> Le Coran traite des facultés mentales altérées par les boissons fermentées (vin, bière, hydromel) ([Beer-Studies](#)). Il ne parle ni des drogues (cannabis, haschich), ni de l'alcool distillé qui sera popularisé plus tard. Ils seront interdits par les docteurs de l'Islam. L'usage

son usage religieux et rituel : la bière des libations, des offrandes aux ancêtres ou aux esprits. En voici un exemple. La Chronique du royaume Wandala, au sud du Bornou ([carte 1](#)), dit que le *mai* Boukar Adjé (1731-1753) quitte Kirawa, ancien centre du pouvoir Wandala, et installe à Doulo une cour officiellement convertie à l'islam vers 1723-24<sup>32</sup>. A sa mort :

« On lui décerna le titre de 'hadj' parce qu'il fut l'introducteur de l'Islam en pays Wandala. Il institua la circoncision, fit briser les jarres de bière et interdit à jamais les cultes païens. Il fit également construire des mosquées et créa des écoles coraniques où il fit envoyer les enfants pour qu'ils y apprennent le Coran. Il rendit les prières obligatoires, imposa le jeûne du Ramadan et fit appliquer à travers son royaume toutes les règles de l'Islam. » (Mohammadou 1982, 26).

On note la conversion tardive au milieu du 18<sup>ème</sup> d'un royaume Wandala alors vassal et voisin du Bornou musulman, lui-même héritier du Kanem officiellement musulman depuis le 11<sup>ème</sup> siècle. Et la persistance d'un islam africain compatible avec les libations de bière. Les jarres de bière sont brisées dans le palais car les prières et la mosquée remplacent les offrandes de bière et les autels des cultes panthéistes. Cette conversion ne concerne que l'élite politique Wandala et les riches familles, peu les personnes libres du Wandala, moins encore l'immense population des esclaves qui travaillent au service des premières.

Le bannissement de la bière pèse d'abord à la cour des sultans et des émirs qui doivent suivre les prescriptions de leurs imans et ulémas. En 1870, Gerhard Rohlfs note à propos de l'échanson du sultan du Bornou :

« La fonction de *Sintel-ma* ou d'échanson est moins importante. Dans un Etat où boire du vin ou de la bière est considéré comme un crime, cela s'explique aisément. Au Bornou, depuis que l'Islam a été proclamé religion d'Etat, toute l'activité du *Sintel-ma* consiste à présenter au Mai le bol d'eau ou une tasse de café ou de thé. Avant et après le repas, il doit également apporter la cuvette dans lequel le Mai se rince les mains. » (Rohlfs 1870, 99)

L'islamisation du bassin tchadien s'est faite par le haut. C'est l'entreprise d'une élite musulmane conquérante : *faqih* (jurisconsultes spécialistes du droit, *Sunna* et *Shari'a*), *ulema* (savants spécialistes de l'islam), familles régnantes, marchands musulmans. Tous tirent un avantage social, politique et financier d'une législation islamique qui promeut l'esclavage des « païens ». En dehors de ce milieu social fermé, la bière n'est pas bannie, même parmi les populations islamisées.

---

du tabac a été combattu au Baguirmi et dans tout le Soudan oriental. Les archéologues n'ont pas découvert de pipes à tabac à l'est du Chari et au Baguirmi. Les prêches contre le tabac se sont multipliés à la [mosquée Al-Azhar](#) du Caire. Les plantes psychotropes ont-elles pris la place de l'alcool dans le monde musulman ? Question trop complexe pour être abordée ici.

<sup>32</sup> Müller-Kosack propose une chronologie de l'ancien Wandala fondée sur les sources écrites, les traditions orales des Dghwede, la datation C<sub>14</sub> des DGB, et les alternances climatiques sèches/humides. Plusieurs faits sont contemporains : un épisode humide mi-17<sup>ème</sup> siècle, l'abandon des DGB, la migration des Dghwede vers le Nord-Ouest (Gwoza hills) et leur remplacement au centre des Mandara par des migrants venus de l'est qui formeront plus tard le groupe majoritaire des Mafa (Müller-Kosack 2021, 80-85, 160-163).

La survivance des traditions brassicoles en terre d'islam africain tient à des raisons théologiques renforcées par une forte stratification sociale et politique. La bière a été tolérée à condition de rester boisson profane et d'être consommée loin des cercles de pouvoir musulmans. Les jihad rigoristes du 19<sup>ème</sup> siècle vont rompre ce modus-vivendi politico-religieux. L'arrivée des nouveaux maîtres européens buveurs de bière rebat les cartes à l'aube du 20<sup>ème</sup> siècle.

Entre une minorité d'abstinents pour des raisons politico-religieuses et une majorité de buveurs de bière vivent les peuples pasteurs dont les boissons oscillent entre deux pôles : le lait et la bière. Pour brasser de la bière, ils doivent échanger leurs produits laitiers, leurs cuirs et leurs animaux contre des grains ou bien les troquer pour de la bière sur les marchés locaux qu'ils fréquentent lors de leurs migrations vers le sud à la saison sèche, en quête de pâturages et d'eau pour leurs troupeaux. Les pasteurs arabes Showas offrent un cas exemplaire. Ils nomadisent autour du lac Tchad, région islamisée de longue date, et boivent du lait :

“Les Shouaas vivent uniquement sous des tentes de cuir, ou plutôt de peaux grossièrement apprêtées, et des huttes de joncs, ne bougeant que par nécessité, à l'approche d'un ennemi ou par manque de pâturage pour leurs nombreux troupeaux : ils se battent rarement, sauf pour leur propre défense. Les chefs ne quittent jamais leurs maisons, mais envoient des taureaux aux marchés de Maffatai et de Mekhari, et rapportent du gussub en retour. Leur principale nourriture, cependant, est le lait des chameaux, dont ils sont riches, ainsi que celui des vaches et des moutons ; ils le boivent et ne prennent avec aucune autre nourriture pendant des mois.” (Denham & al. 1826, vol. 2, 59)

Ne boivent-ils que du lait ? Créarc'h a signalé que ces mêmes Arabes des rives du lac Tchad, dont les Showas, consomment une sorte de bière, l'*ar'habèche*, qui s'apparente aux [simili-bières](#) des musulmans du bassin du Niger (4.2). Comment expliquer ces habitudes contradictoires, voire *haram* ?

Prenant l'exemple du royaume Wandala, Scott MacEachern a montré que cette image – les musulmans ne boiraient que du lait – est anachronique et repose sur des chroniques tardives du 19<sup>ème</sup> siècle. Elles réécrivent l'histoire du royaume selon le modèle idéal des mœurs musulmanes des états d'Afrique du Nord et d'Arabie et sous l'influence de jihad qui balayent alors l'ensemble de l'Afrique soudanienne. Ces sources ne sont pas fiables pour savoir ce que buvaient les peuples islamisés avant le 19<sup>ème</sup> siècle.

Plus fondamental, MacEachern a montré que l'économie prédatrice des sultanats n'avait nul besoin d'une organisation structurée ou d'une bureaucratie, d'une gouvernance semblable à celle des états centralisés européens :

« Avec le potentiel d'extraction de la traite et du commerce d'esclaves, les attributs de l'État pouvaient être maintenus sans un degré significatif de centralisation politique sur un territoire étendu, sans bureaucratie formalisée et sans cadre administratif élaboré. » (MacEachern 2015, 186).

Autrement dit, l'élite politique et militaire qui organise les raids esclavagistes boit de la bière car elle n'obéit pas à un islam idéalisé mais suit ses intérêts économiques et politiques immédiats, affranchis de toute idéologie gouvernementale. Un fossé se creuse entre les récits édifiants des ulémas et la pratique des seigneurs de guerre chargés de capturer les esclaves pour le compte

des émirs, des sultans et de leurs ulémas. Ceux qui prient Allah se font servir jour et nuit par des esclaves. Ceux qui chassent ces esclaves tout au long de l'année ne lisent pas le Coran !

L'exclusion par l'islam de la bière hors de la sphère du sacré a une autre conséquence importante à long terme. Durant le dernier millénaire, les sociétés islamisées africaines ont peu à peu dérogé à la règle historique de proportionnalité entre complexité sociale croissante et multiplication des fonctions occupées par la bière<sup>33</sup>. La bière réduite à sa fonction biologique de boisson désaltérante n'a plus d'histoire sociale. Boisson utilitaire, elle n'est plus au cœur des évolutions globales des royaumes islamisés. Ceci diffère radicalement de la configuration des sociétés panthéistes qui ont préservé la multifonctionnalité de la bière (cf. 2).

Dans un contexte islamisé, c'est désormais la stratification politique qui joue en faveur d'une résilience des bières traditionnelles. Ce que l'histoire africaine nomme royaumes (ou *empire*) du Kanem, du Bornou, du Baguirmi, du Wandala ou du Wadaï sont des sociétés multiethniques, multiconfessionnelles et hiérarchisées. Les dépendances économiques, les nécessaires alliances politiques, les influences culturelles impliquent que la principale boisson fermentée de la région, la bière, serve de lubrifiant social mais surtout de marqueur des statuts politiques : les plus gros volumes et la meilleure qualité pour ceux qui détiennent le plus de pouvoir. Même le *maï* du Bornou ne pouvait interdire à ses « sujets », païens ou musulmans, de boire de la bière ou des simili-bières. Son pouvoir dépendait d'une pyramide politique très développée de gouverneurs, officiers, dignitaires, clans royaux, ethnies alliées brasseuses de bière, etc. Cette situation ambiguë d'un point de vue islamique prévaut jusqu'au déclenchement des jihad du 19<sup>ème</sup> siècle mais perdure après eux avec l'arrivée de nouveaux maîtres, européens cette fois et buveurs de bière.

Le non-respect strict de la shari'a sert de prétexte, parmi d'autres, à la réforme religieuse des Peuls de Dan Fodio pour attaquer en 1804 les clans royaux des cités Hausa, qualifiés de « mauvais musulmans ». Là encore, la façade d'une croisade religieuse cache les vrais rapports de pouvoir politique entre Peul et Haoussa, entre Peul et Kanouri, et surtout entre musulmans et panthéistes.

Au 20<sup>ème</sup> siècle, la bière se maintient parmi les populations islamisées, même après un siècle de jihad. Pour quelles raisons ? Semblable aux galettes, boules de mil ou gruaux, la bière provient des grains que les peuples africains ont tant de peine à cultiver pour se nourrir. Cette boisson-aliment exclue du domaine du sacré ne pouvait pas disparaître du quotidien des musulmans, même pasteurs<sup>34</sup>. On trouve dans toute la bande soudanienne des boissons à base grains, de lait et de miel, boissons qui peuvent fermenter au bout de quelques heures. Nous les avons

---

<sup>33</sup> Règle qui ne s'appliquera plus avec l'islamisation des sociétés dans le Nord de l'Afrique. L'islam, comme le christianisme avant lui sous les Carolingiens et leurs croisades contre les païens du Nord et de l'Est de l'Europe ([brasserie carolingienne](#)), exclut la bière du domaine sacré et supprime ses multiples rôles dans les rituels.

<sup>34</sup> La bière est lentement exclue des pratiques religieuses (libations, offrandes). La conversion à l'islam n'entraîne pas l'abandon des croyances antérieures.

baptisées [simili-bières](#). C'est par exemple la [furah](#), boisson de sorgho-lait-miel tant appréciée par Barth vers 1850. Un musulman se presse de les boire avant de humer des traces d'alcool, un non-islamisé peut attendre le temps qu'il faut.

Qu'en est-il de ceux qui vivent loin des centres politiques musulmans ? Ethnies nouvellement converties, soldats, artisans, colporteurs voyageant entre buveurs de bière et buveurs de lait, etc. ? Ils renoncent rarement aux boissons fermentées, sauf pour obtenir un avantage politique. En 1869, Nachtigal visite le Tibesti, région montagneuse reculée au sein du désert libyen, et s'étonne de voir les Tubu, musulmans presque fanatiques, boire jusqu'à l'ivresse du vin de dattes, le *labqi* (Nachtigal vol. 1, 292)<sup>35</sup>. En Haute-Egypte et dans le désert nubien qu'il traverse entre 1812 et 1815, John Lewis Burckhardt observe que le brassage du *bouza* est un petit commerce de femmes, souvent des esclaves abandonnées par leur maître, brasseuses de bière et réduites à se prostituer pour survivre ([beer-studies](#)). Les caravaniers musulmans qui commercent entre Dongola (port fluvial du Nord Soudan) et la Mer Rouge brassent et boivent à chacune de leurs étapes l'une de ces trois sortes de bière : *bouza* et *merin* à base de pains de sorgho délayés dans l'eau, et la *Om Belbel* (*Mère Rossignol*) similaire aux deux autres mais filtrée à travers un linge ([beer-studies](#))<sup>36</sup>.

Plus proche de notre zone d'étude, Nachtigal écrit en 1872 à propos du royaume Baguirmi :

« Pour le reste, la merissa ne contribuait pas peu à leur remonter le moral ; les quantités massives qui étaient préparées étaient proportionnelles à la surabondance de céréales, et païens et mahométans s'appliquaient avec le même zèle à s'y adonner avec excès. » (Nachtigal 1971-1987, vol. III, 334).

Il observe des faits similaires au Wadaï, entre Baguirmi et Darfour :

« ... pour prendre le petit déjeuner apporté par le *kursi*, consistant en une poule rôtie, à laquelle était ajouté une outre, dont le contenu, à mon grande surprise, s'avéra être de la merissa. » (Nachtigal 1971-1987, vol. IV, 60).

Ce *kursi*, un *cadi* musulman du Wadaï, se révèle être un grand buveur de bière du matin jusqu'au soir (op. cit. 62 et 64). On boit au Wadaï de la merissa, bière de sorgho, mais aussi une boisson « faite de dattes de couleur rougeâtre, plus forte que la bière de *dukkn* [sorgho], mais assez différente du *labqi* [le vin de datte du Tibesti] » (op. cit., 65). Pourtant, une autorité traque les buveurs de bière. Au Wadaï, le *fattashi* (*inquisiteur*) est un officier du sultan :

« dont la fonction exclusive est de traquer la boisson interdite, la merissa. Le *fattashi* a ses agents dans tout le pays, et lui-même se déplace dans le plus grand secret. Il est autorisé, lorsqu'il trouve une maison où on brasse la merissa, à infliger un châtement sévère, c'est-à-dire fouetter les habitants, faire briser les récipients à faire la bière, raser la tête de la maîtresse de

---

<sup>35</sup> Pour l'anecdote, Clapperton constate que même les chameaux s'enivrent : "Plusieurs de nos chameaux sont ivres aujourd'hui : leurs yeux sont hagards et manquent de vie ; leur démarche est chancelante, et de temps en temps, ils tombent comme un homme ivre. Cela vient de ce qu'ils ont mangé des dattes après avoir bu de l'eau ; celles-ci entrent sans doute en fermentation alcoolique dans l'estomac." (Denham & al. 1826, vol. I, 17, note\*)

<sup>36</sup> Des linguistes ont suggéré que le tchadique *bil-bil* trouve sa racine dans l'arabe *belbel*.

maison, etc. Mais comme finalement tout se règle avec de l'argent, le *fattashi* est d'habitude indulgent et laisse acheter son indulgence." (op. cit., 181).

Dans le Nord-Cameroun et au Nigeria, les [simili-bières](#) comme la *furah* jouent le même rôle. Dans tous les territoires islamisés de la zone soudanienne, la bière offre un tableau similaire. Les autorités politico-religieuses traquent et punissent celles qui la brassent et ceux qui la boivent. Mais dans le secret des maisons, des villages et des lieux inféquentés, on boit des bières ouvertement alcooliques (*merissa, bouza, merin, mizr*) ou masquées sous l'apparence de galettes trempées, acidulées et peu fermentées (*soubiéh, dinzâyé, oum-bulbul, furah*).

En 1826, le second voyage de Clapperton le mène du golfe de Guinée vers la ville de Sokoto. A mi-parcours, dans la province de Youri (Borgu), il constate que musulmans et païens boivent ensemble de la bière (*bouza* ou *pitto*), du vin de palme et des alcools distillés :

« Le booza est fait d'un mélange de doura, ou grain de Guinée [mil], de miel, de piment, de racine d'une herbe grossière dont se nourrit le bétail, et d'une certaine portion d'eau : on jette ces ingrédients en proportions égales dans de grandes jarres de terre, ouvertes par le haut, qu'on laisse fermenter près d'un feu doux pendant quatre ou cinq jours ; quand le booza est bon à boire, et on le met dans des poteries. C'est une boisson très ardente et enivrante ; mais, Mahométans ou païens, tous en boivent et s'accordent très bien ensemble quand elle est dans leurs coupes. » (Clapperton 1829, 129)<sup>37</sup>.

La logeuse de Clapperton dans la ville de Koolfu est une riche veuve qui fait commerce de bière et de vin de palme :

« La veuve Laddie, comme on la nomme, passe pour être très riche. Elle est marchande ; vend sel, natron et divers autres articles ; mais ce qui fait sa renommée, c'est son *booza* et son *roa bum*, comme on appelle le vin de palme ; » (op. cit.)

En expulsant la bière du champ religieux, l'islam aplatit les traditions brassicoles de la zone soudanienne sur deux dimensions : les techniques de brassage et la stratification sociale. Pauvres et marginalisés boivent des pains-bière ou des [simili-bières](#), puissants et riches peuvent boire (ouvertement ou secrètement) des bières maltées bien brassées. Toutes les autres manifestations socio-économiques liées à la bière ont disparu du champ social. Dans le monde islamisé, la bière devient une image appauvrie et brute de la stratification politique. Dans l'univers des panthéistes, la bière est au contraire un fait social global (6 et 7).

### 5.3.2 La chasse aux esclaves et la géopolitique du bassin tchadien.

L'islam préconise de réduire en esclavage les païens idolâtres (*al-Kafirun*, Coran sourate 109). Un musulman a le droit religieux de les asservir. Le Coran fait devoir à un musulman d'éradiquer l'idolâtrie et les fausses croyances de la surface

---

<sup>37</sup> Clapperton nomme deux bières, *pitto* et *bouza*, sans dire ce qui les distinguent. Le brassage du *bouza* ne comporte semble-t-il pas de maltage. *Pitto* (pito) est le nom habituel de la bière dans le pays Yoruba et ses voisins. *Bouza* désigne les bières d'Égypte et du Soudan. Clapperton emploie « *bouza* » influencé par les Bornouans qu'il rencontre, par son premier voyage quelques années plus tôt dans le bassin tchadien ou ses propres lectures.



de la terre. Croyants et Kaffirs ne peuvent cohabiter. Se séparer par l'alimentation, le vêtement, le mode de vie, de ceux que le Coran désigne comme « idolâtres » autorise à leur déclarer la guerre, les massacrer, piller leurs villages, les réduire en esclavage. Les Chroniques africaines, les Tarikh, les explorateurs disent tous la même chose : l'esclavage est le fondement des royaumes et des *empires* musulmans d'Afrique noire.

L'islam a clivé la géopolitique de la région entre musulmans et panthéistes, entre croyant, synonyme d'humain véritable, et *kafir* ostracisé au statut d'infrahumain<sup>38</sup>. Le clivage religieux se double d'un racisme qui abaisse les africains au rang d'humains-animaux que les africains *blancs* du Nord peuvent chasser comme des bêtes. La chasse aux « païens » ne vise pas leur conversion à l'islam. Ils doivent rester *païens* pour être esclaves en tant que *païens*<sup>39</sup>.



Fig. 30: caravane menée par des marchands musulmans d'esclaves au 19<sup>ème</sup> siècle.

L'histoire des royaumes islamisés est celle de la prédation. Botte évoque la conversion des Berbères à l'islam au milieu du 8<sup>ème</sup> siècle. Ils se convertissent pour ne plus être capturés par les armées arabes musulmanes et servir d'esclaves à Bagdad, Damas ou Al-Fustat. Mais leur conversion déclenche la fureur du calife abbâsside Abû Ja'far al-Mansûr. Bien que berbère par sa mère, il ordonne en 754 au gouverneur de l'Ifrîqiya (Afrique du Nord) de poursuivre les raids esclavagistes parmi les Berbères. La prospérité du califat de Bagdad dépend des esclaves capturés en Afrique du Nord (et d'autres régions comme l'Anatolie, l'Europe centrale ou l'Afrique orientale). Au cours des siècles suivants, une fois leur conversion admise par le califat, les Berbères deviennent à leur tour les principaux organisateurs du commerce trans-saharien d'esclaves dont ils dominent l'espace hostile grâce au chameau et à la guerre (Botte 2011, 29-31).

---

<sup>38</sup> Les géographes arabes du second millénaire décrivent les panthéistes africains comme des animaux affublés de queue, des anthropophages (*nam-nam*), des bêtes sauvages, au mieux des êtres naïfs et superstitieux. Les écrits islamiques africains regorgent de telles descriptions. Les païens sont des *kirdi* (arabe *qird* = singe, sans rapport avec les Kurdes !). Ces thèmes sont repris par les propagandistes européens en faveur du commerce triangulaire, par certains explorateurs et, plus surprenant, des administrateurs coloniaux anglais, allemands et français. En 1912, Tremearne, officier britannique au Nigéria durant 7 ans, publie à Londres *The tailed head-hunters of Nigeria* (*Les chasseurs-de-têtes à queue du Nigeria*) pour un lectorat avide de bizarreries [wellcomecollection.org/works/a3bg72n9](http://wellcomecollection.org/works/a3bg72n9)

<sup>39</sup> La chasse aux esclaves, l'asservissement des prisonniers de guerre, l'esclavage pour dette se pratiquent en Afrique avant l'islam. L'islam institutionnalise l'esclavage en concevant des sociétés fondées sur deux catégories radicalement opposés d'êtres humains. Juifs et Chrétiens sont protégés s'ils payent chaque année la *djizîa*, impôt discriminatoire marquant leur statut social inférieur. Rien ne protège les *païens*. L'islam les considère comme des êtres inférieurs, des *kafirs*.

C'est l'une des raisons d'être du royaume de Kanem que relatent les sources arabes. Sa fondation et sa montée en puissance riment avec la chasse généralisée aux esclaves autour du lac Tchad et le trafic trans-saharien mis en place par les Berbères. Les Sao des rives sud du lac Tchad et les Bulala qui vivent dans ses marais en sont les premières victimes. Ibn Sa'ïd décrit vers 1260 les raids esclavagistes des sultans du Kanem :

« A l'est de cette ville, à l'angle du lac [Tchad], se trouve al-Mağzā et c'est là qu'il y a l'arsenal du sultan de Kānem. Souvent, le sultan part de là avec sa flotte pour razzier le pays des infidèles, situés autour du lac ; il attaque leurs embarcations, tuant et faisant des captifs ... [Ġīmī] c'est la résidence du sultan des Kānem célèbre par ses actes pieux et la guerre sainte qu'il mène contre les infidèles. Ce sultan qui se nomme Muhammad b. Ġil est de la descendance des Sayf ibn Dī Yazan. » (Lange 1980, 167-168).

Muḥammad b. Ġil est le nom arabe de Dunama b. Salmama (c. 1221-1259), 5<sup>ème</sup> *mai* musulman du Kanem après la conversion à l'islam vers 1085 de Hummay, son arrière-arrière-grand-père.

Cette biopolitique<sup>40</sup> s'intensifie au fil des siècles avec la multiplication des royaumes islamisés dans la région (Kanem, Bornou, Wandala, Baguirmi, Wadaï, ...) et leur expansion vers le sud. A l'instar de ce qui s'est passé entre Arabes et Berbères 2 siècles plus tôt, la pression esclavagiste que le Kanem exerce sur les peuples voisins les placent devant ce dilemme : se convertir, fuir ou se défendre.

Ces royaumes musulmans sont fondés à cheval entre Sahel et zone soudanienne, entre peuples pasteurs chameliers semi-nomades et peuples agriculteurs sédentaires. Schématiquement, entre buveurs de lait et buveurs de bière. Les villages d'agriculteurs sédentaires autarciques sont toujours des proies faciles pour des chameliers devenus cavaliers armés. Vers 1510, Léon l'Africain séjourne un mois dans la capitale du Bornou (*Birni n'Gazargamu*) et explique, dans la *Cosmographie* qu'il rédige à partir de 1524, la logique prédatrice de ce royaume : échanger des esclaves contre des chevaux venus d'Afrique du Nord avec lesquels 3000 cavaliers bornouans peuvent chaque année lancer leurs chasses à l'homme contre les villages des cultivateurs noirs, et de nouveau troquer des esclaves contre des chevaux.

« Il [le roi] n'a pas d'autre revenu que ce qu'il tire en tuant ses ennemis aux frontières qui sont aussi noirs d'origine et vivent dans le désert de Seu [Sao]. Ils sont innombrables et, dans les temps anciens, avaient tendance à traverser le désert à pied afin d'infliger le plus de dommages possibles à la province de Borno. Depuis que des rois règnent sur le Borno, ils [les rois] autorisent les marchands de Barbarie [pays berbères d'Afrique du Nord] à

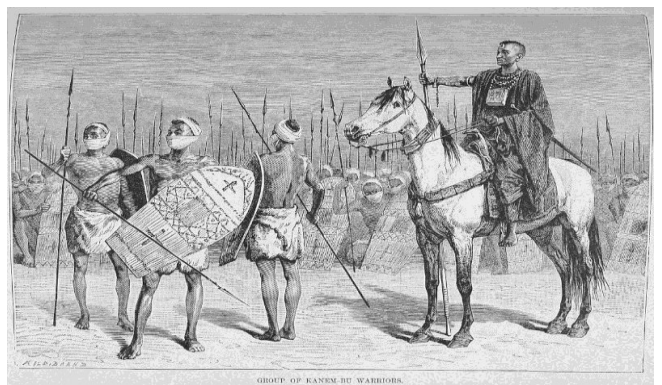


Fig. 31: guerriers Kanembu et leur chef à cheval (Barth, vol. III, 1857).

<sup>40</sup> Politique qui prend les êtres humains comme principale ressource économique.

apporter des chevaux qu'ils échangent contre des esclaves. Ils donnent 10 à 20 esclaves pour chaque cheval et aussi de l'or. » (Rauchenberger 1999, 310)

Le *Livre des guerres du Bornou* écrit par Ibn Furtu en 1576 raconte les expéditions du *mai Idris Aloom*a (1564–1596), chef militaire, politique et religieux du royaume. Elles visent les peuples panthéistes voisins du Bornou : les Sao-Gafata dans la région du fleuve *Yobe* à l'ouest; la ville d'Amsaka au sud du lac Tchad ; les Margi au sud-ouest; le royaume du *Wandala* au sud ; les *Ngizim* à l'ouest ; les Sao-Tatala des bords du lac Tchad ; les cités fortifiées des principautés *Kotoko* le long du fleuve Logone (Lange 1987).

Ce cycle prédateur annuel est sans fin. Durant les dix derniers siècles, les royaumes islamisés mènent des guerres impitoyables aux peuples panthéistes, non pour piller leurs greniers – conséquence accessoire –, mais d'abord pour capturer des esclaves. Le troc esclaves contre chevaux à la cour des sultans va au fil des siècles s'étendre aux armes, tissus et objets de luxe que peuvent offrir l'Afrique du Nord et l'Égypte, intensifiant le trafic esclavagiste trans-saharien<sup>41</sup>.

Au 19<sup>ème</sup> siècle, les Peuls lancent leur jihad dans les plaines du Nigéria puis du Cameroun. Leurs raids esclavagistes ne s'accompagnent d'aucun prosélytisme. Les « païens » doivent le rester pour devenir esclaves des Peuls (Vincent 1991, 105). Le jihad a légitimé les raids esclavagistes au nom de la guerre sainte et renforcé l'institution de l'esclavage. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les esclaves représentent environ 50% de la population du sultanat de Sokoto selon les estimations de Barth (1857, Vol. I, 510, 527), reprises par Paul Lovejoy (2000, 193). Lovejoy estime qu'*au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, il y avait dans les États djihadistes [de toute la zone soudanienne] une population esclave plus nombreuse qu'aux États-Unis, dans les Caraïbes et au Brésil réunis. Le califat de Sokoto, le plus grand des États djihadistes, s'étendait depuis Dori, dans ce qui est aujourd'hui le Burkina Faso, à travers tout le sud du Niger et sur les deux tiers septentrionaux du Nigeria, jusqu'au nord du Cameroun et de la République centrafricaine. Il comptait alors plusieurs millions d'esclaves* (Lovejoy 2015, 101).

Le sultan Mohammed Bello (1780-1937), fils d'Usman dan Fodio, succède à son père à la tête du Califat de Sokoto. Il écrit en 1902 une histoire et une apologie du jihad, *l'Infaku'l Maisuri*. La question de l'esclavage est discutée car Bello justifie de s'attaquer au royaume du Bornou, le plus ancien royaume musulman d'Afrique soudanaise. Bello expose sa conception d'un monde divisé en trois catégories d'humains : les vrais et purs musulmans, les faux musulmans (mal convertis ou apostats), tous les autres destinés à devenir les esclaves des premiers :

---

<sup>41</sup> Les historiens ont calculé que le nombre annuel d'esclaves vendus sur les marchés nord-africains est passé de 1.000 à 5.000 entre le 7<sup>ème</sup> et le 15<sup>ème</sup> siècle. Ce chiffre ne tient pas compte de l'exorbitant tribut de vies humaines payé par les colonnes d'esclaves dans le désert. Les explorateurs du 19<sup>ème</sup> siècle partis d'Afrique du Nord (Tripoli, Tunis) suivent des pistes de squelettes, routes caravanières reliant les rives de la méditerranée au lac Tchad. Le désert et les puits sont jonchés de dépouilles d'hommes, femmes et enfants morts de fatigue, de soif et de mauvais traitements, abandonnés sur place par les marchands musulmans. On estime à 20-25% le taux de mortalité dans ces caravanes d'esclaves (Renault 1993, 471).

« C'est ici que nous devrions discuter la question de l'esclavage dans ces pays. En vérité, nous avons déjà dit que les gens sont de trois sortes. Premièrement, il y a les musulmans purs, mais ils étaient très peu nombreux à l'époque de la venue du Shehu. La seconde sont ceux qui ont mélangé pratiques païennes et musulmanes. De cette sorte étaient la plupart des chefs du Soudan, leurs peuples et les mallams maléfiques. La troisième sont ceux d'origine païenne qui ne sont jamais entrés dans l'Islam. Ils sont sujets des chefs du Soudan et sont appelés Maguzawa. Si vous suivez ce que nous avons dit, vous saurez que les captifs s'ils sont Maguzawa doivent être réduits en esclavage. Car ils sont païens d'origine. Que leurs enfants et leurs femmes soient capturés et leurs biens partagés. Les mallams sont d'accord sur ce point. » (Arnett 1922, 125).

Le 19<sup>ème</sup> siècle est une période effroyable pour les ethnies des monts Mandara contraintes de vivre dans une montagne-citadelle (les [Margi](#) idem). Leurs traditions gardent la mémoire des impitoyables chasses aux esclaves des Peuls désormais dotées d'armes à feu qu'ils se procurent en Afrique du Nord ou sur la côte atlantique en échange d'esclaves. En avril 1851, Barth croise à Kúkawa, capitale du Bornou, une caravane d'esclaves en partance pour le Fezzan (Lybie) menée par un dignitaire Bornouan et un riche marchand de Tripoli, tous les deux musulmans :

« C'était l'une des plus grandes caravanes d'esclaves partie pendant mon séjour à Bornou car, si je ne me trompe pas, les marchands qui l'accompagnaient possédaient sept cent cinquante esclaves. Les esclaves sont encore le principal export du Bornou, et le resteront jusqu'à ce que le commerce d'esclaves sur la côte nord soit aboli. » (Barth 1957, Vol. II, 339)

L'optimisme de Barth sur l'abolition de l'esclavage repose sur ses conceptions mercantilistes occidentales. La lente disparition du trafic trans-saharien ne fera pas disparaître l'esclavage au sein des royaumes islamisés, même après la colonisation européenne (5.3.4). Les expéditions « commerciales » opèrent sous la protection des sultans locaux (Savage 1992). En 1853, Richardson, compagnon de voyage de Barth, explique les ressorts du commerce esclavagiste du Bornou et du sultanat de Zinder. Il enrichit tous les échelons de la société, même les anciens esclaves dirigeant des bandes armées. Même les musulmans récemment convertis deviennent leurs victimes (Richardson 1853, vol. 2, 231-232).

En 1850, Richardson constate que des panthéistes survivent à Maradi (entre Katsina, Konni et Tessaoua) à la frontière entre le califat de Sokoto et le Bornou, dans une région presque entièrement islamisée : « [En-Noor](#) [sultan of Tin-Tellust entre Iférouane et Taghelel] décrit les païens de Maradee buvant de grandes quantités de [gia](#) (bière ou liqueur fermentée). » (Richardson 1853, vol. 2, 91). Les habitants de cette région survivent en tant que panthéistes et brasseurs parce qu'ils sont un réservoir d'esclaves. Richardson, reprenant à son compte le critère musulman (buveurs de bière = païens) conclut que « le grand signe distinctif entre paganisme et mahométhanisme semble être la consommation ou non de [gia](#), à ce dernier appartiennent les gens qui s'abstiennent bien sûr de cette boisson enivrante. » (Richardson op. cit., 105). Il se trompe.

Ce qui sépare païens et musulmans : les premiers sont réduits en esclavage par les seconds. Très rarement le contraire ! En revanche, les musulmans peuvent boire de la bière.

De nos jours, dans cette même région de Maradi (ancien état du Gobir au 19<sup>ème</sup> siècle) et la vallée du Gulbi, les Asna pratiquent leur religion panthéiste : libations et offrandes de bière. Ils boivent leur bière de mil (Nicholas 1969, 213, 221). Leur économie autosuffisante a isolé les Asna et préservé leurs traditions brassicoles des jihad jusqu'à aujourd'hui. Leur trajectoire historique ressemble à celle des Zaghawa plus à l'est.

### 5.3.3 La production alimentaire est assurée par les esclaves.

Une différence plus fondamentale sépare panthéistes et musulmans et ce n'est pas la bière comme le pensait Richardson. Les premiers sont des producteurs, les seconds des prédateurs. L'économie des panthéistes repose sur l'agriculture, la pêche, la cueillette, la métallurgie et tous les artisanats associés. Leur économie sociale fait de la bière une boisson garante de la cohésion communautaire, la boisson réactivant les liens sociaux entre maisonnées, villages, clans et ethnies.

Les élites musulmanes africaines ne cultivent pas la terre, ne forgent pas le métal, ne tissent pas, ne bâtissent pas. Les savoir-faire techniques et les travaux domestiques sont réservés aux esclaves. Les sociétés islamisées n'ont pas besoin des boissons fermentées. Leur ciment politique et leur moteur économique sont les razzias esclavagistes. Elles exploitent le travail des non-musulmans et se livrent au commerce, en premier celui des esclaves.

La Chronique de Kano témoigne de cette répartition des activités économiques entre panthéistes et musulmans. Elle liste les chefs traditionnels africains soumis par Bagoda (c. 999-1063), ancêtre mythique des émirs de Kano :

« Le plus grand des chefs du pays était Mazauda ... Gijigiji était le forgeron ; Bugazau était le brasseur ; Hanburki soignait toutes les maladies ; Danbuntunia gardien de la ville la nuit ; Maguji était mineur et fondeur ; Asanni chef des danseurs ; Bakonyaki l'archer ; Awar travaillait le sel d'Awar ... Il y avait en tout, onze de ces chefs païens, chacun à la tête d'un grand clan. Ils formaient la souche originelle de Kano. » (Palmer 1967, III 99).

Cette Chronique a été rédigée dans le nord du Nigéria des siècles après les événements. Cette reconstruction idéologique porte néanmoins la trace des fonctions économiques que les élites musulmanes affectaient aux peuples « païens » : le travail des métaux (mine, fonte, forge), le brassage de la bière, la police et la guerre (les jeunes esclaves males deviennent soldats), la médecine, la musique et la danse, l'extraction du sel. Il faut ajouter la céréaliculture assurée principalement par les esclaves. Ils remplissent les greniers dont se nourrissent les élites musulmanes. Ils brassent de la bière, pour eux-mêmes, mais également pour les esclaves intégrés dans l'administration des royaumes, pour les villages d'esclaves affectés à l'agriculture ou au tissage devenu spécialité économique de l'émirat de Kano, pour les soldats, pour la population des *ribats*, forteresses-colonies militaires bâties aux confins du califat de Sokoto pour protéger ses frontières (Philips 2003).

En 1824, Dixon Denham voit dans le royaume du Bornou des villages entiers d'esclaves païens. Ils cultivent au service du sultan et des habitants musulmans :

« Le pays [autour de Kouka, la capitale du Bornou, aujourd'hui Kukawa au Nigéria] prenait maintenant un aspect plus intéressant grâce à la récolte de

gussub [mil] qui avait poussé tout autour de Kouka, à laquelle les esclaves de tous les habitants ont été activement employés pendant le mois dernier, car ils sèment au début de la saison des pluies". (Denham & al. 1826, vol. 2, 393) ... ou ils tissent « A Belagana, le cheikh possède une grande enceinte de huttes, à l'intérieur d'un mur, où il a généralement de cinq cents à huit cents esclaves des deux sexes, sous la responsabilité de quatre eunuques, qui sont employés à préparer le coton et à filer le lin (gubbuk), dont les tobes sont faites. » (Denham & al. 1826, vol. 2, 88).

La plupart des hommes et des femmes capturés par le royaume de Bornou ont fini dans les villages d'esclaves, souvent appelés de nos jours « villages Wula ». *Wula* est synonyme de *montagnards* désignant notamment les Mafa, que la langue tchadique *kanuri* du Wandala nomme Matakam. A. Hallaire cite les estimations de Coste (1923) pour qui la moitié de la population agricole du royaume Wandala était composée de captifs à une époque où le royaume du Wandala s'est affranchi de la tutelle du Bornou. Ces villages agricoles peuplés d'esclaves panthéistes conservaient leurs habitudes alimentaires et leurs traditions brassicoles, bien que définitivement coupés de leurs ethnies et parentés d'origine.

Un autre mécanisme explique la survivance des traditions brassicoles au sein des royaumes islamisés. Ces derniers ont imposé des tributs annuels à la mosaïque d'ethnies, certaines musulmanes et d'autres panthéistes, habitant au cœur ou aux marges des territoires qu'ils dominaient militairement. C'était le prix à payer par ces villages pour ne pas être pillés, massacrés ou réduits en esclavage. En 1823, Denham observe à Mora, capitale du Wandala, le versement par une ethnie des monts Mandara septentrionaux d'un tribut au sultan du Wandala : fer, peaux de panthère, ânes et chèvres, esclaves (Denham & al. 1826, vol. I, 161-162).

Les entités politiques islamisées ont sciemment maintenu et organisé sur leurs territoires des communautés de panthéistes libres de brasser et boire leurs bières, d'organiser leurs cérémonies religieuses, à condition d'entretenir l'élite musulmane et d'accepter sa domination politique. Au cours des 4 à 5 derniers siècles, un nombre toujours plus élevé d'hommes, de femmes et d'enfants ont été capturés parmi les peuples panthéistes pour entretenir cette élite musulmane.

Les campagnes militaires contre les peuples panthéistes ne sont pas des croisades religieuses mais des entreprises économiques. L'économie est régie par les bénéfices concrets. Le voisinage organisé entre communautés de brasseuses et musulmans abstinents contrevenait à la sharia mais reflétait la dépendance économique des musulmans vis-à-vis des céréaliculteurs-brasseurs panthéistes.

En 1963, Antoinette Hallaire note que cette logique économique prédatrice fait toujours sentir ses effets. A propos des musulmans Wandala :

« Il n'est plus question d'esclavage depuis longtemps [pas si longtemps, 1927 en réalité, voir [Hamman Yaji](#) le lamido esclavagiste], mais le genre de vie actuel des Mandara porte la marque de la situation ancienne. Peu habitués à cultiver eux-mêmes, ils font le plus possible appel à la main d'œuvre saisonnière des montagnards qui vient facilement car elle est toute proche. Afin d'avoir sur place une réserve de main d'œuvre disponible toute l'année, ils ont accepté facilement, et souvent favorisé, la présence de petits quartiers païens dans leurs villages. » (Hallaire 1963, 59).

Cette observation éclaire notre question initiale : pourquoi les traditions brassicoles ont-elles survécu en terre d'islam ? Parce-que l'économie prédatrice des royaumes islamisés reposait sur le travail et le savoir-faire des panthéistes.

Les traditions brassicoles ont survécu tant bien que mal au 19<sup>ème</sup> siècle dans les plaines, le bassin du Logone-Chari et autour du lac Tchad sous la pression des Peuls du Nigéria dont les campagnes militaires et le jihad se sont propagés par vagues au Nord-Cameroun. La dépendance économique immédiate des musulmans vis-à-vis des non-musulmans s'est transformée en dépendance indirecte après l'interdiction de l'esclavage, remplacé par l'économie marchande (système des plantations de coton, arachide, riz, collecte du caoutchouc, ...) et l'administration coloniale. Les trafiquants d'esclaves se sont reconvertis en commerçants de grains et de bétail !

Les traditions brassicoles se sont perpétuées sans difficulté dans les zones refuge des monts Mandara (6) et les zones inondables des yaérés (7), à l'abri des raids esclavagistes.

### 5.3.4 Musulmans chasseurs d'esclaves mais aussi buveurs de bière.

La résilience de la bière en terre d'islam doit beaucoup à la multitude des soldats-esclaves au service des royaumes islamisés. L'ivresse et le courage au combat vont de pair. Les palais des sultans et des émirs sont gardés par des soldats-esclaves. Les razzias sont menées par une soldatesque d'esclaves capturés jeunes. Leurs biographies en témoignent<sup>42</sup>. A Sokoto, Clapperton dit en 1827 :

« [L'esclave], quand il ne travaille pas, doit répondre à tous les appels de son maître et l'accompagner dans ses déplacements ou partir à la guerre s'il on le lui ordonne. »<sup>43</sup>.

Nachtigal participe en 1872 à l'attaque du village de Koli dans le sud du sultanat du Baguirmi, razzia menée par l'entourage du sultan pour capturer des esclaves et piller les greniers des *païens*. Nachtigal raconte comment les femmes et jeunes filles du village apportent des jarres de bière à leur guerriers pour soutenir leur courage :

« Femmes et jeunes filles sont néanmoins sorties du village, ont rafraîchi leurs guerriers de merissa et d'eau fraîche, et les ont incités, par des discours enflammés, à redoubler d'effort. » (Nachtigal 1971-1987, vol. III, 354).

Ce lien entre bière et action guerrière ne surprend pas chez des panthéistes attachés à leur boisson favorite. Les musulmans entretiennent-ils un rapport analogue avec la bière ? Nachtigal toujours rencontre au Wadaï de fiers guerriers musulmans du petit royaume de Runga, dont un prétendant au titre de chef :

« Le jeune Runga était un membre éminent de sa tribu, homme grand, très noir, buveur régulier de merissa, et à en juger par ses récits et toute sa

---

<sup>42</sup> Dorugu (Dyrregu) est un enfant Hausa capturé par des Bornouans puis revendu par sa maîtresse à des marchands arabes du Zinder. Il est libéré fin 1851 par le docteur Adolf Overweg et devient le serviteur de Barth pendant son expédition, après la mort d'Overweg en septembre 1852 (Kirk-Greene, Newman 1971, 36-37). A'bbega, un Marghi, connaît un destin comparable.

<sup>43</sup> Clapperton en 1827 (Bruce-Lockhart, Lovejoy 2005, 311). Les esclaves accompagnent leurs maîtres à la guerre qui est le plus souvent la razzia et la chasse aux esclaves.

personnalité, un homme qui ne trouvait satisfaction que dans les campagnes militaires et la dangereuse chasse à l'éléphant et au rhinocéros, qui se pratiquait là-bas à cheval. » (Nachtigal 1971-1987, vol. IV, 81)

Soldats et mercenaires de religion musulmane boivent de la bière et du vin en Afrique du Nord. Les Mamelouks et les soldats ottomans sont de sérieux buveurs de *bouza*, de *mizr*, de *soubiéh* et autres sortes de bière de mil, d'orge et de blé du delta et de la vallée du Nil. En Nubie et au Soudan, cette même soldatesque boit de la merissa depuis que les Mamelouks ont étendu leur contrôle sur ces régions. Au 19<sup>ème</sup> siècle, Tripoli est à la fois un vaste entrepôt d'alcools et l'un des plus grands marchés d'esclaves de la côte méditerranéenne. En 1821, George Francis Lyon écrit :

« L'ivrognerie est plus commune à Tripoli que dans la plupart des villes d'Angleterre. Il y a des maisons à vin publiques aux portes desquelles les Maures s'assoient et boivent sans aucun scrupule ; et la Saldanah, place de la garde, est rarement sans quelques ivrognes. La plupart des gens de qualité boivent aussi beaucoup, mais leur boisson préférée est le Rosolia, un cordial italien, et il n'est pas rare que des invités, lorsqu'ils rendent visite, indiquent sans équivoque qu'un peu de rhum serait bien reçu ... » (Lyon 1821, 19)

Au départ de Tripoli les pistes caravanières traversent le Fezzan pour relier le lac Tchad. A [Mourzouk](#) (≈800 km au sud de Tripoli), les habitants boivent du vin de dattes et de la bière :

« J'accompagnais parfois Mohammed (qui était courtois envers moi à cause du tabac que j'avais) aux fêtes des indigènes, où je me joignais à eux pour danser et boire du Lackbi [un vin de dattes] et du Booza. Ce dernier est une liqueur dont le goût ressemble à celui d'une mauvaise bière épaisse, et qui est faite de dattes, de farine de Gussub [mil] et d'eau ; elle fermente en une nuit, et lorsqu'elle devient acidulée, elle est bonne à boire : on la préfère épaisse, et elle enivre rapidement. » (Lyon 1821, 172).

*Booza* désigne un type de bière traditionnelle en Egypte et dans l'empire ottoman<sup>44</sup>. Le mélange dattes + sorgho + eau = bière est une recette très proche des [simili-bières](#) du bassin tchadien. Le *lackbi* est un vin de dattes. Leur présence signale des populations fraîchement converties à l'islam et fidèles à leurs anciennes boissons fermentées.

En 1826, Denham parcourt les sultanats du Sokoto, à l'est de la boucle du Niger, et note la pénétration des alcools distillés européens ou locaux, venant cette fois de la côte atlantique vers Ségou, Djenné et Tombouctou :

« Il décrit la Quolla [fleuve Niger] comme étant ici aussi large que le marché à l'extérieur des murs et le retour, ce qui devait être près de deux miles : ils étaient tous kaffirs, dit-il, mais pas mauvaises personnes. Le sultan Mahmoud avait plusieurs centaines de fusils et de la poudre, qui avaient été apportés du bahr kebir (*grande eau*) [océan Atlantique], et de l'arrack (rhum), en abondance, qui était apporté dans de grandes bouteilles de verre. » (Denham & al. 1826, vol. 2, 81).

Ces bouteilles d'alcool sont la propriété d'un sultan !

---

<sup>44</sup> Au début du 19<sup>ème</sup> siècle, les Ottomans reprennent le contrôle de la région. En 1835, ils rétablissent leur pouvoir direct sur Tripoli, Benghazi et le Fezzan, le *vilayet* de Tripoli.



Denham encore : « Ce désert [Denham imagine un désert au sud de l'Adamawa encore inexploré] est traversé plusieurs fois dans l'année par des kafilas [caravanes] avec des blancs, non chrétiens, qui apportent des marchandises de la grande mer : certaines d'entre elles atteignent l'Adamowa. Il a vu lui-même des pains de sucre blanc, comme ceux que les marchands ont apportés ici de Tripoli au cheikh, et un ou deux fusils, avec des pots et des casseroles en métal, et de l'arrack (rhum). » (Denham & al. 1826, vol. 1, 199)

Les Peuls nommaient le gin *barasa*, mot désignant les habitants du *brass*, le delta du Niger d'où provenaient les alcools. En 1853, Richardson doit donner au Sultan de Zinder un bouteille « Son Altesse le Sultan a exprimé le désir le plus ardent de voir et de se familiariser avec le rhum et les autres boissons fortes des chrétiens ... » (Richardson 1853, vol. 2, 216)

La présence d'alcools distillés aux marges du bassin tchadien nous révèle la tolérance vis-à-vis des boissons fermentées en terre africaine musulmane. Paul Créarc'h a étudié en 1937-39 l'alimentation des populations du Tchad (Arabes, Kotoko, Bilala du lac Fitri et montagnards Hadjeraï du massif de Guéra). Il signale « *qu'étant musulmans, les Arabes ne doivent pas absorber les boissons fermentées, qu'ils savent pourtant préparer, mais il arrive que certains, cédant à la tentation, élaborent et consomment de tels breuvages* » (Créarc'h 1993, 137) dont il décrit précisément le brassage (4.1).

Les musulmans n'ont jamais respecté à la lettre l'interdiction des boissons fermentées, sauf les religieux, les lettrés et les pieux. Un relâchement moral des peuples islamisés n'est pas en cause. Le phénomène a des racines plus profondes. L'islam instaure une vision profondément verticale et irrémédiablement scindée en deux d'une société idéale dirigée par un pouvoir théocratique : au sommet ceux qui détiennent la vraie croyance, autolégitimés par l'interprétation du Coran, prient, étudient les textes, conduisent les prières et décident de la guerre. Tous les autres ont un statut social inférieur et sont à leur service. Le jihad des Peuls d'Usman dan Fodio fournit l'un des meilleurs exemples historiques.

La guerre sainte lancée par Uthman dan Fodio (1754-1817) dans la boucle du Niger, puis le mouvement mahdiste venu du Soudan avec Rabih al-Zubeir (1842-1900) réactivent la question des boissons fermentées, de la bière notamment. Vers 1800, Uthman dan Fodio rédige le *Kitāb al-farq*, catalogue détaillé des différences entre la gouvernance des dynasties musulmanes *Habe* qui dirigeant les cités Haoussa qu'il combat et la gouvernance idéale islamique conforme à la *sharī'ah*<sup>45</sup>. Au chapitre des mœurs, on lit :

« L'une des manières de leur gouvernement [celui des villes haoussa] est qu'ils mangent délibérément la nourriture qu'ils souhaitent, qu'elle soit autorisée ou interdite par la religion, qu'ils portent les vêtements qu'ils souhaitent, qu'ils soient autorisés ou interdits par la religion, et qu'ils boivent les boissons

---

<sup>45</sup> Quelques exemples de conformité à la *sharī'ah* tirés des écrits d'Uthman dan Fodio : restaurer les châtiments corporels au lieu d'imposer des amendes (couper la main du voleur, fouetter, mettre à mort), exclure les femmes des espaces publics (marchés, fêtes, cérémonies, audiences), séparer les hommes et les femmes au sein des communautés (prières, palais, ateliers, etc.), supprimer les offrandes religieuses, imposer des règles économiques et des taxes conformes à la sharia, etc. (Hiskett 1960).

(ṭa'am = grains, donc la bière autochtone) qu'ils souhaitent, qu'elles soient autorisées ou interdites par la religion... » (Hiskett 1960, 567).

Ce texte divise toutes choses en deux catégories, permise ou interdite par la *sharī'ah*. Les « vrais » musulmans ne boivent pas de bière, les « faux » musulmans en boivent ouvertement ou sous le déguisement des [simili-bières](#). Ce texte programmatique déclare la guerre aux cités musulmanes Haoussa accusées de suivre un mauvais islam ou pire, un islam réformé, innovateur, adapté aux mœurs africaines. Uthman dan Fodio mentionne explicitement la bière : les mauvais musulmans « boivent des grains ». La bière principale boisson fermentée de l'élite politique et marchande des cités Haoussa est visée.

En 1804, les troupes d'Uthman dan Fodio attaquent les cités Haoussa, révélant les enjeux socio-politiques de la croisade religieuse. Dans une région fortement islamisée, les sources de l'esclavage se tarissent. Les trafiquants musulmans n'ont d'autre choix que de capturer d'autres musulmans en se réclamant d'un islam « purifié » qui traque les *mauvais musulmans*<sup>46</sup>. Ce jihad accapare et amplifie le trafic esclavagiste des royaumes Haoussa. Ces nouveaux soldats de l'islam boivent-ils de la bière ? Nous le savons par des sources éparses. Elles ne proviennent pas de la plaine nigérienne, point de départ du jihad de Dan Fodio, mais du Wadaï et du Darfour à l'est. Ils subissent un autre jihad venu du Soudan. Barth signale en 1855 :

« Quant à la boisson, il est bien connu que presque tous les habitants de Wádáy s'adonnent à un breuvage enivrant appelé merisa par les Arabes, dont il existe trois espèces – le bilbil ou rouge, l'ákebesh ou blanc, et le 'hal'. » (Barth 1957, Vol. III, 561, Appendix VIII).

La disjonction entre bon et mauvais musulman abolit l'interdiction de réduire en esclavage un musulman. La collusion entre guerre et chasse à l'esclave plonge la région dans l'insécurité permanente durant tout le 19<sup>ème</sup> siècle : expansion du système esclavagiste (razzias, destruction de villages, trafic d'esclaves vers l'Afrique du Nord et la côte atlantique), la multiplication des esclaves royaux et des villages d'esclaves, les guerres de conquête (Adamawa, Nupe, Yoruba, ...). Richardson (1853, vol. 2, 223) note que cette politique anéantit le bénéfice d'être musulman et d'adopter la morale coranique. Pourquoi s'abstenir alors de boire de la bière ?

En 1823, le major Denham participe à un raid esclavagiste mené conjointement par le Bornou et le Wandala depuis Kouka contre les Peuls de Maroua, en représailles des razzias que les Peuls convertis mènent dans ces deux royaumes musulmans. Mais dans les deux camps, les opérations militaires obéissent aux mêmes fins économiques : capturer des esclaves (Vincent 1978).

Cette logique prédatrice perdure dans la zone soudanienne jusque dans les années 1930, longtemps

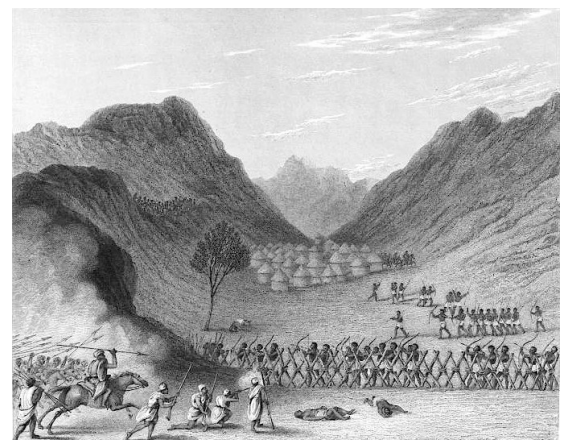


Fig. 32: raid esclavagiste joint du Bornou et du Wandala dans le piedmont des Mandara en 1823 (Denham vol. 1.)

<sup>46</sup> Les ethnies panthéistes continuent d'être la principale cible des raids esclavagistes.

après l'abolition officielle (1807) et la fin effective du trafic esclavagiste transatlantique (≈1860 ?).

Au 19<sup>ème</sup> siècle, [Rabah](#) (Rabih al-Zubeir), seigneur de guerre et trafiquant d'esclaves, incarne ce drame intérieur africain. Il est originaire de [Khartoum](#), centre du trafic d'esclaves des « Khartoumi » qui implantent dans le [Bahr el-Ghazal](#) des *zaribas*, postes de traite fortifiés tenus par des *bazingirs*, soldats-esclaves équipés d'armes à feu pour leurs razzias. Il devient le principal lieutenant d'Al-Zubeir Rahma Mansour, lui-même seigneur de guerre et marchand d'esclaves nommé en 1872 pacha du [Bahr el-Ghazal](#) par le khédivé Ismaïl, Pacha d'Égypte et grand promoteur de l'esclavage au Soudan. Entre 1879 et 1890, les principaux sultanats de la zone soudanienne (Darfour, Wadaï, Baguirmi et finalement Bornou) tombent entre ses mains. Il adopte chaque fois la même stratégie : détruire les villes des anciens pouvoirs politiques musulmans, capturer ou disperser leurs habitants et reprendre à son compte leurs trafics d'esclaves menés contre les populations animistes. Son allié [Mohamed al-Senoussi](#) a exporté chaque année 1500 à 2000 esclaves vers l'Afrique orientale. Rabah, maître du Bornou entre 1893 et 1900, en a envoyé beaucoup plus vers Tripoli en intensifiant l'économie esclavagiste du Bornou via les traditionnelles caravanes d'esclaves conduites par les trafiquants musulmans à travers le Sahara (Amegboh 1976).

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, les raids esclavagistes contre les ethnies panthéistes se poursuivent au Nigéria désormais contrôlé par les Britanniques. Un esclavagiste notoire, fulbe (peul) cette fois, opère entre 1912 et 1920 sur le versant occidental des monts Mandara. Son propre journal comptabilise plus de 2000 personnes capturées parmi les [Margi](#), les Higi et d'autres ethnies montagnardes voisines. Hamman Haji n'est pas un chef de guerre comme Rabah mais un *lamido*, chef politique musulman d'un territoire et propriétaire de vastes domaines centrés sur sa résidence principale de Madagali ([carte 1](#)). C'est un des nombreux chefs musulmans locaux que les autorités coloniales laissent en place (Indirect Rule) après la décomposition du califat de Sokoto. Hamman Haji commande ses raids esclavagistes, accompagnés de meurtres et de pillages, sous les yeux des autorités coloniales successivement allemandes, françaises, puis anglaises (Vaughan, Kirk-Green 1995)<sup>47</sup>. Les victimes

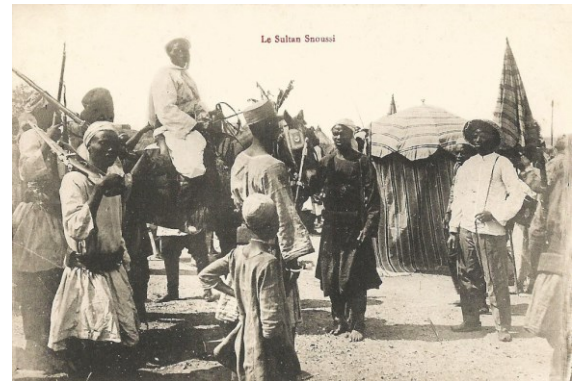


Fig. 33: Mohamed al-Senoussi, parent par alliance de Rabah, au Dar el-Kouti (Waddai) avec ses bazingirs vers 1900.



Fig. 34: Hamman Yaji. Photo par Kurt Strümpel 1912.

<sup>47</sup> En 1927, son exil est décidé par les Britanniques à cause de ses sympathies pour l'idéologie politico-religieuse [mahdiste](#) hostile à la présence occidentale et chrétienne, plus que pour protéger les montagnards victimes de ses raids esclavagistes (Vaughan, Kirk-

sont en majorité des jeunes filles forcées de devenir concubines ou servantes captives de Hamman Haji, de ses troupes et de ses clients musulmans.

La gestion de la nourriture dans la demeure d'un lamido montre que l'un des 5 piliers de l'islam n'est pas respecté : la *zakkat* (1/10<sup>e</sup> de ce qui est produit) est détournée à leur profit par les lamido au lieu de secourir les pauvres ou de financer les pèlerins et les œuvres islamiques. Un [lamidat](#) abrite 3 cercles : l'aristocratie musulmane, les personnes libres au service du lamido, et les esclaves, groupe le plus nombreux (Hamadou 2002). La morale religieuse pèse peu dans la gestion d'un lamidat. La chasse aux esclaves reste sa finalité économique.

L'économie prédatrice des royaumes islamisés du bassin tchadien va de pair avec des organisations politiques centralisées. Elles ont souvent été décrites comme des Etats promoteurs d'une religion monothéiste salutaire, d'organisation politique juste, de civilisation et de raffinement culturel, contrastant avec une Afrique soi-disant enfoncée dans la superstition, l'anarchie tribale, la sauvagerie et les coutumes primitives. On a cru voir une doctrine de gouvernement et des structures administratives à travers les listes dynastiques et les titulatures des « officiers » attachés à la cour du Bornou (Urvoy 1949, 114-120), une organisation calquée sur celle des états orientaux du 19<sup>ème</sup> siècle ou de l'empire ottoman. Ces comparaisons ont été appliquées aux entités politiques de la région soudanienne (Wandala, Baguirmi, Wadaï, Sokoto, etc.). A-t-on vraiment affaire à des structures proto-étatiques, voire étatiques ?

Le pouvoir politique est en fait détenu par un clan familial et s'exerce de deux façons : 1) prélever un tribut annuel en nature (grains, bétail, chevaux, armes fabriquées par des forgerons, tissus, ...) sur les ethnies soumises pour entretenir une armée et le train de vie des dignitaires, 2) faire la guerre sous toutes ses formes (conquête territoriale, soumission d'ethnies « dissidentes », razzia esclavagistes, guerre de pillage). Ce pouvoir repose sur une double logistique : la légitimité politico-religieuse tirée de l'islam et la force armée brute. Deux cercles de pouvoir gravitent autour des sultanats : les jurisconsultes spécialistes du droit islamique justifient la guerre et la chasse aux esclaves, les chefs de guerre se partagent peuples, butins et territoires. Cette logique de pillage n'a nul besoin d'un appareil administratif. Le droit islamique tient lieu d'idéologie étatique. Il est anachronique de voir les royaumes musulmans du bassin tchadien comme des proto-états, a fortiori comme des « empires », quelle que soit leur étendue territoriale.

### 5.3.5 Une ethnogenèse de l'esclavage dans le bassin tchadien ?

Au fil des siècles, le clivage irréversible qui fait des *païens* la cible des raids esclavagistes et le moteur économique des royaumes islamisés a reconfiguré tout le paysage sociopolitique de la région. Les peuples panthéistes ont dû choisir entre résistance, versement d'un tribut ou islamisation forcée. Leurs structures sociales

---

Green 1995, 38). De nos jours, des habitants de la région rapprochent Hamman Haji et Abubakar Shekau, chef présumé de Boko Haram [books.openedition.org/irdeditions/38287](https://books.openedition.org/irdeditions/38287).

ont été durablement affectées, notamment les rapports entre cultivateurs et forgerons, entre ceux qui cultivent et ceux qui forgent des armes.

Scott MacEachern envisage que ce clivage entre états esclavagistes et sociétés non-musulmanes résulte d'un processus endogène, une rupture entre clans devenus ennemis au sein d'un même ensemble ethnique. Son hypothèse ne remet pas en cause le rôle fondamental des économies prédatrices islamisées mais en étudie les effets sur les sociétés panthéistes voisines.

Il prend pour exemple le Wandala vassal du Bornou au 18<sup>ème</sup> siècle. Ce royaume islamisé vers la fin 18<sup>ème</sup> a des liens économiques étroits avec les ethnies panthéistes du Nord des Mandara et des origines ethniques communes. Une partie des clans Wandala auraient opté pour la conversion à l'islam et l'évolution vers un « état » prédateur à l'ombre et à l'image du Bornou. D'autres clans optaient alors pour la résistance dans les montagnes, un modèle social moins hiérarchisé, une économie de production des céréales et du fer (Scott MacEachern 1990, 1993 et 2012). Après la rupture, les dépendances économiques demeurent. Les montagnards ont besoin du sel et des protéines animales de la plaine, le royaume Wandala a besoin du fer et des esclaves montagnards. MacEachern relève ce paradoxe : les forgerons montagnards fournissent au royaume Wandala le fer dont sont forgées les chaînes des esclaves capturés dans leurs montagnes !

Ce scénario, appuyé sur l'archéologie, les sources écrites et les traditions orales, a un grand mérite. Il explique la genèse des états islamisés de la zone soudanienne comme une évolution politique autochtone des ethnies, une construction endogène africaine et non la conséquence d'un islam tombé du ciel (ou venu du Nord, même si le Coran vient d'Arabie) comme les chroniques d'inspiration islamiques le présentent souvent.

Avant un tel clivage politique, tout le monde buvait de la bière au sein d'un même ensemble ethnique. Presque tout le monde continue après, sauf, comme nous l'avons souligné, l'élite politique et religieuse qui tire ses pouvoirs de cette différence. En d'autres termes, l'islamisation ne trace pas une ligne infranchissable entre buveurs de bière et buveurs de lait. Elle dénie à la bière toute participation aux domaines du sacré : prière, offrande, rites. Mais la bière conserve son rôle de boisson conviviale et de marqueur social (5.3.1).

Dès lors, après le clivage d'un groupe ethnique entre convertis musulmans et fidèles à la religion de leurs ancêtres, les clans islamisés continuent de boire la bière que brassent leurs esclaves, boisson devenue pour eux exclusivement profane. Cette « sécularisation » de la bière est en Afrique un long processus social étalé sur plusieurs générations. Les croyances religieuses ne disparaissent pas parce qu'elles sont déclarées interdites. Si un clan islamisé cessait de faire couler la bière sur les pots-esprits de ses ancêtres, il encourait des calamités. Convertis à l'islam, les pouvoirs politiques africains ont tenté des syncrétismes, le respect des piliers de l'islam à côté du culte des ancêtres, formules d'autant plus accommodantes que l'islam ne prescrit aucun rite collectif hormis la prière du vendredi à la mosquée, et semble laisser une place à d'autres dévotions personnelles.

## 6 La bière dans l'économie et la religion des monts Mandara.

La bière est très ancienne dans les monts Mandara (5.1). Sa production et sa consommation structurent la vie sociale, des champs de sorgho jusqu'aux jarres à bière. Pour autant, les ethnies des monts Mandara étaient-elles des « sociétés à bière » ? Tous les membres d'une ethnie pouvaient-ils en boire ?



Fig. 35: bière de sorgho à Rumsiki, Nord-Ouest des Mandara.

Dans sa reconstitution des agrosystèmes et de l'alimentation des monts Mandara, Ch. Seignobos indique que la bière n'était pas un bien commun au début du 20<sup>ème</sup> siècle. Elle était l'apanage des anciens.

« Certains groupes des monts Mandara méridionaux ont maintenu les deux types de bières, la bouillie alcoolisée blanche (*furdu*) étant plutôt consommée chaude pendant la saison fraîche. Au début du XX<sup>e</sup> siècle apparaissent de nouvelles catégories de bières. Celle des Kirdi Mora, le *valawa* (caïlcédrat), qui justement intègre dans la bière une macération de liber de cette essence, va se développer chez leurs voisins, Breme, Urzo et jusqu'à Maroua. Son arrivée sur les marchés s'est accompagnée de conflits batailleurs entre tenants des anciennes bières et affidés de la nouvelle. La fin de la confiscation de la bière par la gérontocratie sera effective au moment de la descente en plaine et avec l'arrivée des marchés. Les sociétés montagnardes ont dû lâcher du lest en autorisant les femmes à commercialiser de la bière de sorghos, sorghos devant être achetés sur les marchés, préservant ainsi ceux du grenier. Les montagnards, en étendant l'accès à la bière de mil du religieux à l'ensemble des relations sociales et jusqu'à sa commercialisation, sont enfin devenus – ô combien tardivement – des " sociétés à bière ". » (Seignobos 2014)

Donc un avant et un après 1950 : les femmes-brasseuses peuvent vendre leur bière. Également, un avant et un après 1900 dans le versant occidental des monts Mandara avec la venue de peuples fuyant les ravages de la croisade musulmane dans la plaine nigérienne, brasseurs d'une bière rouge, *valawa*, mélangée avec l'huile du caïlcédrat (*Khaya senegalensis*) nommé aussi *valawa* en langue *pelasla* (MacEarchern 1990, 87-88, 219-220). Et beaucoup d'autres mutations sociales au cours des siècles précédents parmi des ethnies en permanente recomposition.

La distribution des rôles homme-femme était sans doute différente quand les ethnies ne devaient pas adopter des stratégies défensives contre la pression militaire musulmane. L'économie esclavagiste a contaminée de proche en proche des peuples qui ne pratiquaient l'esclavage que sous sa forme domestique (captif de guerre, famille vendue lors des famines). Des chefferies se sont adonnées au commerce d'esclaves vendus aux Peuls,

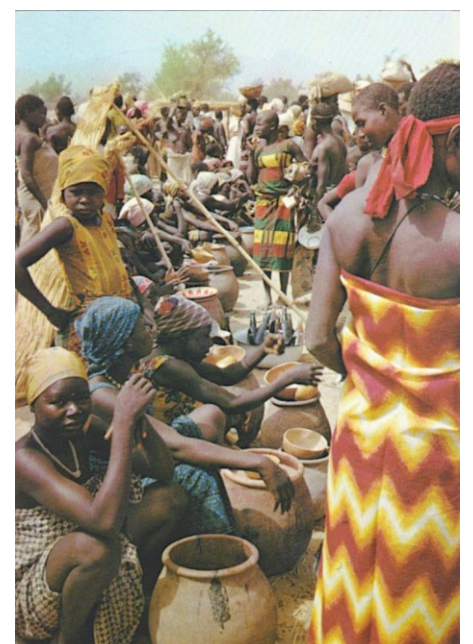


Fig. 36: marché à bière de Koza près de Mokolo dans les Mandara.

ce qui a bouleversé les structures sociales des ethnies dans le sud de la Damaré et par contrecoup leurs traditions brassicoles (Boutrais 1984, 275-276). La bière accaparée par les anciens est un phénomène historique. De même, les modes de vie et rituels décrits ci-dessous sont des constructions sociales récentes observées au 20<sup>ème</sup> siècle, des moments dans la longue histoire des Montagnards.

### 6.1 Les monts Mandara, refuge et terre-promise des « Montagnards ».

En 1526, [Léon l'Africain](#) qualifie de montagnards (*Montanarj/Montanari*) les peuples vivant au sud du royaume de Bornou, séparant clairement les habitants des plaines et ceux des montagnes. Ce voyageur-marchand musulman a parcouru un mois les abords septentrionaux du lac Tchad alors contrôlés par le royaume du Bornou. C'est un témoin oculaire des razzias esclavagistes menées par le sultan du Bornou contre les montagnards et les Sao du lac Tchad. La guerre perpétuelle menée par les royaumes islamisés conditionne la géopolitique et l'éthnogenèse des sociétés panthéistes. Elles adoptent des organisations sociales horizontales et souples pour résister aux structures islamisées militaires et hiérarchisées.

Ces sociétés n'auront d'autre choix que de chercher refuge dans des régions montagneuses inaccessibles (monts Mandara) ou protégées par des marais 6 mois dans l'année (plaines inondables des grands et petits [yaérés](#)). Chez ces agriculteurs par héritage protohistorique (**3**), devenus autarciques car cernés par des entités prédatrices, la bière devient au fil des siècles une boisson-clé de leur survie alimentaire et de leur identité culturelle. Mais également une boisson-symbole de leur résistance à l'esclavagisme musulman. La résilience des ethnies panthéistes jusqu'à nos jours et leurs vivaces traditions brassicoles sont les deux faces d'une même médaille. Elles survivront ou disparaîtront ensemble.

La tradition orale du Wandala raconte comment Gouvé, héros montagnard doté d'une force herculéenne et grand buveur de bière, repousse les attaquants : « Avant de livrer combat, le géant avait coutume de faire un repas pantagruélique, au cours duquel il terminait à lui seul un bouc castré et vidait incontinent une énorme jarre de bière de mil rouge. Ces agapes redoublaient ses forces et décuplait sa férocité naturelle. ... Pour s'assurer les services de ce véritable bouclier vivant, les différents hameaux du massif étaient convenus de fournir à tour de rôle bouc et bière à leur vaillant défenseur. » (Mohammadou 1982, 111)<sup>48</sup>.

Dans un combat décisif de Gouvé contre les Wandala vers 1829-1842 (règne du Tliksé May Iliyassa) près de Mora, ville au nord des Mandara :

« Pour sa part, après avoir englouti le bouc castré et la jarre de bière envoyés par le Tliksé, Gouvé se plaça sur un rocher plat et dénudé, bien en évidence, et attendit l'attaque des Wandala. Comme à l'accoutumée, il avait fait disposer d'énormes blocs de rocher qu'il allait précipiter, lui et ses hommes, sur les assaillants. Mais ils ne s'en servirent point ce jour-là ... » (Mohammadou 1982, 112)

---

<sup>48</sup> Le « païen » grand buveur de bière, tout à la fois fort, féroce, cruel et naïf, est un des clichés péjoratifs les plus fréquents de la littérature islamique (voir les [Zaghawa](#)).

Les montagnards élèvent également des murs défensifs et creusent des fosses face à la plaine pour stopper la charge des cavaliers musulmans et lancer leurs flèches. Dans les années 70, J.-F. Vincent a suivi le tracé des anciennes murailles bâties par les Mofu-Diamaré, chefferie de Duvangar, autour de leur massif vers 1850 (Vincent 1991, 96-98).

Ch. Seignobos identifie dans les années 80 une autre stratégie défensive : les murs végétaux d'épineux et de buissons denses pour stopper les chevaux et gêner la piétaille. L'expertise agricole et arboricole acquise pour survivre sur des sols pauvres arrosés 4 à 5 mois par an leur a permis d'adapter et de multiplier les espèces végétales les plus efficaces. La combinaison d'une essence buissonnante épineuse d'acacia (*A. ataxacantha*) et d'une essence-tutrice (*Commiphora africana*) dresse des forteresses végétales abritant des habitations. De hautes haies impénétrables (3,50 m et plus) d'euphorbes épineuses à latex toxique (*Euphorbia unispina*) et de faux baobab (*Adenium obaesum*) renforcent ces défenses végétales de plaine autour des habitations, des champs, des enclos. Elles protègent aussi l'accès aux massifs montagneux, avec des variantes régionales entre piedmonts Ouest, Nord et Est des Mandara (Seignobos 1980, 195-215).



Fig. 37: restes de murailles défensives des Mofu Duvangar, Vincent 1991.

Les monts Mandara ne sont pas qu'une [montagne citadelle](#). Ils sont aussi une terre promise abritant environ 400.000 habitants (Hallaire 1991), une densité démographique exceptionnelle (moyenne de 150 à 200 hab./km<sup>2</sup> dans sa partie septentrionale, recensement 1987), et des habitants nourris par une céréaliculture performante (Seignobos 2000, 61-62)<sup>49</sup>. Les monts Mandara sont totalement anthropisés : terrasses empierrées pour la culture, espèces végétales soigneusement sélectionnées, mares et ruissellements d'eau aménagés, villages éparpillés au milieu des amas rocheux. Ce qui au premier coup d'œil ressemble à un paysage antédiluvien est en réalité une région totalement domestiquée par l'homme depuis un millénaire et plus ([Diy-Ged-Biy](#)).

---

<sup>49</sup> Jusqu'à 250 hab./km<sup>2</sup> pour certains groupes Mafa. Les montagnards descendent vers les plaines quand les autorités coloniales proscrivent vers 1930 les raids esclavagistes musulmans. Les densités sont peut-être supérieures au 19<sup>ème</sup> siècle quand l'encerclement des Mandara par les Peuls interdisait tout déplacement vers la plaine.





Fig. 38: Mokolo, le saré Mofu surveille la plaine de la Diamaré vers l'est.

Le Tableau 2 récapitule un cycle social annuel, celui des Mafa pris comme référence. Il met en évidence les 3 logiques fortement imbriquées qui gouvernent les traditions brassicoles des peuples montagnards du Mandara : le cycle annuel des céréales, ici la rotation bisannuelle du sorgho (semis, culture, moisson, séchage, stockage, ...), l'économie sociale des groupes humains (familles, lignages, clans et groupes de clans), le calendrier des cérémonies et des rituels qui soudent les communautés Mafa à travers plusieurs générations.

Les principaux évènements du Tableau 2 se retrouvent chez la plupart des ethnies habitant les monts Mandara. Ils sont détaillés pour les Mafa que Müller-Kosack a longuement étudié entre 1985 et 2000 (6.2). Ces descriptions ne seront pas répétées pour les autres ethnies (Mofu, Giziga, Zulgo, Kapsiki, Mada, Hidé, Margi), sauf si une variante ou une absence est significative.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

<b>Cycle des grains et de la bière chez les Mafa des monts Mandara pendant l'année du sorgho (d'après Martin 1970).</b>											
Saison sèche (octobre-avril) et saison fraîche (décembre-février)							Saison des pluies				
Octobre	Nov.	Déc.	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre
Nouvelle année ( <i>Mogololom</i> ). Mois <i>masala</i>	Prémices du sorgho ( <i>zavad</i> )	Récolte, séchage du sorgho	Mois <i>mazlam</i>	Mois <i>momokwa</i>	Débrousser	Préparer les champs	Semis de sorgho hâtif	Grands travaux agricoles.	Les jeunes gens vont sarcler chez le chef de village. Semis du souchet (Aout).		Récolte des niébé ( <i>diya</i> ). Sorgho presque mûr.
<i>Fête de la récolte et de la bière</i> , greniers pleins et abondance. 1 <sup>ers</sup> brassins avec le sorgho nouveau. Libation de bière à l'ancêtre de la famille.	Chants, danses, bière. <i>zom zhigilé</i> (bière pour Dieu).	Greniers pleins. Chants, danses et bière. <i>Zom ngwar</i> , bière de la saison sèche.	<i>Maray</i> = sacrifice du bœuf ou bouc claustré tous les 2 ou 3 ans. Libations de bière aux ancêtres. Festins de viande et de bière.	Fête <i>hudok</i> , danses à la pleine lune comme pour <i>zavad</i> .	« Repos » collectif. Partage de la bière entre voisins, vente de la bière sur les marchés, réunions pour boire. <i>zom ngwar</i> ou "bière de la saisons sèche".			Fête du <i>melebay</i> pour les pluies.		Cérémonie des jumeaux	
					Anciennement, saison de la guerre, règlement des conflits entre ethnies et massifs voisins. La bière des courageux.						
					Bière et travaux coopératifs sur les terrasses agricoles, pour réparer les habitations et les greniers.			Soudure et possible disette de grains. <i>Bières de famine</i> brassées avec du taro, des ignames, du souchet, du niébé, des pois de terre, ou autres sources d'amidon.			
Vente de bière sur les marchés, en théorie toute l'année selon les réserves de sorgho et de mil dans les greniers.											

Tableau 2 : **cycle des grains et de la bière chez les Mafa des monts Mandara.**

Le Tableau 2 est une vue simplifiée de l'année paire du sorgho. Elle permute avec celle impaire des mils pénicillaires (+ niébé, oseille, souchet). Le cycle grains-bière sera équivalent, célébration du *maray* en moins. Calendrier biennuel mafa = 12 + 13 mois lunaires. Mois mafa et grégoriens ne peuvent être synchrones. Le calendrier de Martin (1970) pour Ziver est en avance de 2 mois traditionnels sur celui de Müller-Kosack pour Gouzda (2003, 180), deux régions mafa distinctes. Les Mafa sont notre ethnie de référence pour comprendre ce qui unit la bière au calendrier agricole et aux pratiques sociales. Leurs cérémonies et rituels sont parmi les plus riches. Pour éviter les répétitions, leurs descriptions ne seront pas reprises pour les autres ethnies, mais leurs différences signalées.

## 6.2 La bière chez les Mafa en 1985-2000 (Müller-Kosack).

Les Mafa occupent le cœur des monts Mandara septentrionaux, sa région la plus élevée autour du mont Oupay (1494 m). Environ 150.000 vers 1985, ils forment le groupe montagnard le plus nombreux. Ils sont aussi considérés par les historiens et les ethnologues comme l'ensemble ethnique ayant conservé le plus longtemps son organisation sociale, ses coutumes et sa mémoire collective : un groupe montagnard de référence du fait de son relatif isolement géographique. On retrouve chez les Mafa toutes les fonctions socio-économiques remplies par la bière et le souvenir de coutumes devenues obsolètes vers 1950, les rites d'initiation des hommes par exemple. Elles ont été longuement étudiées sur le terrain par Gerhard Müller-Kosack. Le Tableau 2 est basé sur les Mafa et les données qu'il a publiées. Cette généralisation passe sous silence les nombreuses variations existant d'un massif à l'autre entre les communautés Mafa, leurs histoires locales et leurs écosystèmes respectifs.

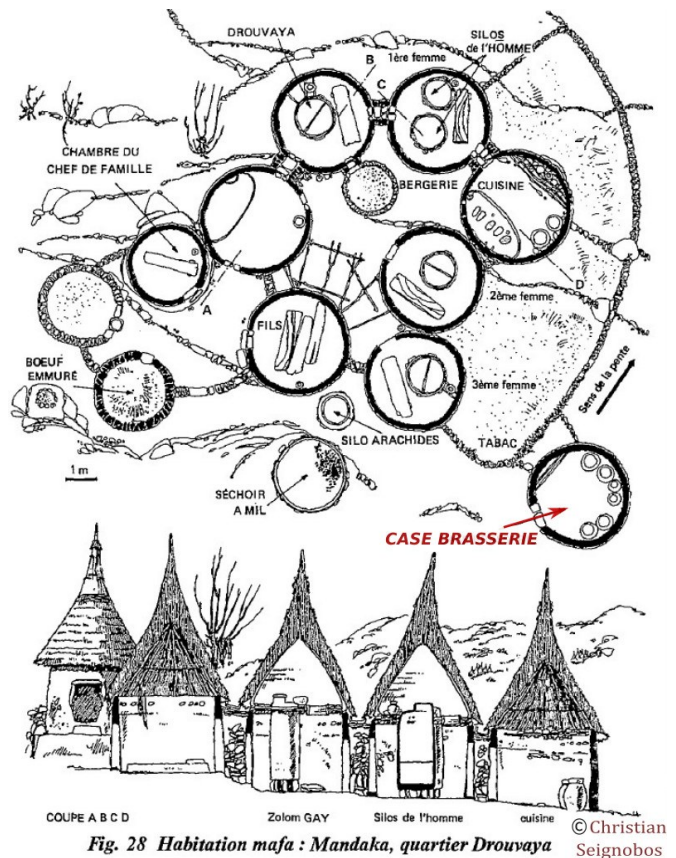


Fig. 28 Habitation mafa : Mandaka, quartier Drouvaya © Christian Seignobos

Fig. 39: une habitation mafa et sa case-brasserie (Seignobos 1982).

Les Mafa recourent à la méthode du maltage pour brasser leur bière (*zom*). Le maltage-brassage dure 4 à 5 jours. Les grains de sorgho sont mis dans l'eau pour s'hydrater puis germer. L'eau est changée plusieurs fois pour qu'elle ne devienne pas putride. Le lendemain, les grains germés sont étalés pour sécher (*gurdede* infra). Le jour suivant, la cuisson du moût commence puis la fermentation. Après deux ou trois jours, la bière est prête (Müller-Kosack 2003, 166). Le sorgho destiné à la bière parcourt le chemin suivant à travers les diverses pièces de l'habitat Mafa (op. cit. plan d'un habitat Mafa p. 130) :

1 – Grenier de l'homme (bière rituelle) ou celui d'une des épouses (bière ordinaire ou destinée à la vente) : prélever les épis de sorgho. La 1<sup>ère</sup> épouse a le privilège de brasser la bière destinée aux cérémonies (Müller-Kosack 2003, 126).

2 – Cuisine de la femme principale ou cour de l'habitat : décortiquer les épis de sorgho. Faire tremper les grains dans une jarre. Les laisser germer.

3 – Le *zlanglokw*, abri pour les chèvres et son plancher supérieur, le *gurdede*. Le *zlanglokw* est une case spéciale séparée des habitations principales, semi-enterrée à 50 cm avec deux compartiments horizontaux accédés via un orifice rond ou

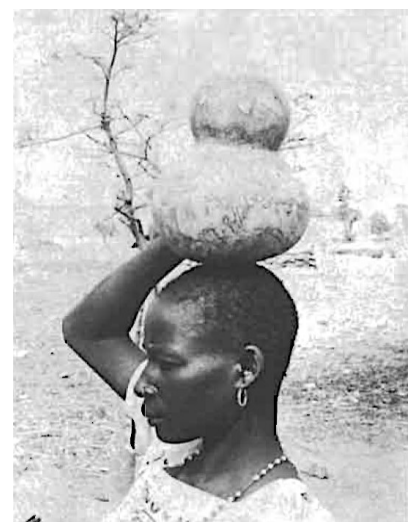


Fig. 40: femme mafa portant une gourde de bière *zom* (Barreteau, Le Bléis 1990).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

semi-circulaire. En bas, la garde des chèvres. En haut, un plancher de bois et de pierres plates réservé au séchage du sorgho germé pour produire le malt. Il est couvert d'un dôme argile + sable, lui-même protégé par un toit conique de chaume (Müller-Kosack 2003, 133).

4 – Retour dans la cuisine de la femme principale ou dans la cour. Concassage du malt de sorgho, cuisson du malt concassé dans une jarre dédiée au brassage, puis fermentation.

5 - La bière est versée dans des petites jarres pour être amenée au lieu d'une cérémonie (greniers et pots-baba des ancêtres, rochers pour le « chemin de la bière », etc.).

6 – Ou bien la bière est versée dans des gourdes et portée à l'endroit où la bière ordinaire est bue en groupe (cour commune, place du village).

7 – Ou bien la jarre de bière est portée au marché et vendue à laalebasse bue sur place. hádák

Le sorgho de réserve ou destiné aux rituels est sous le contrôle du père de famille et stocké dans son grenier principal (*huzhéB*). Sous ce grenier se trouve le pot-esprit du sorgho (le *shækwétév*). Le sorgho, considéré comme une entité vivante, possède une âme ou un esprit-ombre (*mezheB*) (Müller-Kosack 2003, 167). A côté du pot-esprit du sorgho se trouvent, sous le grenier principal, les pots-esprit des ancêtres de la famille, les pots-esprit des fils et le double pot-esprit des jumeaux si le père de famille en a. Ce dernier garde son propre pot-esprit près de son lit, de même son épouse principale. Les autres épouses et les filles gardent leur pot-esprit dans la case-cuisine. L'épouse principale possède son propre grenier, et parfois les autres épouses. Le grenier à sorgho du père de famille abrite et protège les pots-esprit de la descendance mâle, autrement dit une lignée familiale masculine. A l'inverse, les pots-esprit des ancêtres sont placés au-dessus du grenier pour protéger le sorgho durant le mois de *malama*, une période de grand danger spirituel. Le sorgho peut disparaître mystérieusement si un sorcier accède à l'esprit du sorgho.

Le sorgho cristallise les nombreuses inquiétudes et bonheurs des Mafa regardant la fertilité, la fertilité de la terre, des plantes, des animaux et des humains dont leur survie collective dépend. Le taureau, sacrifié tous les trois ans, peut aussi être inclus dans ce thème religieux à cause du fumier qui fertilise les champs-terrace de sorgho. Le sorgho est objet de craintes ou d'interdits et en même temps source d'abondance ou de réjouissance collective. Intrinsèquement liée à la fertilité générale du pays, la bière de sorgho manifeste cette ambivalence à travers les manières-de-boire. Durant les sacrifices, les



Fig. 41: aire de battage mafa, (Barreteau, Le Bléis 1990).



Fig. 42: libation de bière sur le sol (*var magay*, Müller-Kosack 2003 Plate 3h).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

libations aux ancêtres et tous les rituels impliquant la bière, elle est versée et bue respectueusement, gravement et sans effusion de joie. Le père de famille, le fils aîné ou l'officiant doivent être purs, ne pas avoir eu de relations sexuelles la veille. Le père de famille doit être pur de la même façon avant de prélever du sorgho dans son grenier. Pendant leurs règles, les femmes ne peuvent brasser ni la bière rituelle, ni la bière ordinaire, ni la bière vendue sur les marchés (Müller-Kosack 2003, 167 et 151). A l'inverse, la bière brassée et bue pendant les célébrations collectives est synonyme de réjouissance, de danse et de musique. La fertilité, le sorgho et la bière sous leurs jours positifs et libérateurs.

### La bière des ancêtres du père de famille, *zom baba* :

Au début de chaque année, le chef de famille honore ses ancêtres avec une libation de bière – la bière est versée dans le pot-esprit de l'ancêtre –, le sacrifice d'un poulet – le pot-esprit est enduit avec son sang – et des offrandes de tabac et de natron. Ce rituel concerne la famille nucléaire, lignage minimal de la société mafa : le père de famille, ses frères et sœurs non mariés, ses épouses et ses enfants non mariés. Il se déroule d'abord dans l'intimité de l'habitation, à l'abri des regards, avec les pots-esprits de 2 générations d'ancêtres gardés dans le grenier principal du père de famille. C'est la *zom baba* et la *zom bab 'baba*, respectivement *bière de l'ancêtre* et *bière de l'ancêtre de l'ancêtre* (père et grand-père paternel du chef de famille), brassée par la première épouse. Puis le rituel se déplace dans la cour commune pour honorer le grand ancêtre, l'arrière-grand-père du chef de famille, rituel que les Mafa nomment aussi *zom baba*, *bière-(grand)ancêtre*. Pour expliquer qu'une famille n'individualise pas ses ancêtres avec un pot-esprit au-delà de deux générations, les Mafa nomment cette famille *gad Bulom* (tête d'igname). En terre, la tête de l'igname pourrit après avoir généré des racines latérales d'où naissent de nouveaux ignames (Müller-Kosack 2003, 50-51 et 151).



Fig. 43: pot-âme *zighilè* des Mafa [Bulahay](#). Müller-Kosack 1988 pour l'étude des pots sacrés des Mafa.



Fig. 44: (à gauche) la chef de famille verse la bière sur le pot de son ancêtre (Müller-Kosack 2003 Plate 3a). (au centre) calebasse de bière donnée de la main gauche (Müller-Kosack 2003 Plate 3c). (à droite) femmes partageant la bière du rituel *baba* (Müller-Kosack 2003 Plate 3f).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Après le rituel autour du pot-esprit de l'ancêtre, une jarre de bière est partagée entre les participants selon un protocole strict. La *bière des grands* (*zom bay*) – grand = chef de clan ou de village – est servie dans unealebasse et tendue avec la main gauche, tandis que la *bière des suivants* (*zom biy gwala*) est servie avec la main droite. La gauche est féminine, la droite masculine. Les Mafa expliquent que l'agriculture était auparavant entre les mains des femmes, les activités pastorales entre celles des hommes. Les femmes, responsables des céréales, de la bière, étaient politiquement aussi importantes (*bay*) que les hommes. L'extension des terrasses agricoles, la croissance démographique et l'encerclement des montagnards par les musulmans esclavagistes (5.3) ont restreint puis supprimé l'élevage extensif et le rôle pastoral des hommes. Il n'en subsiste que le sacrifice *maray* du bœuf, taureau ou bouc claustré (*infra*). Servir la bière de la main gauche aux personnages importants garde le souvenir d'une prépondérance des femmes dans l'agrosystème Mafa. Les femmes mafa restent seules brasseuses. La symbolique gauche/droite de la main n'a aucune importance pour servir la bière cérémonielle durant les autres rituels : *zom Goyé* (*bière de Goyé*)<sup>50</sup>, *zom matsam* (*bière du bouffon*) et *zom ngwazla* (*bière du forgeron*) (Müller-Kosack 2003, 168 et 178).

Le rituel de la bière des ancêtres se répète plusieurs fois dans l'année car il précède obligatoirement les grandes cérémonies collectives (moisson des grains, célébration du *maray*) et les rituels familiaux (naissance, mariage, funérailles). Le décès d'un père de famille fait glisser la lignée des ancêtres. Le défunt père devient un ancêtre (*baba*), prend la place de son père qui devient grand-père (*baba 'bab*) et pousse lui-même vers le monde indifférencié des grands ancêtres l'ancien grand-père dont le pot-esprit rejoint l'autel commun du clan (*funérailles* *infra*).

La célébration de la moisson (*ngwalala* ou *matamay* selon les régions Mafa) marque le début de l'année. Elle implique la totalité d'un clan et même plusieurs clans Mafa. Une famille célèbre ses ancêtres avec des sacrifices et des libations de bière. Mais cette fois, la cérémonie se déroule dans la cour commune devant l'habitat et non pas dans le secret du grenier principal (*bière des ancêtres*). Elle se poursuit à l'échelle du clan qui honore ses ancêtres communs de la même façon avec des libations de bière mais versée cette fois sur des autels aménagés à l'extérieur, des rochers ou des terrasses. Ensuite, les ancêtres communs à plusieurs clans sont honorés de la même façon. Leurs autels se situent sur des pics rocheux, des montagnes sacrées (*dza*). Ces libations de bière accompagnées de sacrifice suivent un ordre chronologique qui traduit des règles de précedence entre clans. A travers ces trois niveaux de célébrations se lisent les relations unissant les clans, l'histoire de leurs déplacements à travers les massifs, les rapports de pouvoir inter-clans et leurs conflits politiques passés.

Müller-Kosack a baptisé *Chemin de la bière* ce processus géo-chronologique des libations de bière à travers le pays mafa. La célébration de la moisson (sorgho/mil une année sur deux) revêt un caractère politique qui embrasse chaque

---

<sup>50</sup> Goyé est le héros mafa qui a volé le premier sorgho à la femme de Dieu. Il est aussi le premier habitant de la région de Gouzda pour les Mafa de cette région. Chaque boisson de bière débute par *zom Goyé*, la bière en l'honneur de Goyé (Müller-Kosack 2003, 103, 168).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

année de larges communautés Mafa (Müller-Kosack Way, 2003, 191,200). Les Mafa se répartissent en 3 régions géographiques, chacune représentée par un chef, le *biy vardeké* : celui de Ziver (région montagneuse la plus élevée à 1200 m), celui de Zlama (900 m env.) et celui de Gouzda (la plus basse à 600 m). La célébration des moissons débute dans les communautés Mafa de Ziver, se poursuit dans celles de Zlama pour se clore avec celles de Gouzda. Ce cheminement Nord-Ouest → Sud-Est reflète peut-être un peuplement ancien venu de la plaine nigériane, ou au contraire un flux de l'est jusqu'aux abords du massif de Tur et des collines Gwoza (note 32) gardant à l'esprit que les Mafa sont un creuset historique d'ethnies.

La veille de la fête de la moisson, on célèbre les ancêtres masculins et féminins de la famille avec des libations à leurs pots-esprit. Ce même jour, les doyens des lignages familiaux (*gāf Bulom*) apportent leur bière cérémonielle au *biy dza* (prêtre de la montagne) de leur groupe de parenté. Le soir, chaque *biy dza* apporte de la bière de sorgho au *diy mbulom* (sanctuaire communautaire) de sa montagne-sanctuaire (*dza*). La bière y est laissée toute la nuit et sera offerte et bue le lendemain. La plupart des anciens qui sont des *bay* (chef, dignitaire) ou des *biy gwala* (suivant, disciple d'un *bay*) apportent de la bière à leur prêtre de la montagne, ce qui implique que cette bière est déjà brassée. Ils peuvent ainsi commencer le cycle des libations de bière aux ancêtres de leur famille. Les filles mariées se rendent dans la maison de leur père ou de leur frère pour y participer. Un repas commun est préparé pour elles (Müller-Kosack 2003, 194).



Fig. 45: (à gauche) le *biy dza* offre la bière *zom* à l'ancêtre du lignage (Müller-Kosack 2003 Plate 4e). (au centre) le *biy dza* fait osciller la calebasse de bière sur le pot de l'ancêtre du lignage (Müller-Kosack 2003 Plate 4f). (à droite) l'offrande de bière du *biy dza* sur le rocher sacré de Zlama, sa communauté mafa (Müller-Kosack 2003 Plate 4h).

Müller-Kosack illustre la relative complexité du calendrier et de l'organisation du "chemin de la bière" pour une lignée familiale minimale de 65 maisonnées. Soient 5 ainés (*tsava*) gardiens chacun d'un *baba* et d'un *bab'baba*, environ 20 frères plus jeunes qui ne détiennent que les pots-baba de leur père défunt et environ 40 autres frères cadets qui n'ont pas de pots-baba mais seulement leurs pots-esprit personnels. Tous ces pots, y compris ceux des femmes (*mama* et *mam'baba*), doivent être remplis de bière entre le 1<sup>er</sup> mois et avant le 6<sup>ème</sup> (fête de la moisson) en accomplissant la cérémonie du *zom baba* et en respectant les règles de séniorité (Müller-Kosack 2003, 189-190, table 3). Toutes ces cérémonies

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

ne peuvent se réaliser en une seule fois. A l'échelle d'un clan et d'une communauté entière, la synchronisation des cérémonies et des villages se compliquent encore. Müller-Kosack a reconstitué le « chemin de la bière » pour 6 villages mafa, accédant ainsi à des fragments de leur histoire et de leurs rapports de force révélés par les règles de précedence : quel chef de village annonce la fête de la moisson ? Qui la célèbre avant l'autre ? (Müller-Kosack 2003, 284-343).

Le dernier jour de la fête de la moisson, les Mafa boivent la *zom shidef* (*bière du chaudron*), une bière ordinaire bue sans cérémonie ni sacrifice par tout le monde (Müller-Kosack 2003, 209).

La célébration du *maray*, le sacrifice du taureau, a lieu tous les 2, 3 ou 4 ans selon les régions et les clans Mafa. Elle ne concerne que les groupes d'un même village, pas un vaste ensemble de clans comme la célébration de la moisson décrite ci-dessus. Les dignitaires, ritualistes et le chef des forgerons se réunissent pour s'accorder sur les détails de son déroulement. La bière est mise sur le feu (cuisson du malt) pour être prête au début de la cérémonie. Une divination précise s'il y a lieu de faire des sacrifices propitiatoires pour le bon déroulement du *maray*. Deux jours plus tard, c'est le *ńbade*, *versement de la bière* qui marque le départ du *maray* et se déroule sur un terrain communautaire (Müller-Kosack 2003, 260). La foule se rassemble, on joue de la flûte et du tambour. Après une libation de bière sur l'autel commun du village, la bière est partagée entre tous les participant(e)s. Les festivités et les danses commencent.

Le lendemain on lâche et recapture des taureaux claustrés par les chefs de famille pendant 2 à 3 ans. Ceux qui vont les purifier se protègent eux-mêmes en buvant de la bière mélangée à des morceaux de *Cissus quadrangularis* (Müller-Kosack 2021, 525 sq.). Une libation de bière arrose la corde sacrée qui attachera le taureau à un arbre durant la nuit qui précède son sacrifice. La libération et la recapture symbolique de tous les taureaux peut durer plusieurs jours selon leur nombre et l'importance du village. Le dernier jour du *maray*, tous les taureaux sont sacrifiés, chacun dans son abri. Les hommes du groupe d'abattage se partagent une jarre de bière avant de dépecer le ou les taureaux. Le crâne est plus tard ramené dans l'étable où on fait un sacrifice et une libation de bière appelée *zom gađ zlé*, *bière pour la tête du taureau* (Müller-Kosack 2003, 272).

Le *maray* ayant lieu tous les 3 ans (parfois 2 ou 4), les deux années intermédiaires sont occupées par la cérémonie *melebay*. On sacrifie un bouc castré et brasse la *zom melebay*, la bière-*melebay*. (Müller-Kosack 2003, 254-255). Deux mois plus tard a lieu le *đaf zhigilé* (*repas de Dieu*) devant l'autel du clan, rituel différent du *zom zhigilé* (*bière pour Dieu*) qui a lieu chaque année avant la récolte du sorgho ou du mil. On verse la bière sur les racines de plants de céréale pour



Fig. 46: le nouveau *biy gwala* boit de la bière *zom* avec des morceaux de *Cissus quadrangularis* (Müller-Kosack 2003 Plate 5g).



## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

demander à Dieu de bien garder son sorgho ou son mil. La bière-*zhigilé* est aussi versée dans le pot sacré sous le grenier principal (*shoekwetev*) des familles.

Les trois principales cérémonies décrites ci-dessus n'ont ni le même contexte (famille, clan, groupe de clans), ni le même déploiement spatial (habitat familial, village, territoire de plusieurs clans), ni la même portée politique. Plus la cérémonie est modeste, plus elle intervient tôt dans l'année.

Les funérailles du chef de famille : elles revêtent une triple importance vis-à-vis de ces trois cérémonies. Ce père défunt devient nouvel ancêtre pour la famille et pousse son grand-père paternel dans le groupe indistinct des grands ancêtres du lignage, peut-être celui des ancêtres du clan si son lignage est important, ou encore celui des ancêtres de plusieurs clans mafa. *mbúlóm*



Fig. 47: deux *gad bay* boivent de la bière, deux buveurs partagent la mêmealebasse (Müller-Kosack 2003 Plate 8d).

La mort est annoncée par des lamentations, une trompette et un tambour. Les voisins accourent et se lamentent avec la famille. Personne ne peut manger ou boire avant l'arrivée du forgeron (*ngwazla*) qui couvre le visage du défunt d'une peau de chèvre et inspecte les aliments de la maison pour détecter un empoisonnement. Il recherche par divination avec des pierres la cause de la mort et les sacrifices qui apaiseront le défunt et l'aideront à partir. Après les sacrifices, le deuil public reprend. Pendant ce temps, le forgeron et ses aides creuse une tombe dans un champ-terrace près de la maison. Le défunt est enveloppé dans une peau cousue de bœuf ou de chèvre pour les moins riches. De la bière est distribuée aux voisins. Le forgeron et ses aides reçoivent des jarres de bière et la viande des sacrifices qu'eux seuls peuvent manger, car impure et considérée comme viande funéraire associée au défunt. En manger signifierait anthropophagie d'une part et devenir *ngwazla* d'autre part, donc endogame. Le défunt est enterré en position assise avec ses objets familiers.



Fig. 48: pot-esprit (*mbúlóm*) d'un ancêtre mafa couverte de lie de bière (Barreteau, Le Bléis 1990).

La cérémonie « chasser le défunt » a lieu quelques jours après. Le forgeron rase la tête des membres de la famille et de l'ami du défunt, à mi-chemin entre sa maison et la tombe. On sert la bouillie et la sauce offertes par les visiteurs. Le forgeron mange séparément. Ensuite débute le maltage du sorgho apporté par les voisins pour préparer la bière funéraire. Il est trempé dans l'eau pour déclencher sa germination. Il faut plus d'une semaine pour malter puis brasser la bière.

Quand cette bière funéraire est prête, le forgeron revient la goûter. Son pot-esprit personnel sert provisoirement de pot-esprit du défunt car celui-ci ne sera façonné par la femme-potière du forgeron et consacré que deux ou trois semaines

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

plus tard (infra). Le forgeron guide la main du fils aîné qui doit verser la bière sur le pot-esprit et demander à son père défunt de laisser sa famille vivre en paix. La fille aînée porte le lit de son père dehors pour le laver avec de la bière, de l'eau, de l'ocre et de l'huile de caïlcédrat. A partir de ce moment, les épouses peuvent librement se remarier. Une épouse sans enfant peut retourner chez son père.

Un mois après l'enterrement, la famille prépare un repas et de la bière de sorgho pour le futur « ancêtre-à-être » qui les consomme, déguisé en souris. Le plat est d'abord placé avec de l'eau près du lit. Un peu de bière est placée entre la maison et la tombe que le *défunt-souris* est censé boire.

Les restes du repas du *défunt-souris* sont emportés par le forgeron. Sa femme confectionne le pot de l'ancêtre (*baba*), poterie-réceptacle de son esprit. Offrandes et prières lui seront adressées. Le doyen de la famille verse de la bière dans le pot-*baba*, le sang d'un coq dessus, et l'enduit du contenu intestinal d'un bouc sacrifié. Il enseigne au fils aîné du défunt la prière et le rituel adressés au *baba*, lui tend unealebasse de bière de sorgho à verser dessus. Le doyen étale un peu de tabac sur le contenu intestinal. Il reverse un peu de la bière du *baba* dans unealebasse qu'il pose sur le tabac et le contenu intestinal. C'est une façon d'interroger le défunt. Si laalebasse se balance librement sans tomber, le défunt accepte cette libation de bière et la prière qui l'accompagne : " **Ok mon père, toi aussi tu es parti désormais vivre avec les gens de l'autre monde. Ok, aspergeons de l'eau, ça va te rafraîchir**". Alors le doyen verse un peu de bière sur le sol, puis tend une nouvellealebasse au fils aîné qui doit répéter ce rituel et cette prière. Si le défunt manifeste son accord (balancement de laalebasse de bière), le fils peut désormais s'adresser au *baba* de son père et conduire les cérémonies annuelles qui le concernent (Müller-Kosack 2003, 156-158).

Le test du balancement de laalebasse de bière sera répété après chaque sacrifice pour savoir s'il est agréé et chaque fois que les ancêtres sont interrogés à travers leurs pots-*baba*. Si le balancement de laalebasse de bière ne s'arrête pas quand l'officiant retire ses mains une dizaine de secondes ou pire, si elle tombe, il faut ajouter du tabac et balancer de nouveau laalebasse de bière ou bien interroger le défunt par une divination et un sacrifice (Müller-Kosack 2003, 166-167).

La consécration du pot-esprit personnel a lieu quelques jours après la naissance (Müller-Kosack 2003, 76). C'est un petit pot de quelques centimètres de diamètre fabriquée par la femme du forgeron qui est aussi sage-femme. Il est sexué (Müller-Kosack 2003, 154). Il reçoit des libations de bière. Si une femme donne naissance à des jumeaux, le pot-esprit est gémellaire (2

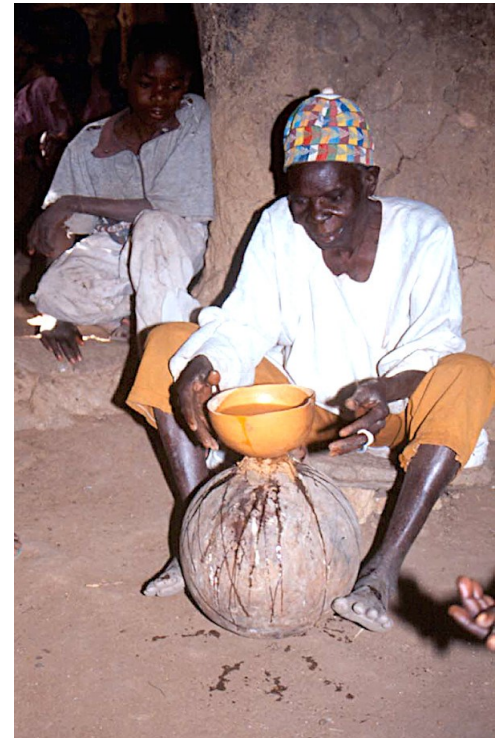


Fig. 49: le chef de famille balance laalebasse de bière (Müller-Kosack 2003 Plate 3b).

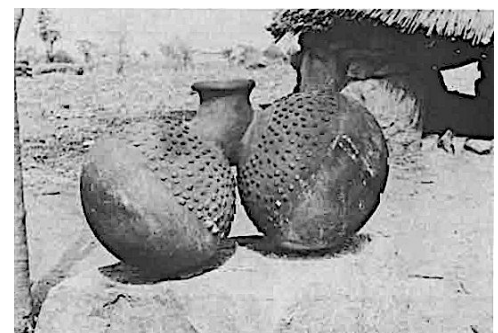


Fig. 50: pot-esprit de jumeaux mafa (Barreteau, Le Bléis 1990).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

pots accolés, *halalay*) et conservé par le père de famille dans son grenier principal. Cette naissance est attribuée à l'esprit de l'eau, lui-même relié à la fertilité. Les jumeaux manifestent des forces spéciales *nya'a* bénéfiques et dangereuses à la fois, similaires à celles des forgerons (divination, médecine, forge, etc.). Pendant le mois *malama* ( $\approx$  septembre), les forgerons célèbrent leurs propres cérémonies, quand les Mafa non-forgerons s'abstiennent de toute célébration exceptée celle des jumeaux (Müller-Kosack 2003, 279).

Après avoir construit sa maison avec l'aide du voisinage, le nouveau père de famille demande à sa femme de préparer une bière de cérémonie appelée *zom nngwece ma gay* ("bière pour faire/poser signe/trace"). Cette bière est celle du premier jour de fermentation, encore sucrée et à peine alcoolique, la bière *man manda besl* ou *ziy wéshém* (bière "sans travail"). Parents et membres de la famille sont invités. L'aîné de la famille élargie verse de la bière sur le sol de chaque pièce, au sanctuaire de la maison et à tous les autres sanctuaires du lignage hors de la nouvelle maison (Müller-Kosack 2003, 113, 146).



Fig. 51: calebasse de bière-*baba* bue en duo joue contre joue – (Müller-Kosack 2003 Plate 3d).

La bière ne marque pas seulement les principaux moments de la vie sociale et leurs significations en lien avec la culture des grains et la prospérité. La bière témoigne aussi des évolutions récentes des communautés Mafa. Avec la vente de la bière sur les marchés, une maisonnée mafa traditionnelle consacre 2 greniers sur 3 pour brasser de la bière de sorgho. Les Mafa complètent leurs réserves de grains en achetant maïs et riz sur ces mêmes marchés, trahissant le modèle autarcique qui garantissait de survivre 3 années consécutives avec leurs greniers en cas de disette. Une terrible famine a frappé le Nord des monts Mandara en 1998/99, démontrant aux Mafa l'utilité vitale de leurs 3 greniers. Un ancien rituel d'initiation des Dughwede, voisins septentrionaux des Mafa, requérait des hommes mariés qu'ils démontrent leur capacité à remplir de sorgho leurs 3 greniers. Cette initiation, le *dzum zugune*, se clôturait par un festin de sorgho sous forme d'un repas et de bière distribués à tout le monde. Seuls les hommes dont le père et les frères aînés avaient effectué le *dzum zugune* pouvaient entrer dans ce cycle d'initiation des adultes (Müller-Kosack 2003, 55-56).

Cette initiation avait un fondement économique et reflétait une corrélation vitale entre l'agrosystème montagnard (rotation des cultures) et celui des 3 greniers pour 3 années de moisson. Les Mafa se sont adaptés à une nouvelle économie de marché des grains vers les années 1950. Cependant, la bière et l'équation sociale des céréaliculteurs Mafa persistent. La bière vendue sur les marchés est de nouveau au cœur de ces nouveaux mécanismes collectifs, des valeurs sociales et culturelles, et des affrontements avec les groupes islamisés qui les accompagnent<sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup> Les Mafa et les autres ethnies de monts Mandara ont été poussés vers une « économie de marché » pour de multiples raisons : la capitation fiscale imposée par les autorités

### 6.3 La bière chez les Mofu-Diamaré en 1968-1988 (Vincent, 1975).

Environ 20.000 Mofu-Diamaré vivaient vers 1980 dans les trois chefferies de Duvangar, Durum et Wazang, 26.000 pour les Mofu-Gudur et 17.000 pour les autres ethnies vivant dans la même région (Hallaire 1991, recensement 1976).

Mofu-Diamaré et Mafa ont un calendrier agricole similaire dans lequel la bière joue un rôle central. Leurs cérémonies et leurs rituels sont proches. Les Mofu célèbrent, avec quelques variantes, les mêmes grandes fêtes que les Mafa : fête de l'année (*mogurlom*), *maray* tous les 3 ou 4 ans, *bière de Dieu* (*zom erlam*), sacrifice pour la pluie, sacrifice aux esprits de la montagne. Les libations de bière aux ancêtres, au génie de la montagne (*mbolom*), aux esprits personnels se déroulent comme chez les [Mafa](#). On s'y reportera pour plus de détails. Comme chez les Mafa, la célébration des ancêtres est une comme une grande prière pour obtenir abondance de grains, fertilité humaine et joie de vivre. Aux libations de bière sur les pot-esprits des ancêtres se joignent ces requêtes entrecoupées d'encouragements à boire :

« Prends la bière et bois bien ! On te donne la viande, la bière, tout ! On t'a tout payé ! Maintenant, il ne faut plus que la maladie revienne. Le mil qui avait été perdu, la viande, la bière, on te paie pour tout ! Que tous les habitants de la case de Matubay restent en bonne santé ! Bientôt Matubay battra son mil, fais que son mil augmente ! Qu'il épouse encore une femme et nous aussi ! Bois bien ! Toi le père, et vous les autres, buvez ! » (Vincent 1979, 197)

En revanche, l'organisation sociale des Mofu-Diamaré s'écarte de l'organisation plus égalitaire des autres Mofu et des Mafa. Le pouvoir économique et religieux des trois chefs de massif Mofu-Diamaré ne diffère pas de celui du chef de quartier. Leurs avantages économiques sont toutefois plus importants. Le chef de massif a droit aux corvées régulières de travail, à des « plantations du chef » dans chaque quartier et des redevances en bière de mil et en viande. Il a le droit de prendre chèvre, fille, et parfois plantation parmi les familles de sa chefferie. Son pouvoir s'exerce sur l'étendue d'un massif au sein duquel il peut redistribuer les terres, arbitrer les conflits, donner le signal des grandes fêtes (Vincent 1975, 142). Par-dessus tout, son pouvoir s'exerce sur la pluie avec des « pierres-de-pluie » qu'il se doit de posséder (ou de voler) : les *bizi yam* ("enfants de la pluie") pour la faire venir, les *kwalay* ("arc-en-ciel") pour la stopper<sup>52</sup>. La pluie c'est la fertilité, les grains, l'abondance de bière pour les Mofu, comme pour toutes les autres ethnies de la montagne. "Faire tomber la pluie" est impératif dans un pays



Fig. 52: offrande de bière durant un sacrifice au *mbolom*, génie de la montagne Arkay (Vincent 1975, 157)

---

coloniales d'abord perçue en nature puis en argent, la descente progressive vers les plaines, le travail dans les champs de coton, de maïs ou d'arachide, les échanges économiques avec les ethnies voisines, etc.

<sup>52</sup> Les *bizi yam* sont en général d'anciennes pierres polies « néolithiques » découvertes dans le sol. Les *kwalay* sont des pierres veinées très colorées, d'où leur nom 'arc-en-ciel'.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

de climat soudanien. Mais pourquoi vouloir l'arrêter ? Les Mofu laissent leur sorgho ou leur mil sécher dans les champs où il ne doit pas pourrir. Les grains germés Ils doivent aussi sécher pour obtenir du malt sec et concassable. J-F. Vincent rapporte l'histoire suivante illustrant la concurrence entre deux groupes pour prendre le contrôle des terres, celui des Laway et celui des Mowayan :

« Un jour, un Laway veut faire de la bière et donc faire sécher son mil germé. Mais il pleut trop. Il s'en désole devant le Mowayan qui lui prête "une chose", son *kwalay* ; la pluie s'arrête et le mil sèche. Le Laway décide alors de voler son *kwalay* au Mowayan. Lorsqu'à son tour le Mowayan veut faire sécher son mil germé en saison des pluies, on assiste à une inversion des rôles. Le Laway sort le *kwalay* volé, arrête la pluie et dit: "Tu vois ! Tu dis que tu es chef, mais c'est moi qui ai arrêté la pluie !" Le Mowayan, dépossédé, doit reconnaître la supériorité du Laway. » (Vincent 1975, 152).

Depuis, le clan Mowayan reçoit tous les 4 ans, à l'occasion du *maray*, les jarres de bière que leur fait porter le prince Laway, acceptation qui signifie subordination. Le vol des pierres *kwalay* raconte a posteriori et sans drame une prise de pouvoir sans doute plus violente survenue entre les 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècle (Vincent 1975, 715).

Nous développons ce qui est spécifique des Mofu-Diamaré, le rôle économique et politique prééminent des 3 chefs de massif que J-F. Vincent a baptisé « princes montagnards », terme que nous conservons (Vincent 1991)<sup>53</sup>.

### Le prince Mofu-Diamaré dans son palais et la gestion de la bière.

Les repas du prince (*bi ndwahana*/chef grand) sont régis par des règles d'exclusion faisant de lui un être à part. Sa diète essentiellement carnivore se sépare de celles des Mofu, mangeurs et buveurs de grains. « Jamais il n'accepte la nourriture d'un autre, sauf la bière » (Vincent 1991, 472). Pourquoi accepte-t-il de boire la bière préparée ailleurs qu'au palais ?

Des jarres de bière sont apportées au palais par les habitants du massif et les chefs de villages. Ils doivent au prince une part de la bière brassée pour toutes leurs cérémonies collectives et les sacrifices familiaux. La fréquence des libations de bière du calendrier rituel Mofu implique que ces « redevances de bière » assurent toute l'année une part de la bière consommée au palais. En saison sèche, la bière est fournie par les gens simples quand ils fêtent la nouvelle année, leurs ancêtres ou la *bière de Dieu*. En saison des pluies, leurs greniers presque vides ne permettent pas les cadeaux de bière au palais. Des jarres de bière sont alors offertes par les chefs de



Fig. 53: le prince de Wazang offre une calebasse de bière.

<sup>53</sup> Vincent (1991, 23) a discuté de sa pertinence et l'a retenu pour souligner la nature éminemment politique du pouvoir étendu de ces chefferies Mofu. Elle tranche avec le pouvoir religieux et limité des chefferies Mafa par exemple. Les données historiques manquent pour retracer leurs évolutions, dans le sens d'une consolidation progressive ou d'une désagrégation/régression sous les coups de boutoir des Peuls esclavagistes.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

quartiers et membres du clan du prince qui célèbrent leurs ancêtres. Leurs greniers sont encore à moitié pleins (op. cit. 285).

Le prince n'a d'autre choix que de boire une boisson préparée par d'autres car elle arrive toute prête au palais. Les pères de famille pourraient apporter du malt au lieu de la bière, si on suivait une approche moderne purement économique. On touche là au caractère politico-religieux des jarres de bière et de la viande de taureau offertes au palais. Elles ne constituent pas un impôt mais un don qui manifeste la subordination de tous les Mofu à leur prince. On apporte des jarres de bière (non du malt) parce que tous les Mofu s'identifient au prince en partageant les mêmes cérémonies religieuses que lui pendant lesquelles ils offrent de la bière (pas du malt). A contrario, le palais ne réclame pas sa part des jarres de bière offertes lors des travaux collectifs dans les champs ou la construction des maisons dans les villages. Cette bière n'a pas de signification religieuse. Autre exemple de bière à caractère économique offerte cette fois par le palais : les prestations *mangawa*, travail « gratuit » que les Mofu doivent effectuer sur les terres du prince, n'entraînent aucune obligation pour le palais de fournir une contrepartie en jarres de bière<sup>54</sup>. Cependant, la généreuse politique du prince s'y plie afin que les hommes mûrs qui doivent le *mangawa* ne se dérobent pas (Vincent 1991, 521).

Comme les autres maisonnées Mofu, le palais brasse sa propre bière, mais à grande échelle. Le palais, édifié au sommet d'une montagne (expertise des bâtisseurs Mofu), forme un ensemble fortifié de demeures, bâtiments utilitaires et espaces collectifs : Wazang 800 m<sup>2</sup>, Duvangar 1000 m<sup>2</sup>, Durum 3000 m<sup>2</sup> (avec double enceinte). Il abrite le prince, ses nombreuses femmes (de 20 à 50), sa multitude d'enfants (7 par femme dont la moitié meurt en bas âge), son page, ses envoyés (5-10), son personnel et les hôtes de passage (devins, guérisseurs), soit environ 200 personnes (Vincent 1991, 249-251). Les grands greniers à sorgho (h. 3 m et plus) sont communs. Chaque épouse possède sa case-



Fig. 55: muraille d'enceinte du château de Mangerdla (Vincent 1991).



Fig. 54: plan du château à double enceintes des princes de Durum (Seignobos 1979).

<sup>54</sup> Le travail agricole se répartit pendant l'année entre les quartiers de la chefferie (35 à 110 hommes et femmes/quartier pour 6 quartiers, chefferie de Wazang). Les hommes sont chargés du sorgho, les femmes de l'éleusine (Vincent 1991, 290-293).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

cuisine mais dort dans une chambre partagée par plusieurs co-épouses avec leurs enfants.

La bière pour la consommation du palais et celle des grandes cérémonies annuelles est brassée par les épouses du prince avec le sorgho tiré de ses vastes greniers. Le palais fonctionne comme une grande maisonnée. En 1979, les 24 épouses du prince de Wazang et les 44 du prince de Duvangar (Vincent 1986, 96 n. 7) effectuent tout le travail de brassage : maltage, séchage, concassage, brassage. Cette bière a plusieurs destinations et répond à aux multiples obligations du palais : bière ordinaire bue au palais par ses habitants et ses hôtes, bière-contrepartie des travaux effectués dans le champ des épouses à leur demande (*meuney*), bière offerte pour les *mangawa*, bière des cérémonies<sup>55</sup>. Les volumes de grains transformés et de bière brassée chaque année par le palais dépassent de loin ceux que brassent une simple maisonnée ou un chef de quartier mofu. Ils n'ont pas été quantifiés, à notre connaissance.

J-F. Vincent signale que les Mofu-Diamaré brassent leurs bières de 3 façons différentes sans hélas en donner le détail (1991, 80).

Le sorgho, l'éleusine marginalement, convertis en bière redistribuée par le palais proviennent des céréales cultivées par les Mofu pour leur prince. Les Mofu en sont conscients (Vincent 1991, 521). Son apparente générosité traduit une nécessité, faire tourner le dispositif politique du palais. Un prince mofu accumule la richesse-céréales dans ses greniers à condition de la convertir en unité politique de sa chefferie. L'un des moyens les plus efficaces est la bière partagée dans la quasi-totalité des rituels et fêtes Mofu. La bière matérialise la richesse du pays, de sa fertilité que le prince peut et doit protéger.

L'assemblée des représentants des quartiers chez le prince décide le jour où le mil sera mis à germer qui lui-même conditionne le début de la fête 14 jours plus tard. Il faut 8 jours pour faire le malt, 3 jours pour le laisser reposer, 4 jours pour brasser la bière dont 1 jour optionnel et supplémentaire pour la décantation après la seconde cuisson du moût. Le prince coordonne le début des deux phases principales : le maltage et le brassage. Pour cela, il fait crier du haut de son palais : « faire mettre le mil dans l'eau » (trempage des grains de sorgho = 1<sup>ère</sup> opération du maltage) et « écraser la bière » (concasser le malt sec = 1<sup>ère</sup> opération du brassage). Ses deux ordres résonnent à l'aube ou au crépuscule dans tout le massif montagneux de sa chefferie au son de son tambour. Les femmes de chaque maisonnée mofu répondent en maltant puis en brassant leur bière, respectant la durée connue de

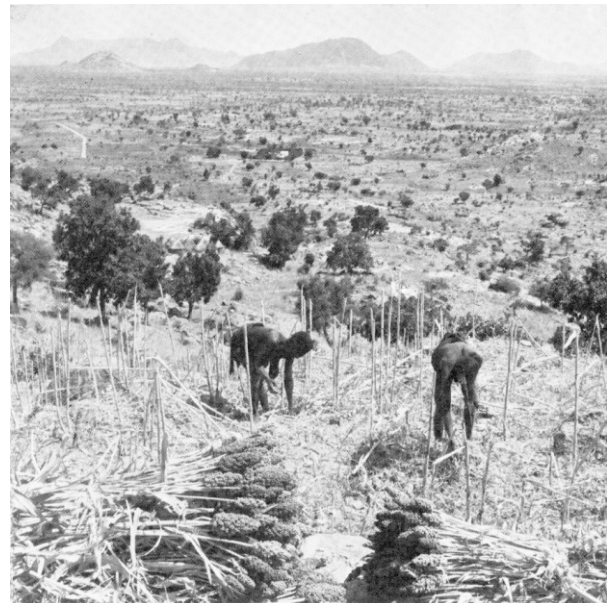


Fig. 56: femmes Mofu dans leur plantation de sorgho et haricots (Vincent 1979).

<sup>55</sup> *Meuney*, travaux demandés par le prince ou ses épouses, ne se confond pas avec *mangawa*, travail coutumier obligatoire sur les champs du palais (op. cit., 263). *Meuney* implique d'offrir de la bière. La bière de *mangawa* dépend de la générosité princière.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

chaque opération (Tableau 3). Ainsi, « la bière sera prête au même moment chez tout le monde » (Vincent 1991, 334-340).

En écho à la question « malt vs jarres de bière » évoquée ci-dessus, on attendrait une organisation collective de la brasserie au sein du palais, un atelier de brassage centralisé à l'image du pouvoir politique concentré entre les mains du prince. Ce n'est pas le cas. Le brassage reste individualisé entre les mains des épouses du prince. Celui-ci contrôle les opérations de brassage pour l'ensemble de sa chefferie uniquement dans un contexte politico-religieux, quand il lance le *mogurlom*, célébration en octobre-novembre de la nouvelle année, et le *zom erlam* (bière de Dieu). Dans les deux cas, le prince synchronise tous les quartiers de sa chefferie et la préparation de la bière (maltage + brassage) sert de référentiel pour décompter à rebours 14 jours avant de lancer les cérémonies. Voici son principe.

Préparation de la fête calquée sur le brassage de la bière (d'après Vincent 1991, 334-340)		
Décompte	Actions du prince	Ce que font toutes les maisonnées
	Décider collectivement la date J de la fête. <i>Mokusey</i> = réunion au palais des devins et chefs de quartiers.	
J-15	Le prince demande à ses épouses de « mettre le mil dans l'eau »	
J-14	Faire crier* « faire mettre le mil dans l'eau » !	Tremper le mil dans une ou plusieurs jarres (1 jour). « <i>Tout Wazang met son mil dans l'eau le même jour</i> ».
J-13		Germination sur un rocher plat. Mil trempé recouvert d'une natte et humidifié (4 jours).
J-9		Séchage du mil au soleil (2 jours) = malt
J-7		3 jours de repos (variable)
J-4	Faire crier « écraser la bière » !	Concassage du malt + cuisson + refroidir
J-3		Décantation + 2 <sup>ème</sup> cuisson + refroidir
J-2	<i>ar mepek</i> , « première gouttes »	Journée supplémentaire pour décantation
J-1		Fermentation dans la jarre <i>kulom</i>
J		Bière prête pour la fête

\*Au coucher ou au lever du soleil, le prince fait crier par un envoyé depuis son palais.

Tableau 3 : préparation de la fête calquée sur le brassage de la bière chez les Mofu.

Le même scénario précède la fête *zom Erlam*, la *bière de Dieu*. Le prince fait tremper son mil le premier puis fait crier la fête pour toute sa chefferie au son de son tambour (Vincent 1986, 101). Toute la montagne doit célébrer le même jour *zom Erlam*, cette fois sans autre préséance que celle du prince qui sacrifie le matin, les autres le soir. « Le prince a commencé à offrir la bière de Dieu à Wazang. Si le prince commence, nous autres nous devons faire pareil » (Vincent 1991, 346). Les Mofu font une offrande de bière et de viande crue à l'écart de l'habitation sur un tesson mis au bord du chemin (Vincent 1979, 202). Puis ils boivent la bière et mangent entre eux.



## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

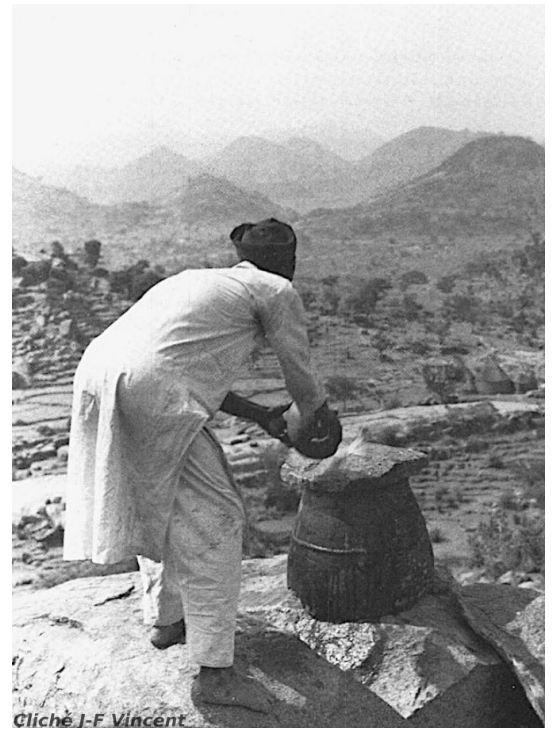
L’empreinte d’une organisation sociale hiérarchisée apparaît quand on compare la gestion de la bière dans les grands sacrifices collectifs des Mofu-Diamaré et ceux des Mafa. Les habitants des villages Mofu apportent leur propre mil pour brasser la bière au desservant du sacrifice *mbolom* de leur quartier<sup>56</sup>. Un sacrifice *mbolom* aux esprits de la montagne est une entreprise collective (Vincent 1986, 91). Dans la société Mafa plus égalitaire, c’est chacun pour soi. Les « grands » (chefs de village, responsables de clans) brassent la bière avec le mil de leur propre grenier pour des sacrifices équivalents (Müller-Kosack 2003, 194, harvest festival, et [Mafa](#)).

L’existence de classes d’âge caractérise la société Mofu-Diamaré par rapport à ses voisines. Plus encore, ces 3 classes d’âge sont au service du prince Mofu. A 16 ans, les garçons deviennent *mazgla* pour 4 ans, puis à 18 ans *gaola*, enfin entre 24 et 28 ans *goala tuban*, hommes faits. Après leur initiation, les *mazgla* effectuent pendant 4 ans les plus lourds travaux pour le palais. Le prince les entretient avec de la bière et des boules de mil (Vincent 1991, 316-318). Cette institution Mofu souligne le contraste avec les Mafa égalitaires chez qui elle est absente.

### Creuser les puits en pays Mofu.

Inutile de rappeler l’importance vitale de la pluie pour les cultures et de l’eau pour boire, cuisiner et brasser la bière. Nous avons décrit le cycle des grains et de la bière qui commande l’année mofu placée sous le signe de l’abondance espérée. Le cycle de l’eau et de la bière n’est pas moins important. Il faut de l’eau pour brasser, la pluie qui fait grossir les épis de sorgho ne suffit pas. En saison des pluies, cette eau est puisée dans les trous rocheux, les mares, les ruissellements. Mais tout au long de l’année, l’eau pour boire et brasser la bière provient des puits.

En pays Mofu, les puits anciens ont une histoire. Elle raconte la succession des princes au 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle et les conflits avec les Peuls de la plaine. Les puits ont été creusés par les villageois d’un quartier avec l’autorisation du prince de la chefferie auquel ils restent associés dans la mémoire collective, ce qui permet de les dater. La chefferie de Wazang possédait 17 puits au début du 20<sup>ème</sup> siècle et en creusait encore un vers 1950 (Vincent 1997, 341)<sup>57</sup>. Le nombre de nouveaux puits de montagne augmente drastiquement dans la seconde moitié du 19<sup>ème</sup>



Cliché I-F Vincent

Fig. 57: offrande de bière au *mbolom* de la montagne par le prince de Mangerdla (Vincent 1990, 134).

<sup>56</sup> En 1969, Vincent a compté 437 familles réparties en 6 quartiers pour la chefferies de Wazang (Vincent 1981, tableau 4).

<sup>57</sup> Creuser un nouveau puit à tel endroit résulte d'observations convergentes : « oiseaux se plaisant y à voleter, crabes de terre rejetant des profondeurs de la terre humide, "herbes à eau" restant vertes tard durant la saison sèche » (Vincent 1997, 342). Ces puits sont d'impressionnants entonnoirs aux parois empierrées, 5 à 10 m de diamètre, plusieurs de profondeur. Les femmes Mofu viennent y puiser l’eau tous les matins. Certains sont asséchés depuis plusieurs décennies par l’aridité croissante des montagnes.

siècle. C'est la réponse des Mofu contraints de se replier en montagne pour fuir les raids esclavagistes des Peuls interdisant l'accès aux puits des piedmonts.

Pourquoi le prince mofu intervient-il dans le creusement d'un puit qui ne concerne que les habitants d'un quartier ? Creuser un puit n'est pas un travail obligatoire gratuit, *mangawa*, que le prince peut imposer. C'est l'affaire des villageois travaillant pour eux-mêmes : les hommes apportant leur force physique, nourris et abreuvés de bière, encouragés par les anciens en la présence du prince. Mais quand sourde l'eau à plusieurs mètres de profondeur, on « fait du sang » : sacrifice d'un mouton, parfois d'un taureau donné par le prince, consommés par les anciens. Le doyen ne pouvait puiser la première eau que 3 jours plus tard (Vincent 1997, 342). Pour les Mofu, leur '*prince pose la pluie*' (*bi mepi yam*). Maître de la pluie (pierres de pluies), il autorise le creusement de nouveaux puits<sup>58</sup>.

La bière et la gestion des grains : greniers des hommes, greniers des femmes dont chacun(e)s gardent l'accès. On mange d'abord le mil des femmes en saison sèche puis celui de l'homme en saison des pluies quand le premier est épuisé ou qu'il doit être complété par des grains achetés. Le mil de la femme sert à la nourriture, pas pour brasser la bière vendue sur place ou sur un marché. Cette dernière est faite avec du mil acheté au marché ou emprunté à un frère. Elle ne peut être vendue sans que le père de famille la goûte. Sur les gains de sa femme, il n'a aucun droit : ainsi Dizeleng de Wazan possédait-elle en pleine propriété deux chèvres qu'elle avait achetées avec les bénéfices de ses ventes de bière (Vincent 1979, 236-237).

Les femmes préparent la nourriture sacrificielle, viande en sauce, boule et bière de mil, pour leurs propres cultes (leur mère et grand-mère paternelle défunt) et celui des ancêtres-hommes. Pour ces derniers, le maître de maison s'adresse de préférence à sa fille du même clan que les ancêtres concernés, à sa mère si elle vit dans sa maison, et en dernier à sa femme si les deux premières font défaut. L'épouse ne prononce aucune parole aux sacrifices de son mari mais doit être présente ainsi que les jeunes enfants. Les hommes les associent en leur faisant boire la bière sacrificielle (Vincent 1979, 241).

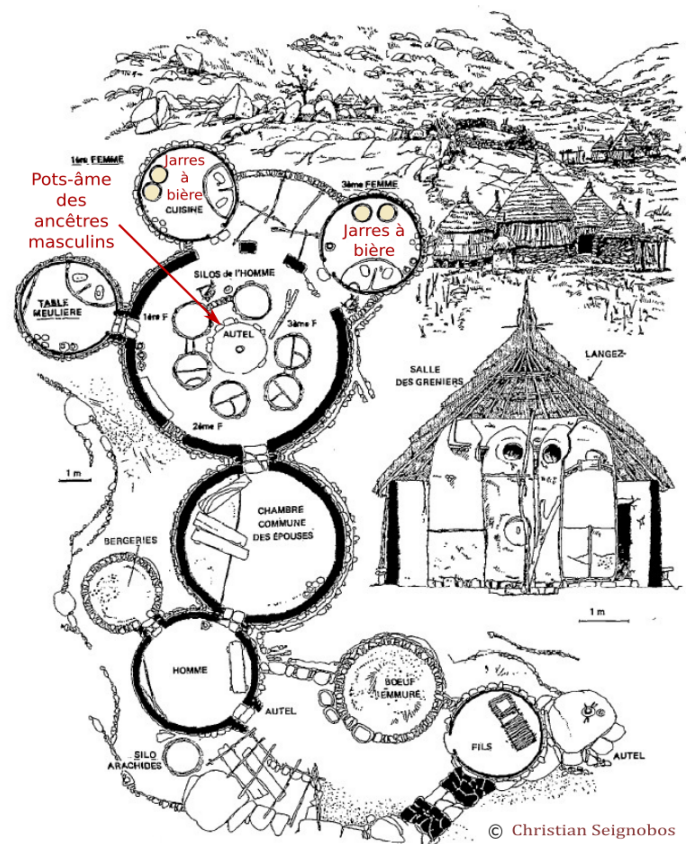


Fig. 58: habitation mofu de Douvanger (Seignobos 1982)

<sup>58</sup> Entre 1930 et 1945, le prince Mangala impulse trois essais de barrage dans sa chefferie de Duvangar et réquisitionne plusieurs mois tous les hommes de sa chefferie.

### 6.4 La bière des jumeaux chez les Mofu, les Giziga et les Zulgo.

Les jumeaux sont célébrés, vénérés et craints dans la quasi-totalité des monts Mandara. Leur naissance manifeste des pouvoirs hors normes en rapport étroit avec la fécondité humaine, la fertilité de la terre, l'abondance de grains et de bière qui signent in fine une harmonie sociale.

#### La bière des jumeaux chez les Mofu (Vincent 2002)

Jeanne-Françoise Vincent a décrit ce qui se joue chez les Mofu-Diamaré avec les jumeaux, ces êtres à part. Les Mofu disent *quand deux enfants sortent à la fois c'est déjà un esprit (kuley)*, *kuley* désignant l'esprit/puissance des ancêtres. *Vous, les jumeaux, si vraiment vous êtes importants il faut qu'on le sache en voyant vos bienfaits !* dit un sacrificateur lors de la fête des jumeaux, lui-même parent de jumeaux. Le culte des jumeaux n'adresse des vivants exceptionnels et non des défunts, une demande de fécondité et de surplus de vie (Vincent 2002, 110-111).

« Le jour même de leur naissance les jumeaux ont été soumis à des rites particuliers. Déposés, on l'a vu, sur la terre nue « comme s'ils étaient abandonnés » ils ne peuvent entrer dans la maison de leurs parents qu'après l'intervention de deux vieux acteurs, eux-mêmes anciens père et mère de jumeaux, mais sans liens entre eux. Après s'être attachés autour du cou et du front des fibres vert-pâle de « palmier nain » tubah - que l'on retrouvera lors des étapes du culte - les deux vieux en pareront de la même façon les parents des jumeaux, puis les jumeaux et leurs petits porteurs- non jumeaux cette fois - fille pour la jumelle, garçon pour le jumeau. Le choix de ce palmier semble bien dû au caractère double de ses feuilles, qui montrent à tous que le rituel célébré concerne cet être double que sont les jumeaux. Ainsi identifiés, reconnus, ces enfants à part pourront pénétrer dans l'habitation de leurs parents, dont ils ne sortiront plus pendant plusieurs semaines et parfois mois jusqu'à la saison des récoltes, à la « onzième lune » correspondant à septembre-octobre. » (op. cit. 112-113).

La fin de leur claustration *makrawa (faire sortir)* annonce la naissance des jumeaux fêtée par les « danses de jumeaux » (*mégerverey ma mawsa*). La plupart des habitants du quartier, voire de la chefferie, y participe, plusieurs centaines de personnes, une très grande affluence en pays mofu. Cette célébration se prépare longtemps à l'avance, *sinon le mil ne produirait plus beaucoup* (op. cit. 113).

Les invités viennent avec des Calebasses pleines de grains de mil pour un homme, de farine de mil ou de haricots pour une femme. D'immenses jarres recueillent ces offrandes, les unes pour le père et le premier jumeau, les autres pour la mère et le deuxième jumeau. Les femmes ont brassé dans leurs cuisines des centaines de litres de bière avec le mil du père des jumeaux. La fête débute l'après-midi et se poursuit toute la nuit par des danses et un chant encourageant à mettre au monde de nouveaux jumeaux. Deux sacrificateurs inaugurent le culte des jumeaux encore sans autel dans la salle des greniers : offrande animale après divination, offrande culinaire d'un coq et d'une poule cuits dans la même marmite, deux boules de mil, doubles onctions de farine de mil sur le front avec la main gauche, bière de mil. Tout est placé sous le signe du chiffre deux. L'autel des jumeaux est une poterie à double panse avec un col unique et deux goulots. Les danses de jumeaux célèbrent l'abondance promise pour toutes les familles au-delà des parents (Vincent 2002, 112-114).

### La bière et les sorghos réservés aux jumeaux chez les Giziga et les Zulgo.

Des variétés spécifiques de sorgho sont cultivées et réservées au culte annuel des jumeaux et de leurs parents, ou à leur alimentation tout au long de l'année. Ces sorghos produisent en général des grains gémellés blancs. Leur aire d'extension coïncide avec le culte des jumeaux respecté par la majeure partie des ethnies des monts Mandara, Giziga inclus. L'association de sorghos particuliers avec le culte des jumeaux est cependant tombée en désuétude parmi les Mafa nord, les Muktele, les Podokwo, et dans l'ensemble de la plaine à l'exception des Giziga (Carte 1). Ces sorghos témoignent de la longue coévolution des agrosystèmes et des pratiques culturelles dans le Nord-Cameroun, histoire que Ch. Seignobos a longuement étudiée. D'autres variétés locales de sorgho ont été jalousement protégées par certains groupes sociaux – devins, sacrificateurs, dirigeants de chefferie, maîtres de terre, guerriers, jumeaux, etc. – à des fins religieuses, « sorghos liturgiques » selon l'expression de Seignobos. Il cite le cas du *masay* Giziga, chef de terre de Ouzal-Loulou, qui en 1988 possédait encore « son sorgho » cultivé sur une parcelle de 30 x 40 m dans son sanctuaire. Il en confectionnait des boules et de la bière, en mélange avec d'autres sorghos, pour le seul sacrifice du *masay*, le *kuli ma di'da* (Seignobos 2014b, 131).

Les Giziga (≈ 55.000) se divisent en plusieurs chefferies, celles de Marva et de Kaliao étant en contact avec les Mofu, proches voisins occidentaux. Comme eux, les Giziga célèbrent les jumeaux et leur réservent un sorgho blanc particulier. Ils le désignent comme blanc (*daw babara*) bien qu'il puisse être rougeâtre. Ils brassent avec ce sorgho la bière spéciale de la fête des jumeaux qui suit celle des récoltes (Seignobos 2014b, 128).

Les Zulgo (8.000 environ) habitent le Nord-Est des monts Mandara, voisins des Gemzek et des Mada. Comme les autres ethnies, ils consacrent aux jumeaux un culte particulier. Les Zulgo cultivent aux abords de leurs autels domestiques (*kuley*) le *daw masa*, sorgho à grains blancs gémminés. Le *daw dedjet* est un sorgho à grains gémminés d'un blanc verdâtre. Ces sorghos servent à préparer des boules et de la bière pour le sacrifice en l'honneur des jumeaux. Si la quantité s'avère insuffisante, on le mélange à d'autres sorghos (op. cit. 128)<sup>59</sup>.

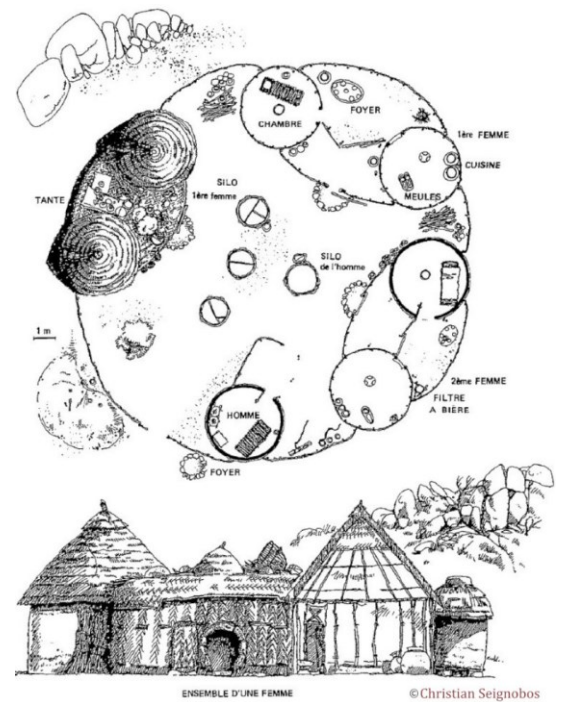


Fig. 59: habitation de Giziga à Badjava Tetra, case-brasserie et filtres à bière (Seignobos 1982).

<sup>59</sup> Seignobos cite d'autres spécialisations des sorghos, sans lien avec la célébration des jumeaux : sorghos amers pour écarter les acridiens, sorghos barbus pour repousser les oiseaux, sorghos ombrophiles pour exploiter les terres arborées (Seignobos 2014a, 21).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Les jarres et vases pour brasser et conserver la bière (et l'eau) chez les Mofu et les Giziga ont fait apparaître des parentés de forme et de vocabulaire. Les Giziga voient les Mofu dans la plaine (Barreteau, Delneuf 1990).

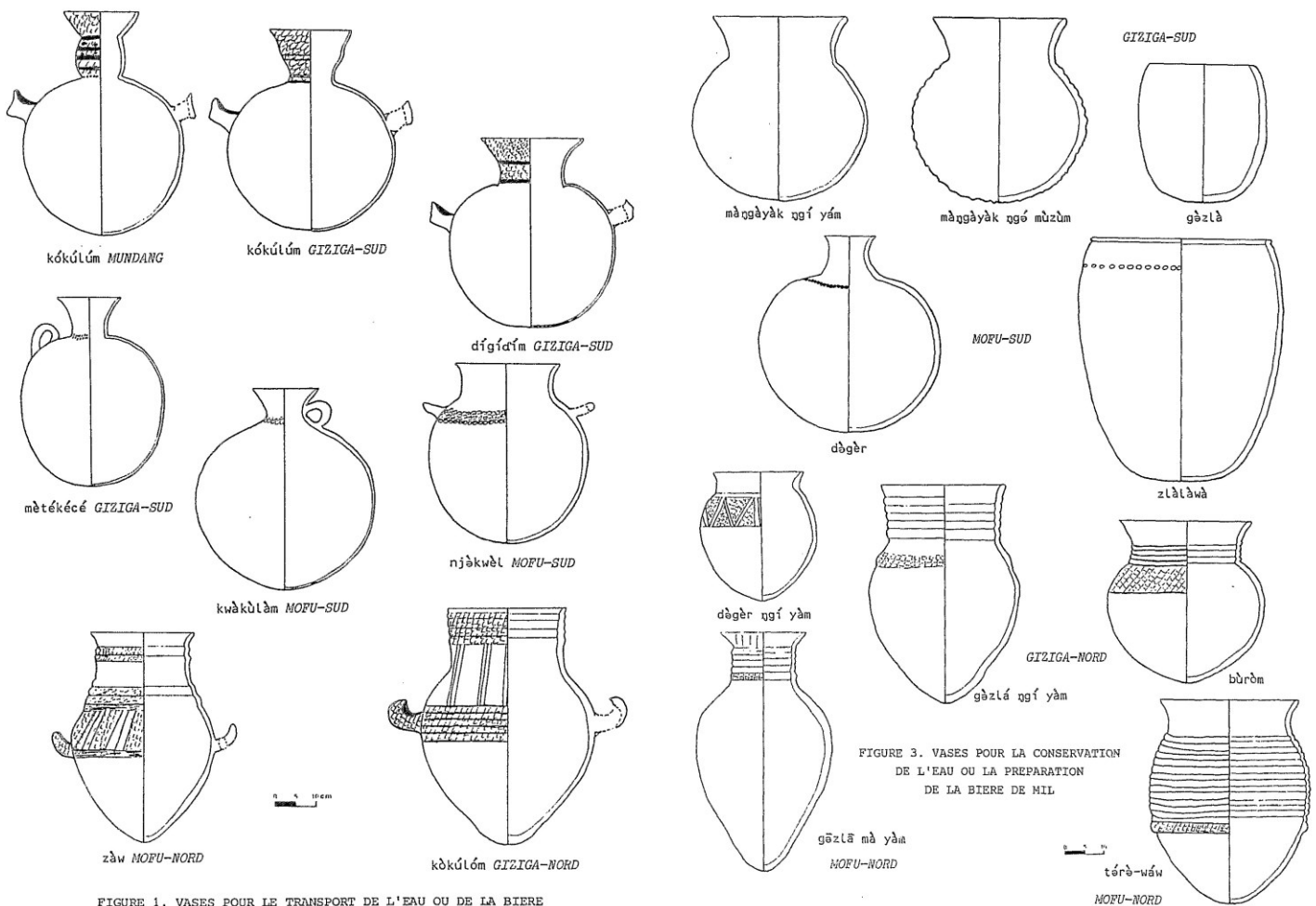


Fig. 60: comparaison des jarres et vases pour l'eau et la bière chez les Mofu et les Giziga (Barreteau, Delneuf 1990, 130 et 136). Voir aussi Müller-Kosack 1988 pour l'étude et le design des pots sacrés Mafa.

### 6.5 La bière chez les Kapsiki en 1971-1973 (van Beek).

Ils vivent de nos jours entre le Cameroun (Mandara centre-ouest) et le Nigéria : 25.000 Kapsiki au Cameroun, 70.000 à 169.000 Higi au Nigéria (estimations des années 1970), les partages coloniaux expliquant ces deux dénominations attribuées par les Fulbés (Peuls).

Kapsiki dérive de *psekè*, la germination du millet avant d'en faire de la bière, le procédé typique des Kapsiki pour le brassage de la bière, ou du verbe *psuku*, ce qui bouillonne (cuisson du moût ou fermentation). *Ka-psiki* peut se traduire par *ceux-qui font la bière*, ou « brasseurs de bière » (van Beek 1978, 17). Cependant, Kapsiki n'est pas un autonome mais le nom par lequel les Peuls désignent les ethnies de cette région. Les Kapsiki se disent eux-mêmes *Margi* ou *Higi* (*Kamwe*) au Nigéria (Seignobos & Tourneux 2002, 149)<sup>60</sup>.

<sup>60</sup> Nous écrivons aussi « Kapsiki », adopté par les études ethnologiques et historiques.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Les Kapsiki sont un cas exemplaire d'organisation sociale horizontale et fractionnée. L'unité socio-politique autonome est le village regroupant des maisonnées jalouses de leur indépendance. L'architecture de l'habitat agrégeant plusieurs cases derrière un mur de pierre reflète l'organisation et l'autonomie familiale kapsiki. Chaque village possède son territoire et une histoire fondée sur la migration d'ancêtres venus principalement de l'ouest, la plaine nigériane, durant les 3 derniers siècles de fuite devant les raids esclavagistes<sup>61</sup>. Les chefs de villages, de clans et de lignages ont des obligations rituelles et très peu de pouvoirs politiques. La cohésion sociale des Kapsiki repose sur des rites de passage pour les garçons et les filles, des rituels cycliques et des célébrations collectives.

Structure sociale égalitaire n'implique pas vie communautaire paisible. Les conflits entre villages et les tensions entre les sexes sont permanents. Les femmes changent fréquemment de mari et passent d'un village à l'autre. Les liens entre villages sont d'abord le fait des femmes beaucoup plus mobiles géographiquement et socialement que les hommes. Ces derniers risquent de voir une épouse disparaître du jour au lendemain. Il arrive que les hommes se marient un douzaine de fois, chiffre sans rapport avec la polygynie. Les femmes sont touchées par la forte mortalité infantile caractéristique des Kapsiki (van Beek 1987). La confiance entre les sexes étant faible, hommes et femmes tendent à vivre dans leurs propres sphères. La bière en offre un exemple.

Les Kapsiki brassent deux bières différentes : *tè* la bière « rouge » et *mpedli* la bière « blanche ». *Tè* est la bière rituelle brassée par les hommes, *Mpedli* la bière de consommation courante ou de vente sur les marchés, brassée par les femmes. La possibilité de vendre de la bière sur des marchés est apparue au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle parmi les Kapsiki et l'ensemble des montagnards. Cette situation évolue elle-même assez vite. La bière « rouge » autrefois exclusivement rituelle devient aussi une bière commerciale brassée par les femmes et préférée par les hommes (Van Beek 2002). Cette évolution touche aussi les femmes du clan endogame des forgerons, la seconde composante de la société Kapsiki (4 à 7%).



Fig. 61: mère ou sœur aînée Kapsiki et enfant buvant de la bière au marché de Mogodé avril 1986 (Van Beek 2005).

<sup>61</sup> Les monts Mandara sont habités bien avant cette époque, mais les données font défaut pour connaître ces populations et leurs migrations (van Beek 1981, 113-115).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Le brassage de la bière rouge suit le schéma technique du maltage, commun au nord du Cameroun. Les grains de mil ou de sorgho (les Kapsiki aiment les deux mais préfèrent le sorgho) trempent dans l'eau pendant une nuit, germent pendant quelques jours dans une case sombre, puis sèchent au soleil sur un toit. Dans la pensée Kapsiki, ce malt, *tè njine*, est lié à la mort, vulnérable aux attaques surnaturelles pendant cette phase intermédiaire de germination. Quatre jours avant l'événement à célébrer, les grains de malt brunis sont broyés, versés dans une jarre pleine d'eau une demi-journée, puis cuits pour la première fois pendant plusieurs heures. On utilise traditionnellement un grand pot de brassage en terre cuite (*wuta*) fixé dans le sol, ou bien de nos jours des barils métalliques ou des marmites en fonte. L'après-midi, lorsque le mélange a refroidi, la partie claire est versée à la louche dans d'autres jarres plus petites placées contre le mur de la case-brasserie. La partie épaisse et trouble restante est recuite jusqu'au soir puis mélangée au reste du brassage dans les petites jarres pour refroidir. L'homme brasseur attend pendant la nuit, goûte le brassin jusqu'à ce qu'il devienne légèrement aigre, puis le filtre à nouveau dans la grande *wuta* ou dans un baril. Il allume le feu autour de la grande jarre *wuta* ou sous le baril. Ce feu lent est maintenu toute la nuit jusqu'au lendemain après-midi. La bière devient alors sucrée (*tè kwarhèni*). Le soir, l'homme filtre une deuxième fois la bière qu'il verse avec précaution dans des jarres de bière à col étroit (*rhewelege tè*) bouchées avec un paquet de feuilles (Fig. 65, une jarre similaire des Hide). Ces jarres restent dans la case-brasserie. Si aucune levure n'est ajoutée, il faut trois jours pour que la bière fermente. Les résidus de grains servent d'engrais de jardin ou de nourriture pour les cochons.

À la fin du 2<sup>ème</sup> jour, la bière peut servir pour un sacrifice. Appelée *sarerhè* (littéralement *forgeron boit*), les forgerons la boivent effectivement et l'utilisent pour les sacrifices domestiques (van Beek 1992). Le 3<sup>ème</sup> jour, la bière peut servir aux sacrifices et être bue pendant les grandes cérémonies publiques. La bière rouge est brassée dans un espace masculin, la hutte réservée au brassage du *tè*. Elle est incorporée dans le mur de l'enceinte, à l'opposé de l'entrée. Le brassage est ritualisé, entouré de tabous. Si le brasseur a des rapports sexuels un jour avant et pendant le brassage, la bière devient gluante et ne peut être bue.

A l'intérieur du mur, le *dabala* est une hutte de passage qui prend la fonction de *derha* à la saison des pluies. Il y a également un côté masculin et un côté



Fig. 62: cérémonie funéraire Kapsiki et partage de la bière (Van Beek 2005).

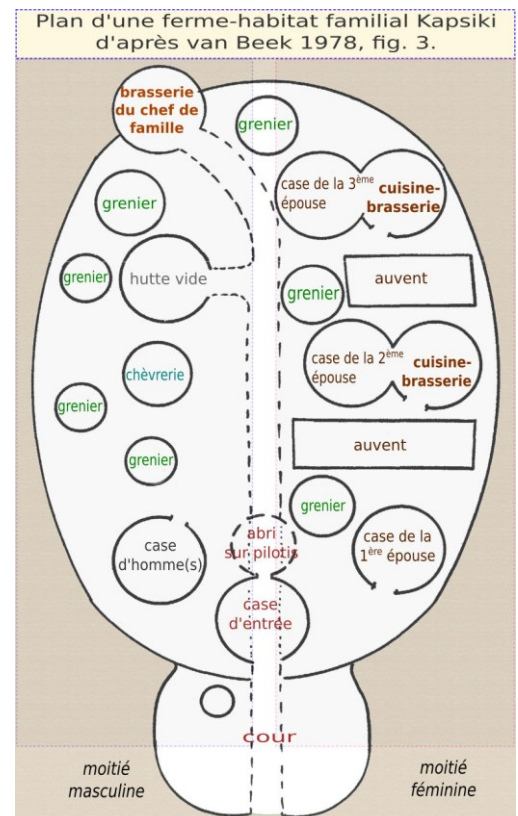


Fig. 63: plan d'un habitat familial Kapsiki (van Beek 1978)

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

féminin. Dans la section des hommes, on trouve la case du chef de famille avec ses greniers autour, les huttes de ses fils et la case-brasserie. La *dewe*, la brasserie, comme la *derha*, est faite d'argile mais surtout en pierre, construite avec les voisins d'un groupe de travail. L'homme prépare sa bière rouge, qui est seulement consommé lors d'occasions rituelles. Pour un usage quotidien, les femmes brassent de la bière blanche dans leurs propres cuisines (Fig. 63).

Les anciens d'un quartier se réunissent régulièrement sur un *kelungu*, assis sur un rocher à l'ombre d'un arbre au-dessus du paysage environnant. Ils y discutent des affaires courantes, la récolte, les mariages ou les problèmes du quartier. Ils jouent leur *tserhwe* (un jeu pour deux ou quatre personnes) à l'ombre, boivent de la bière et... discutent longuement des allées et venues du chef de village et de leur chef de quartier (van Beek 1978, 26).

Les malédictions et les moyens de les lever sont des moments critiques dans l'existence des Kapsiki. Le rituel *mpisu* contrecarre ces malédictions, débute par une divination et se clôt par des prières et des offrandes adressées à la source du malheur. Si la personne responsable de la malédiction est déjà morte, la réconciliation doit se faire par le rituel *kwadzankwa* (aller sur le chemin). Par la divination, le crabe indique ce qu'il faut faire, généralement une petite offrande de quelques résidus de bière, de millet ou de viande. La personne concernée sort la nuit avec ce qu'il faut dans un bol. Le but est la tombe du défunt ou, si la tombe est éloignée, la route. Là, il ou elle dispose quelques pierres ensemble pour former un petit tumulus. Les cadeaux sont placés sur le dessus, et on dit pourquoi on fait cela, quel malheur il y a, la divination de sa cause, en l'occurrence la malédiction envoyée par le défunt ("rêver" s'appelle consulter le crabe). On demande alors à la personne décédée de lever la malédiction (van Beek 1978, 88).

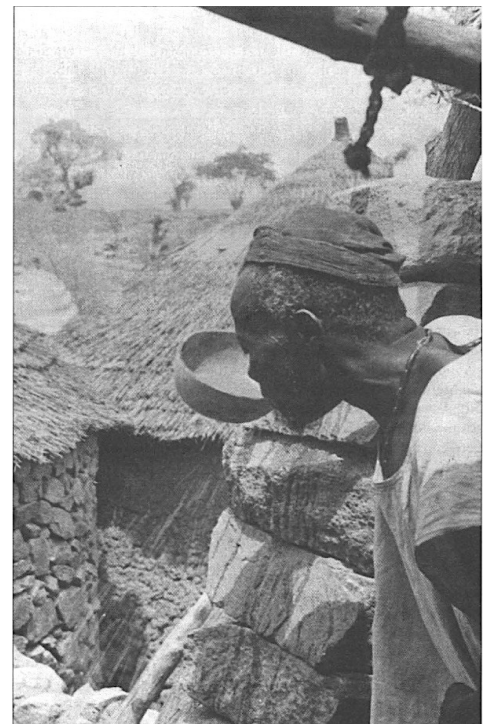


Fig. 64: Zra Demu asperge de la bière sur l'entrée de sa maison (van Beek 2005).

Chez les Kapsiki, l'ancestralité est signifiée un an après la mort par la brisure sur le tombeau d'une jarre ou d'unealebasse culturelle (selon le genre sexuel) pleine de bière de mil rouge. Six mois à un an après le décès, le rite des morts est complété par le *tèshingli* (bière du deuil). Le défunt passe de décédé à ancêtre, son ultime statut.

### 6.6 La bière chez les Mada en 1956-58 (Guingnet).

Les Mada étaient environ 10.000 répartis en 12 villages divisés en 35 quartiers, vivant sur un massif Nord-Est des Mandara septentrionaux (Carte 1)<sup>62</sup>. Il constitue une chefferie. Un chef prélève une part des récoltes. Des techniciens spécialistes (forgerons, guérisseurs, devins, maître de la pluie), mais pas de

<sup>62</sup> Et environ 17000 locuteurs de langue mada en 1982.



## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

stratification sociale : tous cultivent sur des champs dont la taille varie peu. Ni réclusion, ni circoncision, excision ou classes d'âge (Guingnet 1968, 1075).

L'importance primordiale de la culture du mil dans la vie des Mada est soulignée par de nombreux rites et les grands sacrifices saisonniers. Les deux grandes fêtes agraires sont *Ouzam Elgwa* = *bière de la plaine*, la fête des semailles qui a lieu en mai après les premières pluies, et *Ouzam i Jegla* = *bière de dieu*, en novembre, au moment de la moisson et du grappillage, fête de remerciement pour les nouvelles moissons et le remplissage des greniers (op. cit. 1116).

Travaux collectifs : « La construction se fait collectivement, et, pour quelques Calebasses de bière de mil, le futur propriétaire d'un nouveau saré trouve dans son quartier de nombreux ouvriers ; de même la remise en état des toitures est un travail communautaire. Si chacun tresse la paille nécessaire, la pose d'une nouvelle toiture rassemble voisins et amis » (op. cit. 1066).

Cultivateurs, les Mada n'accordent aux animaux qu'une valeur sociale ou religieuse. Les poulets terminent leur vie sur une pierre sacrificielle pour chercher des auspices en cas de maladie, de mauvais sort. Moutons et chèvres sont sacrifiés lors d'un décès ou d'une cérémonie annuelle. Le bœuf, claustré dans une petite case du saré<sup>63</sup>, est sacrifié aux ancêtres tous les 3 ans par les chefs de grandes familles qui seuls peuvent acheter un veau auprès d'un pasteur peul et l'entretenir. Dans tous les cas, la viande est consommée collectivement et copieusement accompagnée de bière.

Mariage : « La dot doit être versée au moment du mariage : 3 à 5 chèvres, quelques boubous ou pagnes, 2000 à 5000 f CFA, 5 grandes poteries de bière, une journée de travail chez le futur beau-père avec 10 à 30 de ses camarades » (op. cit. 1085) D'autres cadeaux à la famille de la fiancée accompagnent les pourparlers du mariage : Calebasses de bière, tabac, poules, etc.

Funérailles : « L'officiant sacrifie alors une chèvre, qui sera consommée par tous les assistants après l'enterrement, sauf : une oreille, un morceau de chaque patte, et des prélèvements de viscères qui seront déposés par l'officiant dans les *pra*, mélangés à de la bière de mil. » (op. cit. 1089). « Dans la tombe sont descendus des vêtements neufs, achetés et réservés spécialement à cet usage, de la viande, de la boule de mil, une Calebasse de bière ... » (ibid.). Pour le veuf ou la veuve : « Ainsi entre l'enterrement et la bière anniversaire offerte aux mânes, une lune après les funérailles, le mari devra veiller. Tout rêve ayant la défunte pour sujet sera néfaste et nécessitera un sacrifice ... Jusqu'au jour anniversaire où on boit la bière, une veuve se rase entièrement la tête, puis après une nouvelle lune, elle prépare de nouveau la bière de mil qui met fin à son veuvage. » (op. cit. 1090-91).

Le défunt doit être honoré. « Pendant les cérémonies annuelles et la période anniversaire de la mort, un peu de bière et des morceaux de boules de mil sont versés dans le *pra*, cette petite urne funéraire placée au pied du grenier central et censée contenir l'ombre du défunt. Personne n'oublie la libation *Tegouno artaava* aux mânes des ancêtres avant de boire la bière de mil. Je n'ai jamais vu un Mada passer outre cette prescription l'obligeant à répandre quelques gouttes de bière sur le sol, quel que soit l'endroit, avant de boire à la Calebasse qui lui est offerte en disant : "Je vous donne ceci, mes Pères". » (op. cit. 1096).

---

<sup>63</sup> En langue fulbe, le *saré* désigne un groupe de cases habitées par une famille.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Femme enceinte « Pour que le ventre d'une femme enceinte grossisse, elle préparera de la bière de mil pour le quartier, et son mari convoquera ses amis chez lui pour boire et se réjouir ensemble ; le lendemain tous les hommes invités iront en brousse avec des bâtons pour tuer un apak [sorte de petite gelinotte] et l'apporter à la femme, ainsi son ventre pourra grossir normalement ! » (op. cit. 1113).

La présence des esprits protecteurs = ancêtres défunts, croyance centrale des Mada et garante de leur cohésion sociale. Le Maître de la pluie est un homme qui tire sa puissance de ses ancêtres.

### 6.7 La bière chez les Hidé (Xdi) en 1969-70 (Eguchi)

Les Hidé sont un petit groupe de montagnards vivant à l'ouest de Mokolo, voisins méridionaux des Mafa, à une altitude moyenne de 1100 m. Environ 6000 Hidé en 1960 avec une densité de 145 habitants/km<sup>2</sup>, l'une des plus élevées des monts Mandara avec celle des Mafa (Hallaire 1965). Elle illustre l'extraordinaire adaptation des ethnies du Mandara à leur environnement minutieusement aménagé, source d'une prospérité agricole capable de nourrir une population dense, et dans le même temps la nécessité de règles sociales fortes pour cohabiter et soutenir cette pression démographique.

L'importance accordée à la bière dans la vie quotidienne, les échanges sociaux et les cérémonies s'expliquent par cette double contrainte dont dépend la survie des Hidé en tant que groupe social : une céréaliculture performante pour remplir les greniers, des coutumes fortes pour faire circuler « harmonieusement » la bière tout au long de l'année dans l'ensemble de la communauté.

« The Hide are great lovers of beer. During the time of the author's field work [April to June 1969], there were drinking parties almost every day. Beer is a part of almost every one of the regular functions and celebrations, which are of great importance in Hide life, but it is very common, too, for several people to assemble spontaneously to drink together. » (Eguchi 1971, 71).

La bière (*ɓuzu*) est brassée avec une variété de sorgho (*Sorghum caudatum*) et du mil (*Pennisetum typhoideum*). L'éleusine, cultivée en rotation biennale et associée au mil, ne semble pas être employée pour faire la bière tant qu'il y a du sorgho. La méthode de brassage est celle du maltage. On brasse à l'extérieur sur les terrasses ou le plus souvent dans les cases. Le maltage dure 4-5 jours, séchage inclus. Le brassage proprement dit requiert 3-4 jours, et un cycle complet plus d'une semaine. Les opérations d'un cycle chevauchent le cycle suivant.

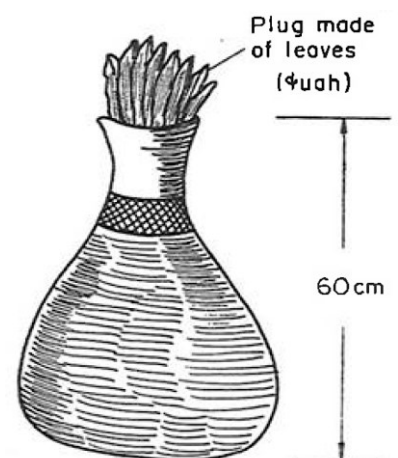


Fig. 65: jarre pour la bière (*hulama ɓuzu*) en poterie non vernissée, contenant 15 à 20 litres environ. Le col est fermé par un bouchon de feuilles (*luha*) (Eguchi 1971 fig. 4).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

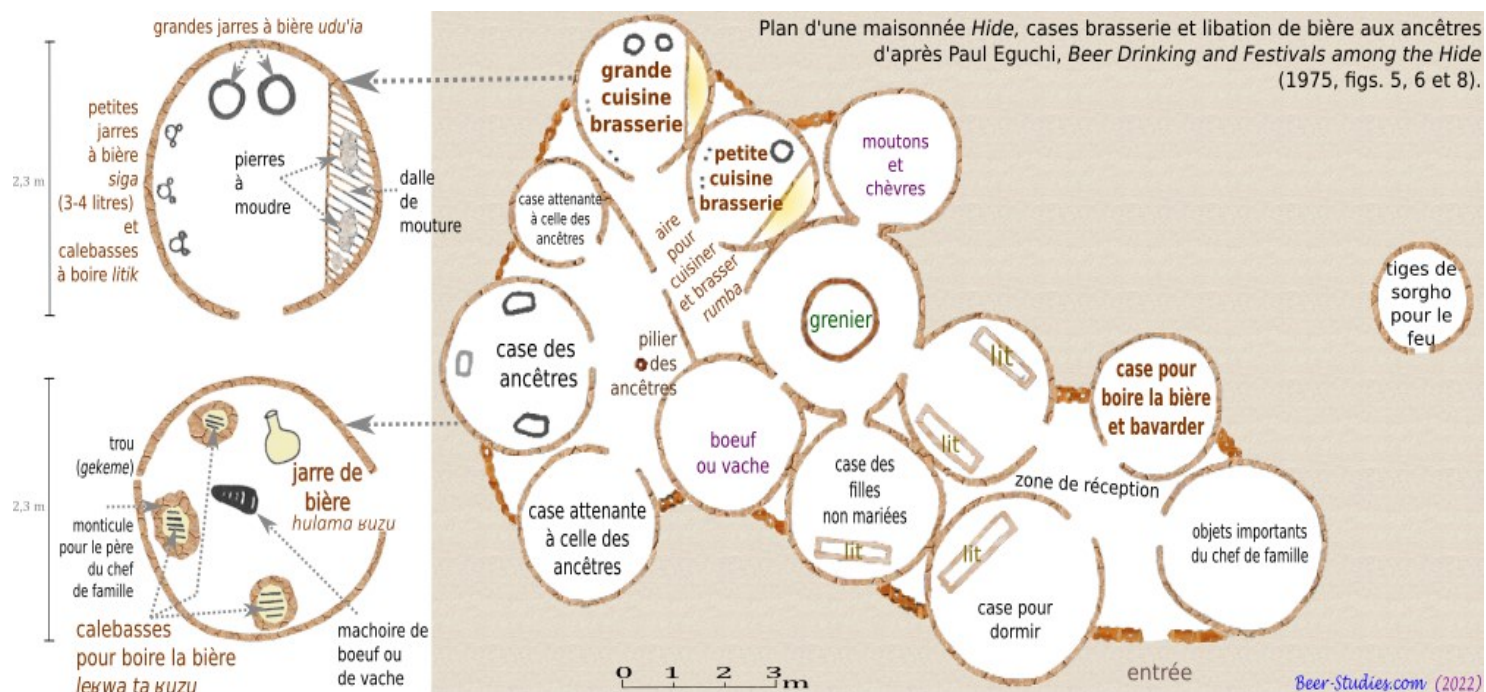


Schéma 1 : plan d'une maisonnée *Hide*, cases brasserie et bière offerte aux ancêtres (Eguchi 1975).

La bière est brassée par les femmes. Elles disposent d'une case (*rumba*) spéciale aménagée pour le brassage. La *rumba dagala* est une hutte-cuisine d'environ 2,5 m de diamètre, équipée pour brasser de grands volumes de bière. Elle contient des mortiers en pierre pour écraser le malt de sorgho et de mil, des filtres à bière (*tuktuk wuzu*) pour séparer moût et drêches, de grandes jarres de terre cuite non glaçurée (*udi'a*, h. 70 cm Ø 60 cm) pour le brassage et la fermentation, des petites jarres *sigā* de 3-4 litres pour servir la bière, des calebasses, des étagères de bois. La cuisson du moût se déroule à l'extérieur, entretenu avec des cannes de sorgho. Une autre hutte-cuisine, la *rumba kwitik*, ne sert qu'au brassage de petites quantités de bière pour la famille (Schéma 1).

La bière est bue en respectant des règles sociales strictes.

Eguchi liste 3 contextes et 5 règles encadrant le brassage et le boire de la bière (1971, 73)					
	Bière vendue O/N ?	Lieu restreint O/N ?	Pour certaines personnes O/N ?	Pour le plaisir O/N ?	Pour les ancêtres O/N ?
Bière cérémonielle					
Bière soutenant les travaux collectifs					
Bière pour le marché					

Tableau 4 : contextes et règles encadrant brassage et le boire de la bière chez les *Hide*.

Les marchés se tiennent dans les bourgs qui entourent le territoire des *Hidé* (Madagali, Gozo, Mokolo, Tourou et Ngosi). On boit sur place les jarres de bière

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

apportées par les brasseuses, sur une colline proche, parfois dans une maison voisine où se brasse la bière.

La bière cérémonielle est bue dans le *wa ckadak*, cour à l'arrière d'une concession où se trouve la hutte (*ckadak*) des ancêtres (*jiji*), espace interdit aux femmes (Schéma 1).

La bière accompagnant les travaux collectifs est offerte par le demandeur au groupe restreint de ceux et celles qui sont venu(e)s travailler.

La bière offerte aux ancêtres n'est pas bue pour le plaisir. Sa consommation est très ritualisée. Les participants versent toujours quelques gouttes de bière sur le sol en chantant le nom de leurs ancêtres avant de boire. Ceux qui participent à des travaux collectifs font de même mais boivent ensuite autant qu'ils le veulent.

En dehors des cérémonies et des réjouissances collectives qui ont lieu entre novembre et juin, la seule bière qu'on peut boire toute l'année est celle que les brasseuses vendent sur les marchés, brassées avec du sorgho et du mil qu'elles achètent ou tirent de leurs propres greniers.

A l'extérieur et hors cérémonies, les Hidé boivent leur bière partout où ils le peuvent : sur des rochers, sous des arbres, dans une hutte réservée aux réjouissances quand il pleut, sur des piles de sorgho en train de sécher, etc. Seuls certains lieux sont tabous autour des habitats dispersés dans les champs-terrasses. Ils boivent en groupes de même parenté qui réfère soit à une même famille et son habitation (*hga*), soit à un même clan exogame (*la*), *Hde* désignant tous des clans, donc l'ensemble de l'ethnie Hidé. En principe, on ne boit pas avec un non-Hidé (sauf un ethnologue ! Fig. 66).

Les manières de boire obéissent à une étiquette stricte. La bière est servie en suivant le degré de proximité parentale des convives avec l'hôte. Elle est versée depuis une petite jarre à bière de 3-4 litres (*sigá*) dans unealebasse d'environ 0,6 litre réservée à cet usage (*lekwá ta*) et offerte de la main droite. La bière est bue en une seule longue gorgée. Le buveur rend laalebasse avec la main droite. Le pouce ne doit jamais toucher la bière, précaution contre les risques d'empoisonnement. Deux proches, l'hôte et son visiteur peuvent boire ensemble à la mêmealebasse, joues et lèvres touche-à-touche, en signe d'amitié, de confiance réciproque ou pour sceller un vœu de fraternité. Boire la bière ensemble à la mêmealebasse se dit *solo-solo* dans le parler vernaculaire des monts Mandara.

Travaux collectifs contre bière. Paul Eguchi a pu observer en avril 1969 la restauration des toitures tressées avec des tiges de sorgho et de cordages d'herbe, une technique dans laquelle excellent les Hidé. Une équipe de 4 à 5 hommes travaillant de l'aube au crépuscule couvrent ainsi 3 à 4 huttes. Pendant que ces hommes, des frères et voisins, effectuent ce travail coopératif, les femmes qui ont

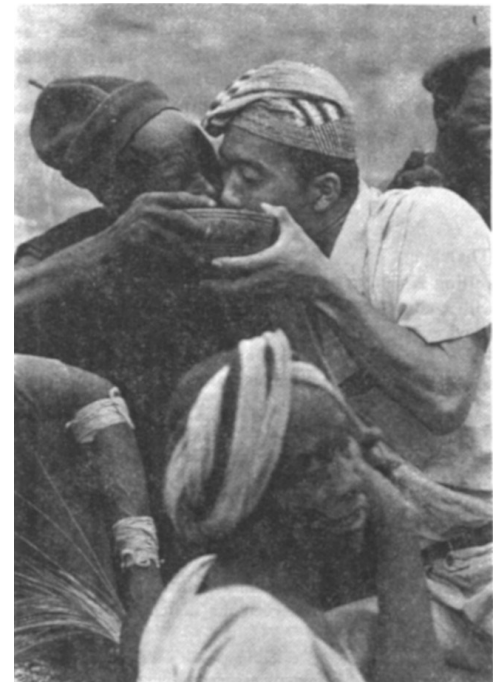


Fig. 66: Paul Eguchi boit la bière dans la mêmealebasse, lèvres à lèvres (*solo-solo*), avec les Hidé.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

débuté le brassage de la bière 3-4 jours avant, se préparent à servir la boisson. On commence à la boire vers 3-4 heure de l'après-midi jusqu'au coucher du soleil.

Cérémonies religieuses. Deux cérémonies principales rythment l'année. Dans les deux cas, les libations de bière et le boire-ensemble prennent une signification particulière.

Celle du bœuf claustré (*La*) réunit l'ensemble du clan et même au-delà. Il se déroule en deux phases. La première, tenue secrète, ne réunit que la maisonnée de celui qui offre l'animal du sacrifice. Une fois terminée, les hommes et exceptionnellement les femmes des autres familles peuvent entrer dans le *wa ckadak* de la maisonnée. Le maître de maison offre de la bière, des boules de sésame et du souchet (*Cyperus esculentus*) grillés qui servent d'édulcorant, mangées ou mélangées avec la bière. On place des offrandes sous le pilier des ancêtres : eau, os de bétail, petite jarre de gruau de sorgho, etc.

On met un tissu autour de la tête du plus jeune homme non marié de la maisonnée. Il boit le premier la bière. On bat du tambour, les femmes crient en fausset, puis lui sert de la bière directement dans la gorge. Après une pause, la bière est apportée depuis le *ckadak* (case des ancêtres) et distribuée à tous les participants qui offrent un peu de farine de sorgho au pilier des ancêtres de la maisonnée. La bière est servie en continu, l'ambiance devient de plus en plus festive.

À l'extérieur, une foule se rassemble, composée de personnes éloignées de la famille qui organise la fête, de personnes d'autres clans, d'hommes et de femmes en âge de se marier, de jeunes hommes jouant du tambour, etc. Au moment où le son des tambours devient très fort et les danses atteignent leur paroxysme, le mur de la hutte à bétail est brisé. Le bœuf ou le bouc enfermé depuis deux ans dans la hutte obscure sort en trombe. Les tambours et les danses s'arrêtent net. L'animal court sauvagement autour du champ en terrasse. Des jeunes célibataires poursuivent l'animal et le maîtrisent à mains nues. Un membre de la famille qui organise la fête prend la corde sous le pilier des ancêtres pour attacher l'animal à un arbre. Au même moment, il y a des cris, des chants et des danses frénétiques. Ensuite, le jeune homme qui a été le premier à mettre la main sur l'animal est félicité et se voit offrir plusieurs cruches de bière, de la viande et de beaux vêtements. Au coucher du soleil, la cérémonie prend fin. Les participants rentrent chez eux et le silence de la nuit enveloppe le champ, théâtre d'événements bruyants.

L'animal reste attaché à un arbre toute la nuit. A l'aube, le maître de maison l'abat avec une lance. La carcasse est découpée et la plus grande partie de la viande est mise à sécher sur les claies du *wa ckadak*. Une partie de la viande, accompagnée d'un peu de bière, est distribuée aux frères du maître de maison.



Fig. 67: Paul Eguchi et le partage de la bière parmi les Hide.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Ce déroulement suit de près celui des [Mafa](#). Il offre aux clans Hidé une occasion de se rencontrer, d'échanger des informations, de flirter. Chaque famille assez riche pour entretenir un bœuf ou un bouc pendant deux ans offre ce sacrifice. Un clan en offre donc plusieurs la même année. Le rôle tenu par le jeune homme non marié de la famille révèle sa fonction matrimoniale (Eguchi 1975, 82-84).

Le sacrifice *Hana-sku* (litt. *couper la tête d'un animal*) est offert à l'ancêtre des parents et frères d'un maître de maison et ne concerne qu'une famille élargie. Il resserre leurs liens familiaux et adresse, à travers le père et la mère du maître de maison, ses lignées paternelle et maternelle. Le *Hana-sku* débute par le sacrifice d'un mouton ou d'une chèvre. Le maître de maison répand du sorgho dans la case des ancêtres (*ckadak*). Puis il enduit l'entrée du *wa rumba*, le *gogwila*, l'entrée du *rumak*, les pieds de lit, le front, les pieds et l'abdomen des participants avec les intestins de l'animal sacrifié (Schéma 1). Il verse la bière mise de côté dans le *ckadak* dans une demi-calebasse et boit. Le bouchon végétal de la jarre à bière est placé dans le *ckadak* sur une pierre à titre d'offrande (Fig. 65). Le maître de maison offre ensuite de la bière aux autres participants. Chacun redonne la calabasse au maître de maison qui touche la bière de ses lèvres et la tend au participant. Avant de boire, ce dernier doit se tourner vers le *wa rumba* (cour des huttes-cuisines féminines) et crier « pour ta mère » puis vers le *gogwila* (poteau des ancêtres) et crier « pour ton père » tout en laissant tomber sur le sol quelques gouttes de bière. Quand toute la bière mise de côté dans le *ckadak* est bue, on apporte une nouvelle jarre de bière depuis le *wa rumba*. Elle est bue selon l'étiquette habituelle. Le bouchon de la jarre est placé sous le pilier des ancêtres (Eguchi 1975, 85).

### 6.8 La bière des Margi, Mandara occidental, 1959-1987 (Vaughan).

Environ 250.000 Margi habitaient les piedmonts occidentaux des Mandara et les plaines alentour du Nord Nigéria vers 1970 ([carte 1](#)). L'histoire de leurs migrations s'est jouée entre les monts Mandara et le massif de Biu à l'ouest. Elle rend compte de leur géographie actuelle et leur division en 4 groupes culturels : Dzirngu, Babal, Titum et Putai (Vaughan 2000, 45-71 ; cartes 2-1 et 3-1). Ils ont été exposés aux raids esclavagistes avant et surtout pendant le jihad des Peuls du 19<sup>ème</sup> siècle :

« Les monts Mandara sont plus qu'une frontière orientale des Margi contemporains, car c'est d'eux que sont venus les peuples lors de nombreuses migrations étalées sur une longue période. Même si certains Margi se sont déplacés vers les plaines, ils ont eu tendance à s'installer autour d'inselbergs vers lesquels ils pouvaient se retirer lorsqu'ils étaient menacés par des ennemis. » (Vaughan 2000, 23)

Même adossés aux inselbergs qui parsèment la plaine nord-nigériane, les Margi ont souffert des politiques esclavagistes qui étaient encore à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle le socle économique l'émirat d'Adamawa :

« La communauté Margi méridionale de Hildi, par exemple, vivait sur un inselberg mais cultivait la plaine environnante d'où elle tirait également son eau. En 1959, les anciens pouvaient encore raconter l'histoire d'un siège de cinq mois en 1899 au cours duquel les Fulani ont coupé l'accès à l'eau et les

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

ont finalement contraints à capituler. Cent soixante-dix hommes ont été emmenés comme esclaves (Kulp, s.d.). » (Vaughan 2000, 60)

Beaucoup sont de nos jours islamisés<sup>64</sup>. Que peut-on connaître de leurs anciennes coutumes et de leurs traditions brassicoles ? La bière joue-t-elle encore un rôle dans leur mode de vie ?

James H. Vaughan avait choisi en 1959 d'étudier les Margi Dzirngu. Ils perpétuaient leur organisation sociale autonome fondée sur une céréaliculture autosuffisante, et des modes de vie encore peu bousculés par le Nigéria moderne et le monde marchand. Les descriptions qui suivent doivent être actualisées. Elles concernent les Margi Dzirngu et ne peuvent s'étendre à tous les Margi dont la majorité habitent la plaine N-E du Nigéria. J. Vaughan a présenté une [exposition photographique sur les Margi](#) en 2005 (université d'Indiana) avec ces mots « *On pourrait dire que la société décrite dans cette exposition a pratiquement disparu* ».

Adossés aux piedmonts occidentaux du massif Mandara, les Margi Dzingu sont un peuple d'agriculteurs et de brasseuses, à l'instar des autres ethnies du Mandara. Ils cultivent le sorgho (*Sorghum vulgare*), le mil (*Pennisetum*), le maïs (*Zea Mays*), le manioc (*Manihot utilissima*), le pois-de-terre bambara (*Voandzeia subterranea*), le niébé (*Vigna unguiculata*), dans certains endroits le riz asiatique (*Oryza sativa*) et la canne à sucre (*Saccharum officinarum*), le gombo (*Hibiscus esculentus*), la roselle et l'oseille (*Hisiscus Sabdariffa*), le sésame (*Sesamum indicum*) et l'arachide (*Arachis hypogaea*). Le principal grain des Margi – ils en reconnaissent 4 variétés principales – est le sorgho : culture alimentaire et grain de leurs systèmes rituels (Vaughan 2000, 182). Le maïs et manioc adoptés au 19<sup>ème</sup> siècle, le riz au 20<sup>ème</sup> siècle, n'entrent pas dans les traditions brassicoles des Margi. Le niébé et le pois-de-terre bambara ont sans doute servi à brasser des « bières de famine » (3.3), mais nous manquons de données pour les Margi.

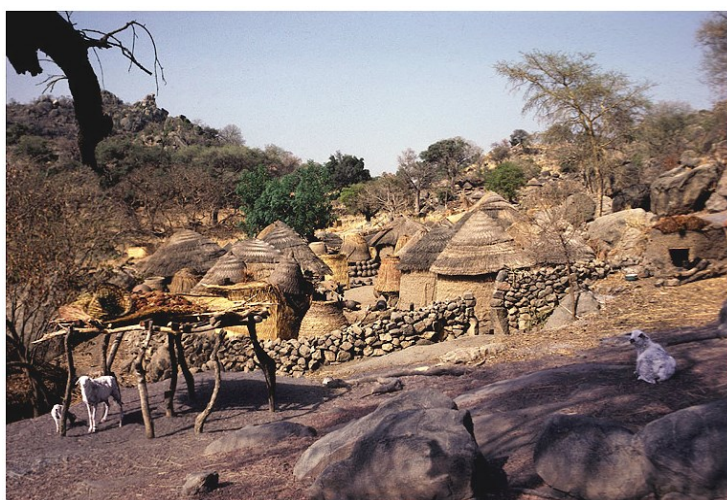


Fig. 68: habitat des Margi Dzingu sur la bordure Ouest des monts Mandara (Vaughan 2000).

Ces derniers brassent donc des bières de sorgho : la bière profane (*mpadlu*) et une bière rituelle (*psu*). La *mpadlu* est la bière des travaux agricoles communautaires, des marchés, la bière quotidienne, la boisson des festivités. La *psu* est une infusion légèrement fermentée de sorgho versée en libation durant les rituels et les grandes cérémonies annuelles, Yawal principalement.

---

<sup>64</sup> Margi descendants des convertis pour échapper aux chasses à l'homme des musulmans ou plus récemment pour échapper à l'ostracisme qui frappe les « païens ». Vaughan a décrit le *Mafakur*, un « esclavage » très différent entre Margi et leurs voisins Mafa ou Higi. Des enfants ou des familles Mafa étaient adoptés par des Margi, conséquence de famines ou disettes sévères dans les Mandara (par ex. en 1899-1904). Le « rapt » de femmes Mafa était aussi pratiqué avec l'accord des villages Mafa (Vaughan 1977).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

### La bière des travaux collectifs (*mishki*) :

Comme parmi d'autres ethnies des Mandara (6.6 et 6.7) ou les Duupa du massif de Poli (8), les tâches agricoles importantes des Margi Dzirngu sont des travaux communautaires alimentés par d'abondantes distribution de bière. Les femmes de la famille organisatrice brassent de la bière à l'annonce d'un *mishki*, par le chef de famille. Les membres de sa famille doivent venir l'aider, mais les grands moments du cycle du sorgho, le sarclage, les semailles et le battage, peuvent exiger le concours des amis, des voisins et des affins, jusqu'à 50 personnes quand un fermier possède de vastes champs. Sans l'attrait de la bière et des festivités que le commanditaire se doit d'offrir, difficile de déplacer autant de monde (Vaughan 2000, 184).

Des rituels agraires accompagnent ces travaux collectifs : prières, sacrifices, libations de bière pour garantir la fertilité, la venue de la pluie, etc. (Vaughan 2000, 187-188).

### Les marchés de bière (*suku mpadlu*) :

Les marchés à bière bénéficient chez les Margi d'une organisation spécifique. Ils se tiennent dans un endroit séparé les jours de marché (vendredi à Gulak), après lui et peuvent se prolonger presque une nuit. Nous citons in-extenso la description vivante qu'en offre Vaughan (2000, 192) :

« Dans une zone proche mais distincte du marché, il y a d'habitude un marché à bière ou *suku mpadlu*. Bien qu'on puisse normalement acheter de la bière de sorgho presque chaque jour, les jours de marché, un effort particulier est déployé pour préparer de grandes quantités à vendre. Le marché à bière se tient en fin d'après-midi, après la fin des autres marchés. C'est l'occasion de visiter et de converser avec des amis et des connaissances et il y a souvent des danses qui, lorsque la lune est pleine, se prolongent dans la nuit. Bien qu'il y ait beaucoup de ragots et de plaisanteries sur l'ivresse et qu'il y ait eu quelques buveurs notoires, j'ai vu très peu d'ivrognerie sur les marchés à bière auxquels j'ai assisté entre 1959 et 1960. »

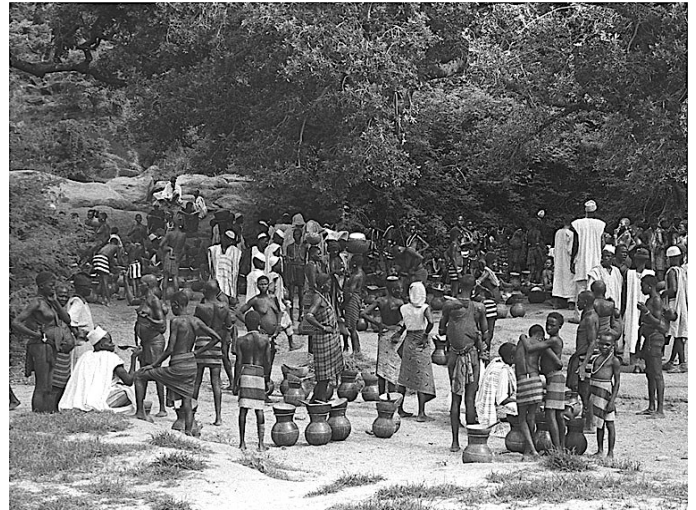


Fig. 69: marché à bière Margi dans les collines Mandara (Vaughan 2000).

Les femmes brassent la bière pour le marché avec leurs propres céréales et la vendent même à leur propre mari. Certaines accumulent assez d'argent pour acheter des vaches ou des veaux à naître, un achat risqué (Vaughan 2000, 192).

### Yawal, la célébration estivale de la fertilité, réjouissances et bière :

Les trois grandes cérémonies calendaires sont le Yawal (juillet), l'Anggarawai (février) et le Digu Digal (mars). Yawal, la plus importante, dure 4 jours en pleine saison des pluies, quand le paysage reverdit, l'air devient frais et humide, les plantes poussent. Chaque hameau prépare Yawal plusieurs semaines, brasse de grands volumes de bière, tue une vache ou une chèvre (op. cit. 239-241).



## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Yawal était plus qu'un rituel célébré pour négocier avec les forces surnaturelles le retour attendu de la fertilité, l'abondance de grains, de nourriture et de bière. Yawal était aussi un moment politique. Le *ptil*, chef traditionnel d'une communauté de villages Margi (*ptilkur*), devait démontrer à tous la vigueur de ses pouvoirs mystiques et de son autorité politique. Ce qui se traduisait par des rituels pour tester la puissance magique du *ptil* et des raids contre les royaumes voisins commandés par ce dernier. De leur succès et des présages tirés des rites de Yawal dépendait le sort du *ptil*, son maintien ou son remplacement (op. cit. 199-202).

Les pouvoirs magiques du *ptil* protègent les cultures, mais il ne peut cultiver lui-même ses propres champs. Son *bulama* (celui qui seconde le *ptil* et autrefois dirigeait les raids armés), convoque les familles pour aider les femmes et dépendants du *ptil*. Ces travaux collectifs prennent la forme des *mishki* (supra) pourvus de jarres de bière dont la profusion démontre la générosité et la bonne santé économique du *ptil*, gage de prospérité collective.

Les cérémonies composant la trame rituelle de Yawal se déroulent à la fois dans les champs, devant les autels domestiques (rites de fertilité) et dans la concession du *ptil* (protocole politique). Les femmes ne jouent aucun rôle rituel, bien qu'elles préparent la nourriture et brassent le *mpadlu* et le *psu* (op. cit. 248).

L'après-midi du 2<sup>ème</sup> jour, il y a un marché de bière et des danses pour ceux qui ont récupéré des activités précédentes (op. cit. 251).

Le 3<sup>ème</sup> jour de Yawal est consacré aux festins, à la bière et aux danses :

« Plus tard dans l'après-midi, bien avant le coucher du soleil, une foule très nombreuse et festive se rassemble dans le pathla pour observer le sacrifice et le partage de la vache mambil. La foule comprend non seulement des personnes venues d'autres hameaux de Gulugu mais aussi d'autres *ptilkur*. Elle est si nombreuse que des marchands ambulants installent des tables à sa périphérie et des femmes ambitieuses vendent leur bière *mpadlu*. » (Vaughan 2000, 245)



Fig. 70: jeune fille saluant une vieille femme au marché (Vaughan 2000).

Le 4<sup>ème</sup> et dernier jour, un battage rituel du sorgho avec 3 bâtons (deux de prunier noir, un d'ébène) a lieu le matin au pied d'un baobab, arbre dans lesquels les *yal*<sup>65</sup> aiment résider. En pleine saison des pluies, on bat symboliquement des épis de la dernière moisson. En fin de matinée, le *ptil* conduit le conseil du *ptilkur* au pied de l'arbre. Le sorgho est battu, vanné, et les semences répandues. On apporte la bière-*mpadlu* au *ptil* et aux personnes présentes. Le *ptil* en verse un peu à chacun de ses pieds et sur le sol devant lui. Les *ptil* précédents ont bu la bière-*mpadlu*, mais le *ptil* Yarkur a renoncé aux boissons fermentées en devenant *ptil* et n'en a pas bu. Il discute amicalement avec les spectateurs qui boivent leur

<sup>65</sup> Les esprits *yal* habitent rochers, montagnes, sources, etc., ni bons ni mauvais comme les *shatar*, mais susceptibles d'être involontairement irrités par les humains.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

part de *mpadlu*. Quand toute la bière est bue, le *ptil* retourne dans l'enceinte royale (op. cit. 252-254).

« L'esprit du Yawal persiste pendant un certain temps et le jour du marché qui a suivi sa conclusion en 1960 a présenté le plus grand marché de bière que j'ai jamais vu, les filles sont venues en groupes dans leur "costume" Yawal, et il y avait de nombreux ngkyagu [membres du clan des forgerons] avec leurs instruments de musique. L'assemblée était si nombreuse qu'il y avait quatre danses différentes qui se déroulaient simultanément pendant un certain temps. » (op. cit. 254)

L'Anggarawai, qui célèbre la nouvelle récolte de sorgho en février, est comme Yawal fêtée par des danses sur le marché à bière (Vaughan 2000, 256).

### Psu, la bière des rituels et des libations :

La bière *psu* est une infusion fermentée de sorgho, plus légère et simple à brasser que la *mpadlu*. Elle présente les deux caractéristiques des bières-vestiges : sa technique de brassage ancienne ([amylolyse acide](#)) et son utilisation quasi-exclusive dans les gestuelles religieuses.

Le 1<sup>er</sup> jour de Yawal, en début d'après-midi, le *ptil* et son acolyte le *birma* vont offrir la bière-*psu* aux quatre Yal publics du vieux Kirngu, l'ancienne enceinte dans laquelle le *ptil* vivait au sommet de la montagne. Deux jeunes filles les accompagnent pour porter le *psu* mais ne participent pas au rituel. Il n'est pas anodin que les filles plutôt que les garçons assistent au rituel. La bière-*psu* est déposée dans l'i'iwa (autel de terre-cuite) à l'endroit où se trouve le *yal*. Le *ptil* jure d'être généreux et juste "même envers Matakam et Plesar (Peuls)", et prie pour que Gulagu (le district Marghi) continue à être prospère, à diriger les Margi, et pour pouvoir honorer le *yal* lors du prochain Yawal. Si le *ptil* n'observe pas cette coutume, de grands malheurs peuvent frapper le *ptilkur*. Autrefois, le *psu* laissé dans un des i'iwa était "lu" pour prédire la récolte de l'automne à venir (Vaughan 2000, 244).

Le 1<sup>er</sup> jour de Yawal, un poulet est sacrifié par les familles qui ont enfant jeune. De la bière-*psu* est versée sur l'autel familial (*koptu*), parfois sur chacune des pierres de l'entrée. Le poulet est plumé et mangé. Ses plumes rejoignent le *psu* sur l'autel. Plus tard, les plumes du poulet sont placées sur un morceau de poterie brisée ou un morceau dealebasse et laissées le long d'un chemin proche. Une partie de la maische (drêches) issue du brassin de *psu* est placée avec cette offrande au bord de la route (Vaughan 2000, 242-243).

## 7 La bière dans le « triangle des petits yaérés ».

Le triangle des petits yaérés se situe entre les fleuves Logone-Chari et les monts Mandara, au sud de la plaine de Diamaré ([carte 1](#)). C'est une zone inondée en saison des pluies et pendant les 3 mois de décrue, donc de juillet à décembre.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Ces territoires d'apparence ingrate faits de marécages, terres sableuses et galeries forestières ont protégés des ethnies qui fuyaient les raids esclavagistes du Bornou, du Mandara ou du Baguirmi. Les inondations empêchaient les cavaliers musulmans de galoper et surprendre les villages. Ces ethnies restaient exposées en saison sèche.

Elles ont fortifié leur village, amélioré leur techniques culturelles, évolué vers des sociétés plus stratifiées pour assurer leur défense collective. Ce sont, d'ouest en est, les Fali, les Gude, les Mundang, les Tupuri, les Gizey, les Muzey, et les Masa plus au nord.

Peuples de pêcheurs, d'éleveurs de bovins et de chevaux, ce sont aussi des céréaliculteurs avertis, buveurs de bière et de lait pour ceux qui élèvent des vaches. Leurs traditions brassicoles sont moins riches que celles des ethnies des Mandara parce qu'ils ont subi la pression précoce des lamidats Fulbe des plaines au 19<sup>ème</sup> siècle, notamment celle de Rey Bouba et indirectement celle du puissant émir esclavagiste de Yola dans l'Adamawa du califat de Sokoto.

Néanmoins, les multiples rôles socio-économiques de la bière observables à une époque récente gardent le souvenir de traditions brassicoles anciennes et fortes. Nous n'illustrons ici que celles des Tupuri, des Muzey et des Masa. Au sud, d'autres ethnies du Tchad, entre Logone et Bénoué mériteraient d'être incluses ici.



Fig. 71: portage de l'eau depuis le mayo Kebbi par des femmes Mundang de Leré, Brusseaux 1905.



Fig. 72: : tata et greniers fortifiés Mundang (Moll 1905).

### 7.1 La bière chez les Tupuri 1950-2000 (Masseyeff & al., de Garine)

Les Tupuris vivent en fortes densités dans la zone d'inondation des lacs de Fianga et Tikem. Pasteurs et céréaliculteurs à la fois, ils boivent du lait et de la bière. Mais ces deux boissons n'ont pas la même importance culturelle :

« La bière de mil est avec le lait la boisson la plus prisée par le paysan toupouri. Comme d'autres boissons alcoolisées elle a une signification sociologique spéciale. C'est la boisson du groupe. Si le toupouri s'isole comme "gourna" pour boire du lait, c'est le contraire pour la bière de mil qu'il boira en société, et chaque fois, qu'il le peut, sans modération ! » (Masseyeff, Cambon, Bergeret 1959, 33)

Le brassage de la bière exige un travail considérable que les femmes réalisent pour deux raisons, l'une économique, l'autre sociale. Les femmes vendent la bière brassée avec le sorgho de leurs greniers pour gagner un peu d'argent. Même son mari doit lui payer. Chaque femme possède son grenier d'où sortent les grains



Fig. 73: greniers Tupuri, Brusseaux 1905.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

pour brasser. Le mari possède son propre grenier dont le mil peut être vendu en cas de besoin d'argent ou quand les greniers des femmes n'assurent plus la soudure.

D'autre part, la bière est la boisson conviviale par excellence. « Se réunir avec ses amis autour de larges cruches de bière de mil, en boire sans compter à pleines calebasses et dans l'euphorie, parler, danser et chanter, c'est la joie de vivre du paysan toupouri, qui ne connaît point tant d'autres distractions. » (op. cit., 33). Les enfants boivent une bière diluée, nourrissante et vitaminée. Ces bières traditionnelles non pasteurisées conservent toutes leurs qualités nutritionnelles.

La *yi* est la bière transparente des Tupuri, une bière de type *bil-bil* brassée avec du malt. Les procédés varient, versions courtes ou longues selon le contexte (bière familiale, bière commerciale, bière rituelle). Ceci est la méthode longue et soigneuse d'une femme réputée dans le pays pour la qualité de sa bière :

« La femme met le mil qu'elle destine à la préparation de la bière dans de grandes jarres de terre cuite et recouvre les graines avec de l'eau. Elles y séjournent deux jours. Puis on vide les jarres, on lave les graines avec de l'eau fraîche et on les étend le soir sur une natte où elles demeurent jusqu'au matin. La femme répète quatre fois cette opération : les germes sont alors bien sortis et on les arrache. Les graines restent encore à séjourner une nuit dans les jarres, après quoi on fait sécher les graines d'abord à l'ombre ensuite en plein soleil. Lorsqu'elles sont complètement sèches, la femme les écrase sommairement et dépose cette farine grossière dans les jarres. Elle ajoute de l'eau et élimine les impuretés qui flottent.

Après des brassages soigneux, la femme parvient alors par une succession de décantations à séparer le liquide surnageant du dépôt. Le surnageant est mis de côté. Pendant ce temps le dépôt est délayé dans de l'eau et porté à l'ébullition. Puis, la femme mélange à cette mixture encore chaude le surnageant précédemment séparé.

Le lendemain matin le mélange doit avoir une saveur légèrement acide. Si la ménagère le trouve encore trop sucré elle le laisse reposer quelque temps.

Lorsqu'elle le trouve satisfaisant, elle le filtre à plusieurs reprises sur les entonnoirs de vannerie que l'on utilise ici.

Une nouvelle ébullition intervient alors. Le liquide est à nouveau décanté et refroidit lentement.

Quand la femme le juge assez froid elle l'ensemence avec une sorte de levain issu de la précédente fabrication. Le moût se met alors à fermenter.

La bière est bonne à consommer après une demi-journée de fermentation. C'est une bière rustique jaune-brun encore trouble et contenant de nombreuses particules en suspension. Elle pétille fortement. Sa saveur dépend de la durée de fermentation. Après quelques jours, elle devient franchement acide. Ces bières titrent 4 à 5° alcooliques. » (op. cit., 34)

On retrouve la logique socio-économique circulaire et vertueuse peaufinée dans les monts Mandara : bière d'entraide pour cultiver et moissonner le sorgho, greniers pleins, abondance de bière, offrandes de bière (nouvelle année), festivités, semences de sorghos pour l'année suivante, et le cycle annuel se répète.

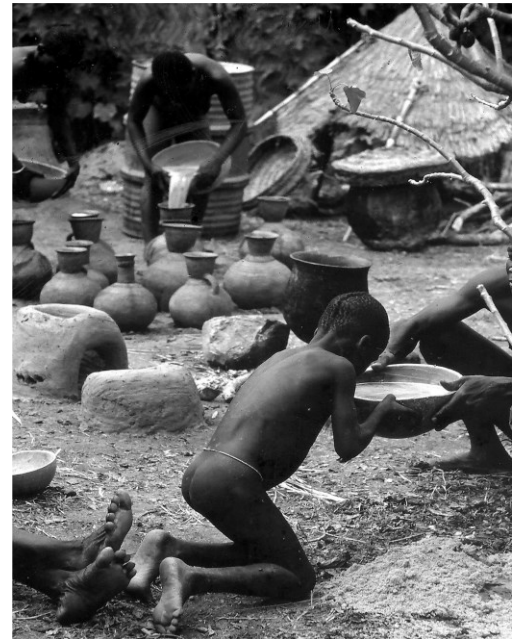


Fig. 74: enfant Tupuri buvant de la bière (Garine 2001, 56).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

« Les travaux de culture du babu [sorgho repiqué et soigné d’Août à Octobre] sont assez pénibles et sont souvent effectués par entraide collective. Après le travail on se gave de mil et on se gorge de bière de mil. » (Masseyeff, Cambon, Bergeret 1959, 21)

Brasser n’est pas une tâche technique banale comme dans la civilisation marchande occidentale. Brasser est une opération sacrée, un instant dans un grand cycle annuel. L’obligation de pureté et de sérénité s’impose quand on brasse la bière : ni colère, ni impureté (menstruation, rapport sexuel), ni conflits collectifs.

Surga désigne en *kanuri* un travail communautaire non rétribué, dont les participants sont simplement nourris et, chez les non-musulmans, abreuvés de bière. Il fait référence à des formes très codifiées d’entraide collective dans les domaines de la culture, de la construction, ou de la réfection d’une case :

- Inviter un voisin à travailler sur son champ contre repas et bière, à charge de revanche ;
- Inviter pour rattraper un retard (sur les champs de coton) contre bière ou équivalent en argent ;
- Inviter-convoquer pour un jour de travail sur le champ du chef ;
- Invitation d’un jeune homme à ses amis pour aller travailler sur les champs de ses futurs beaux-parents. En ville, le *surga* tourne à la tontine (petites sommes d’argent cumulées entre villageois pour faire de petits emprunts), en particulier pour construire les unités d’habitation.

### 7.2 La bière des Muzey et des Masa, 1962-63, 1968-2010 (de Garine).

Muzey et Masa sont voisins le long du Logone ([carte 1](#)). Bien qu’un no man’s land les séparent, vestiges des anciens conflits interethniques, leurs traditions brassicoles sont très similaires. Elles incluent des bières légères brassées très vite (1 jour + 1 nuit de fermentation) et une bière de sorgho malté « classique » plus complexe et proche des autres bières traditionnelles de la région.

Les femmes préparent une gamme de bières légèrement fermentées : une bouillie légère de sorgho fermente toute une nuit avec ou sans ajout de levure ; la *kochett*, boisson similaire à base de riz ; la *kalla* à base de sorgho ou de mil additionnée de piment et de sucre. Les Masa et les Muzey font aussi de l’hydromel et divers vins à base de fruits (Garine Igor 2001, 54).

La bière *suma* des Masa et la bière *doleyna* des Muzey sont semi-opaques, à mi-chemin entre la *balsa* opaque des Koma et la *yi* transparente des Tupuri. Le brassage par maltage réclame 10 jours de travail. Les Masa et les Muzey privilégient les variétés *Sorghum caudatum* (op. cit. 58-61). Masa, Muzey et Tupuri connaissent les variations saisonnières du climat, de leurs agrosystèmes et le cycle végétatif des plantes de leurs territoires. Pour brasser la bière, les processus de germination des céréales, de cuisson du moût et de fermentation sont maîtrisés.

La bière de sorgho est la boisson à haute valeur culturelle de la plupart des rituels. Les Masa et les Muzey contrastent à cet égard avec les Tupuri, les Kera et les populations montagnardes du Nord-Cameroun comme les Koma, où la consommation de bière est une activité profane prisée. De nombreux marchés s’y

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

adonnent. Selon Guillard (1965), chez les Tupuri, elle représente 23 % des revenus domestiques et 4 % des dépenses, moins que d'autres populations d'Afrique<sup>66</sup>.

Le brassage de la bière (10 jours) et ses différentes phases sont à la base de l'organisation du calendrier rituel des populations des plaines de la zone considérée. Tupuri, Kera, Muzey et Masa s'insèrent dans le même système et célèbrent leur principal rituel, le début du cycle annuel (*vun tilla, ouverture des mois*) à tour de rôle et suivant l'ordre historique de leur installation dans la région. Le clan Tupuri de Doré commence, suivi des villages Kera voisins, puis de divers clans Muzey, Bogodi, Gunu, Pé, et enfin les Masa du clan Guizey. Le début de l'année débute par des brassins et un boire collectif.

La bière implique symboliquement les personnes qui la manipulent. Les femmes en période de menstruation ne peuvent pas brasser de bière. La bière rituelle ne doit être manipulée que par des adultes portant leur tenue de cérémonie et doit être bue dans unealebasse propre et neuve réservée à cet effet. De même, les femmes appartenant aux collèges de possession viennent dormir dans l'enceinte de leur chef rituel pendant qu'il brasse, garantissant par leur présence que tout se passera bien. La pureté et la sérénité sont nécessaires pendant la préparation de la bière. Il est interdit de crier, de se disputer ou de se battre entre époux. Le cycle du brassage et la consommation de la bière sont ritualisés chez les Masa et les Muzey, délimitant un moment distinct de la routine quotidienne.

La bière est consommée par toutes et tous, enfants comme personnes âgées. La bière est offerte aux êtres surnaturels et aux ancêtres. La plupart des rituels impliquent des libations et des consommations de bière, à la fin des offrandes et pendant le repas pris en commun par les participants. Chez les Masa, le principal sacrifice aux ancêtres nommé *suma bumba*/bière du père, s'accompagne de la prière suivante : "Père, voici ta bière. mère du pays (*Nagata*), viens et bois. Vous tous, esprits de la brousse, venez boire. Nul d'entre vous doit rester sans boire" (Garine Igor 2001, 59).



Fig. 75: bière rituellement consommée par tous, anciens et enfants (Muzey), Garine 2001, 57.

La bière possède un pouvoir magique. Lors de la célébration concernant l'esprit gardien du clan Muzey Jarao, des gouttes de sang peuvent apparaître à la surface de la bière rituelle. Les drêches (*sot suma* / excrément de la bière) des bières de cérémonie sont chargées de pollution. Elles sont abandonnées aux carrefours pour imprégner de leur mal/pouvoir le passant qui l'emporte.

---

<sup>66</sup> Guillard J. (1965), *Golompui. Analyse des Conditions de Modernisation d'un Village du Nord Cameroun*. Mouton & Co/Ecole Pratique des Hautes Etudes, Paris/La Haye. Les Ngambaye, sur les rives du Logone autour de Bongor et de Moundou (Tchad), boivent un tiers de leur récolte de mil, soit 700 g de grain/jour les années de bonne récolte (Cabot, 138). Au Burkina Faso, chaque habitant boit 263 litres/an (Pallier 1972).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Tupuri, Kera, Muzey et Masa célèbrent le début de l'année par des brassins et un boire collectif. Lors des principaux rituels, le chef de terre boit en premier, puis ses assistants, sa première épouse, les chefs de famille masculins, puis leurs épouses et enfin les enfants. Chez les Muzey, boire la bière rituelle réactive les liens de parenté. Le premier jour de célébration du Nouvel An (*vun tilla*), la bière est réservée aux membres de la famille. Tout étranger serait téméraire d'avaler ce que serait pour lui un poison. Des divinités comme celui de la mort (*Matna*) sont si dangereuses que seules les personnes du groupe de possession approprié peuvent boire leur bière.

La teneur en alcool de la bière de sorgho se situe entre 3° et 6°. Une bonne quantité est nécessaire pour qu'un adulte s'enivre (environ cinq litres). Diverses écorces, comme celle de l'acajou bâtard (*Khaya senegalensis*) rendent la bière plus amère et plus forte (*galaki*). Il n'est pas rare de s'enivrer de bière. Cependant, chez les Masa et les Muzey, la bière de sorgho est surtout source de gaieté. Lors d'occasions rituelles intermittentes, elle permet un léger degré d'ivresse, propice à la convivialité. Les ivresses importantes ne sont pas courantes. Les ivrognes ne sont pas ostracisés et sont peu responsables pour leurs actes, mais aucun comportement brutal n'est attendu culturellement, et les bagarres ne sont qu'occasionnelles (9).

Cependant, la *boisson rouge/doley cawna*, bière de sorgho rouge, est de plus en plus considérée trop douce pour créer l'intoxication rapide et une possible perte de conscience. La boisson noire/*doley warna - arkina*, remplit ce rôle. C'est un alcool condensé de bière de sorgho, comme le whisky se distille en Europe avec du moût fermenté d'orge, mais avec la technique rudimentaire et dangereuse des alambics de brousse. Les Européens ont introduit les alcools puis la distillation sur les côtes guinéennes (note 18).

### 8 La bière chez les Duupa du massif de Poli, 1988-93 (Éric Garine)

Les Duupa vivent dans le centre-nord du Cameroun et sortent de la zone du bassin tchadien. Nous les incluons dans cette étude pour une double raison. Les Duupa illustrent la stratégie des zones-refuge adoptée par des agriculteurs contre les chasseurs d'esclaves. Avant la relative paix coloniale et l'interdiction de l'esclavage au début du 20<sup>ème</sup> siècle, le massif de Poli a servi de montagne protectrice au nord du plateau de l'Adamaoua pour des agriculteurs Duupa et Dowayo<sup>67</sup>. D'autre part, les Duupa illustrent les multiples fonctions matérielles et médiations sociales opérées par la bière au sein d'une société acéphale de cultivateurs. Les Duupa ont été extensivement étudiés par Éric de Garine entre 1988 et 1993. Ils vivent entre 400m (la plaine) et ≈1500 m, en majorité sur les pentes élevées du massif de Poli<sup>68</sup>.

---

<sup>67</sup> La domination des Foulbés, puis les politiques coloniales allemandes et françaises, ont poussé Duupa et Dowayo du plateau vers les hauteurs du massif de Poli qui était déjà habitée de longue date. Cette zone-refuge n'était pas vide avant eux (Gariné 1995, 8-9).

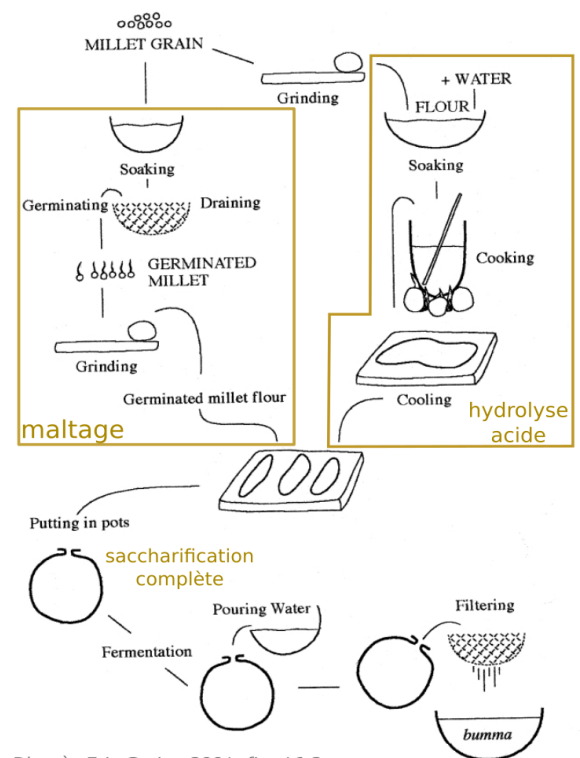
<sup>68</sup> Le Hosséré Mango et le Maambéecha culminent respectivement à 1748 m et 1532 m.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Les Duupa étaient 6 à 8000 vers les années 1990, composant une société dite acéphale dont les ressources matérielles reposent sur un système agraire aussi avancé que celui des monts Mandara. L'économie autosuffisante des Duupa (sauf pour le sel) repose sur une combinaison de plantes cultivées, par ordre d'importance : le sorgho (*Sorghum bicolor*), le mil perlé (*Pennisetum typhoides*), l'éleusine (*Eleusine coracana*) et diverses ignames (*Dioscorea spp.*). Les Duupa identifient des dizaines de variétés de sorgho, toutes adaptées aux multiples contraintes que ces agriculteurs chevronnés maîtrisent : sols, saisons, utilisations, goûts, valeurs culturelles, etc. (Garine & al. 2014).

La bière (*bumma*) est brassée en général par les femmes, avec une exception majeure : les hommes la brassent pour accompagner les travaux collectifs agricoles, les *kôm bumma*/travail bière (infra). Les bières des Duupa sont à base d'éleusine ou de sorgho, mais celles d'éleusine, un peu plus fortes, sont préférées. Pendant la saison des pluies, l'éleusine reste souvent le seul stock de grains disponible (Garine Éric 2001, 194-195).

La méthode de brassage est mixte : maltage des grains et hydrolyse acide séparée d'une pâte cuite. Ces deux ingrédients, malt concassé et pâte cuite acidifiée, sont réunis dans un même pot à l'état semi-solide, détail technique important. Il n'existe aucune confection, cuisson et décantation d'un moût liquide. L'hydrolyse et la fermentation alcoolique transforme le mélange malt + pâte acidifiée en une masse semi-liquide fermentée et acidulée. Elle est conservée dans des pots ronds semi-enterrés à l'intérieur de la hutte-brasserie que possède chaque habitat familial Duupa. C'est au moment de boire la bière que cette masse fermentée est diluée avec de l'eau puis filtrée pour obtenir la *bumma* (Schéma 2). Cette dilution finale fait fluctuer le degré d'alcool entre 4° et 6°, selon que les Duupa désirent boire une bière plus ou moins épaisse, plus ou moins forte, ou partager plus ou moins de Calebasses. Comme beaucoup d'autres aspects de la vie collective des Duupa, la *bumma* échappe à la normalisation. Le brassage dure au total 7 à 10 jours.



D'après Eric Garine 2001, fig. 16.3

Schéma 2 : brasser la bière bumma avec une double méthode (Garine).

Les différences techniques sont nettes entre les méthodes de brassage des Duupa et celles des Mandara plus au nord où le maltage avec confection d'un moût prédomine. Cette géographie Nord-Sud de la bière est examinée au [chap. 10](#).

Tous les Duupa connaissent les opérations de brassage. Elles marquent les jours séparant le début d'un brassin et la distribution de la bière finie. Celles et ceux qui participent à des travaux collectifs, une fête ou un rituel peuvent



s'organiser une semaine ou plus à l'avance. Les calendriers calqués sur les opérations de brassage sont une pratique attestée chez les Mofu-Diamaré du Nord-Cameroun (Tableau 3 et Vincent 1991, 334).

La bière est omniprésente dans la vie collective, familiale et individuelle des Duupa. Elle accompagne les repas structurés autour de la boule de mil avec sa sauce de légumes-condiments, mais surtout le grignotage qui est la façon la plus répandue de se nourrir. La bière *bumma* représente environ 40% de l'apport nutritionnel quotidien soit 500 gr de grains convertis en bière / personne / jour (Koppert & al. 1996, 240 et 253 tableau 11), avec une consommation supérieure des hommes. Pour les Duupa, la *bumma* et la boule de mil font partie des « vraies nourritures », la bière occupant le plus haut rang (Gariné Eric 1996, 193).

« La bière est consommée dans tous les rituels et toutes les festivités. Les calebasses de bière de mil sont attribuées à chacun selon son statut. Lors des rituels, des réunions politiques ou des travaux collectifs, il convient de calculer la part des hommes et celle des femmes, la part de ceux qui ont préparé la bière, de ceux qui la servent, la part des aînés, celle des camarades de la circoncision, celle de la belle famille ou celle des représentants du lignage de la mère. Il existe de nombreuses règles qui s'appliquent en fonction du contexte et de la composition de l'assemblée. » (Gariné Eric 2016, 62)

Les traditions brassicoles des Duupa et celles des autres ethnies du Nord-Cameroun ont de nombreux points en commun. Nous en avons sélectionné trois, parmi l'abondant matériel collecté, publié et analysé par Éric de Gariné.

### **Travaux collectifs et distribution de bière : *kôm bumma*.**

Les travaux collectifs revêtent une importance économique vitale pour cultiver les champs de céréales et maintenir une collaboration sociale. Leur organisation repose sur des compensations sous forme de bière brassée et offerte par la famille qui sollicite ce travail collectif, le plus souvent des travaux agricoles (sarcler les champs, moissonner, battre les grains, etc.) ou une entreprise requérant bras et compétences (construire une maison, refaire un toit, transporter des matériaux d'un village à un autre, ...).

Ce sont les *kôm bumma* (*travail bière*). L'expression signifie *travail (avec) bière* et non *travail contre de la bière*. La bière n'est ni une rétribution ni un salaire en nature dans une économie autosuffisante qui ignore le système marchand et plus encore le salariat. Les *kôm bumma* s'organisent par groupes de 5 à 20 personnes ayant des affinités ou habituées à s'entraider, n'appartenant pas forcément au même groupe domestique. La famille qui sollicite ces travaux brasse et offre la bière qui doit être abondante. Elle travaillera plus tard pour rendre ce même service à d'autres familles. Au fil de l'année agricole, la réciprocité profite à tous. Tous peuvent organiser un *kôm bumma*. Ce n'est pas une prérogative des anciens ou des chefs. La réciprocité fonde les *kôm bumma*. Une famille qui solliciterait le travail des autres sans travailler à son tour pour eux serait exclue de ce système (Gariné Eric 2001, 198-199).

Celui qui organise un *kôm bumma* prépare un brassin de *bumma*. Le cycle du brassage détermine le jour où commence les travaux, le jour où la pâte fermentée sera prête pour la dilution de la *bumma* (Schéma 2). Ce jour venu, le propriétaire, les membres de sa famille et les personnes qu'il a personnellement invitées se

rendent au champ et travaillent toute la matinée. Avant midi, d'autres personnes se joignent au groupe, gens de passage, voisins, amis et quelques assoiffés. Un peu de *bumma* est offerte à tous, travailleurs comme « invités ». Tout le monde se remet au travail jusqu'à la distribution de bière en fin d'après-midi. Cette fois, une partie sera donnée aux personnes qui ont été directement sollicitées et ont travaillé depuis le matin. Cette bière appelée *bum tikka* (bière calebasse) est versée dans la calebasse de chaque personne qui la rapporte chez elle et la partage avec les membres de sa famille. C'est la bière bue de manière récréative le soir par petits groupes près des habitats. Il reste toujours de la *bumma* pour tous les autres qui en boivent jusqu'au soir. Les plus gros volumes de bière *bumma* sont consommés durant les fêtes rituelles, mais les occasions de boire les plus fréquentes sont les travaux agricoles collectifs (Garine Éric 2001, 198).

La méthode de brassage des Duupa ([Schéma 2](#)) rend possible cette façon de distribuer la bière et d'ajuster les volumes de *bumma* en fonction du nombre de buveurs. La pâte fermentée est fractionnée au dernier moment, diluée et filtrée, ce qui permet d'obtenir un volume plus ou moins abondant de bière et une boisson plus ou moins épaisse<sup>69</sup>. La dernière opération de brassage de la *bumma*, la dilution de la pâte fermentée avec de l'eau et sa filtration dans des jarres aux yeux de tous les participants, marque le début des travaux dans les champs. C'est à cet ultime moment que l'organisateur d'un *kôm bumma* connaît le nombre de participant(e)s et dilue sa bière en conséquence.

Le sarclage des champs de céréales est un travail critique. Une famille qui ne peut pas sarcler ses champs risque de perdre toute la récolte et mourir de faim l'année suivante. Ce désherbage doit être effectué fin-juillet et d'août, pendant la saison de la faim annuelle. Les greniers sont presque vides et la prochaine moisson n'a pas encore eu lieu. Les reliquats de grains disponibles, l'éleusine le plus souvent, sont employés pour brasser la *bumma* et solliciter un *kôm bumma*. Durant cette période de soudure, il faut avoir des grains de l'année pour pouvoir brasser de la bière et avoir des grains l'année suivante par le truchement des travaux collectifs. La bière est un aliment mais aussi un moyen de production et un support social, un révélateur des solidarités vitales que les groupes Duupa doivent entretenir pour leur survie collective.

### **L'initiation des garçons et la bière bumma.**

L'initiation des jeunes garçons est organisée par leurs pères une année de bonne récolte de mil, synonyme de bière abondante, car l'ensemble des cérémonies engage une grande dépense de bière (Garine Éric 2001, 191). Les pères d'un village décident entre eux de son calendrier. Dans une société acéphale, il n'existe aucune autorité religieuse centrale pour contrôler des activités rituelles (Garine Eric 1996, 25).

---

<sup>69</sup> On peut diluer un moût fermenté pour ajuster son volume et sa densité, mais on ne peut pas le fractionner pour obtenir des portions de bière plus ou moins forte, ou plus ou moins épaisse car le moût a déjà été filtré. De plus, quand on dilue une jarre de bière brassée avec la technique maltage-moût-décantation-fermentation, on dilue l'intégralité de son contenu liquide. La dilution affecte la totalité du brassin. C'est tout ou rien.

Tout homme duupa devra préparer de grandes quantités de bière à diverses occasions au cours de sa vie. C'est le cas lorsqu'il organise la circoncision de ses fils ou à d'autres occasions comme les funérailles. La générosité est attendue de ceux qui ont acquis le statut de grand homme auprès de certains aînés. Cette attitude compétitive n'est pas considérée par les Duupa comme le trait dominant de leur façon de boire. Elle est contrebalancée par le geste d'offrir de la bière et la réciprocité qu'il implique (Gariné Éric 2001, 198).

### **La culte des ancêtres et la bière bumma.**

Une fois par an au moins, et plus souvent quand un membre de l'enceinte familiale tombe malade, les ancêtres spirituels font l'objet d'offrandes. On verse de la bière sur les tombes en appelant un par un les ancêtres par leurs noms pour les inviter à partager boisson et nourriture. En cas de maladie, un devin doit en déterminer la cause. La plupart du temps, un ancêtre a besoin de *bumma* comme un être humain vivant. Quelques gouttes de *bumma* suffisent pour contenter les esprits d'un arrière-grand-père. Il n'y a pas de cérémonies sans participation des affin(e)s, des voisins, amis et alliés. Il faut beaucoup plus de bière pour les satisfaire. Les flux de bière entre les vivants ne sont pas moins importants qu'entre les vivants et les morts (Gariné Eric 1996, 24).

Les Duupa prélèvent plusieurs mois après l'enterrement la mâchoire inférieure du défunt, mise dans un pot gardé dans un grenier ou la case-brasserie de sa famille (Gariné Éric 1995, 24). Des libations régulières de bière coulent sur ces pots-esprits, à l'instar de ce que pratiquent les Mafa, les Mofu ou les Kapsiki.

## 9 Ivresse de bière et débordements de violence ?

La bière, l'ivresse et les comportements collectifs sont des questions qui ne peuvent être éludées. Nous les abordons sous l'angle de ceux qui les ont décrits, Musulmans lettrés d'abord puis explorateurs et administrateurs européens.

Les textes des Musulmans africains à ce sujet, nécessairement des religieux éduqués écrivant l'arabe ou l'ajami, ont une teneur quasi-invariable. Au 19<sup>ème</sup> comme au 20<sup>ème</sup> siècle, un païen buveur de bière est ipso facto ivrogne, bestial et dégénéré. Femmes et hommes buvant côte à côte de la bière, dansant et chantant offrent un spectacle en soi offensant pour un musulman. Une fête réunissant tout un village autour de ses jarres à bière transgresse tous les codes de la sharia : promiscuité publique entre hommes et femmes, consommation de boisson fermentée, musique, danse, ivresse, extériorisation des émotions collectives, motivations religieuses païennes. Les musulmans ne cherchent ni à décrire ni à comprendre, mais à condamner au nom de leur religion. Ces textes sont écrits et circulent pour justifier un jihad ou, a minima, légitimer la réduction en esclavage des buveurs et buveuses de bière (5.3.2). Ces documents ne décrivent pas des scènes de violences associées au boire collectif de la bière. Elles n'existent pas ou les auteurs n'ont pas pensé nécessaire de les évoquer pour alourdir leur condamnation des mœurs païennes. Par ailleurs, les grandes fêtes annuelles (nouvelle année, nouveau sorgho) impliquaient l'ivresse générale de tout un village voire un massif montagneux, occasion guettée par les trafiquants d'esclaves pour massacrer les habitants mâles et capturer femmes et enfants. Ces ruses peu

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

glorieuses mémorisées par les traditions orales ne sont jamais relatées par les annales islamiques.

Les premiers Européens décrivent ce qu'ils voient, jugeant parfois mais condamnant rarement. La plupart d'entre eux notent des modes de consommation pacifiques, une euphorie recherchée mais une ivresse violente collectivement condamnée par les Africains. Point commun à toutes les ethnies, la bière n'est jamais bue par l'individu isolé. Boire de la bière est un acte social, pas un besoin solitaire pour étancher sa soif. La bière quotidienne est bue en petits groupes sous le regard de tout le village. La bière festive et la bière des célébrations religieuses sont consommées sur la place publique. La préséance, les règles de conduite, l'étiquette et les manières sophistiquées de boire la bière dictent les comportements individuels ou collectifs et désamorcent une violence potentielle.

Barth atteint en 1851 les premiers villages Margi de l'Adamawa :

« Boire de la liqueur fermentée ne peut être considéré comme un péché dans un endroit où un grand nombre d'habitants sont païens ; mais on ne voit guère de personnes ivres : ceux qui ne sont pas mahométans se contentent de boire leur " giya " à base de sorgho, juste assez pour être joyeux et jouir de la vie le cœur plus léger. » (Barth 1857, vol. II, 25).

En 1826, Clapperton se plaint durant son périple à l'est du Niger des fêtes nocturnes incessantes, de la musique et des danses, mais relève l'atmosphère bon-enfant des beuveries de bière et de vin de palme. Au retour, Richard Lander relève que seuls des musulmans ivres menacent sa vie, désireux de tuer le kafir blanc qu'il incarne (Clapperton 1829, 310 et 312).

Au 20<sup>ème</sup> siècle, le ton des rapports européens change. Les premières descriptions de violences collectives durant les *orgies* de bière circulent. Les autorités coloniales ont pris la place des sultans, des émirs et des chefs de guerre musulmans dans l'ensemble de l'Afrique soudanienne. Les projets coloniaux de valorisation économique impliquent le travail et la coopération de ceux qui cultivent, transportent, construisent : les esclaves des anciens maîtres musulmans, les *tribus* panthéistes. Les administrateurs coloniaux jugent excessive et anti-économique leur consommation collective de bière. La réprobation est appuyée par la description d'ivresses collectives. En 1938, Fourneau décrit la fête annuelle des Giziga qui vivent dans la plaine du Nord-Cameroun ([Carte 1](#)) :

« Avant de boire l'homme dit, par exemple : « Je bois pour Bouimoulvoug. Qu'il me laisse fort! » ou, « Que Bouimoulvoug m'assiste et me donne le mil », puis répand sur le sol une partie du liquide. Ses enfants touchent la terre ainsi humectée de leurs mains qu'ils portent ensuite à leur front et à leur bouche, geste qui indique qu'ils se placent sous la protection de Bouimoulvoug. Pendant que ces exercices se poursuivent la foule dont la turbulence augmente proportionnellement au nombre des récipients vidés, mange et boit sans arrêt. Le chef et le massahaï donnent l'exemple. Bientôt le tumulte est à son comble et la beuverie générale. Au soir cependant, la fête subit une interruption. Le kouli, en tant que manifestation religieuse est accompli. Il fait place le surlendemain aux réjouissances du mogouldoum bouimoulvoug qui se prolongeront dès lors plusieurs jours d'affilée. Les provisions de bière de mil ont été reconstituées, des bœufs sont égorgés, l'assistance s'est grossie de l'élément féminin des villages voisins, les danses commencent soutenues au rythme sourd des tambours de peau de chèvre et des sifflets, aigus ou rauques des cornes d'antilope. L'assemblée devient

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

frénétique. Toute raison sombre dans une hystérie collective, démentielle, dont rien ne peut évoquer le spectacle. C'est l'heure des querelles inévitables qui surgissent entre indigènes de villages différents, les vieux litiges sont, à nouveau remis en discussion, des rixes éclatent et les gourdins, parfois les lances ou les couteaux, entrent en action. Le sang coule. Des blessés, souvent des morts, restent sur le terrain. Enfin, gorgés d'alcool, recrues de fatigue, les hommes succombent au sommeil et mogouldoum s'achève, sombre plutôt, dans une léthargique inconscience. Le kouli bouimoulvoung reprendra ensuite successivement dans tous les villages du pays guissiga selon un processus identique et une invariable conclusion. Pendant plusieurs semaines l'on peut écrire que la population entière demeure frappée d'hébétude et absolument incapable d'une activité quelconque. » (Fourneau 1938, 178)

Cette célébration circonscrite dans le calendrier annuel des Giziga n'autorise aucune hypothèse quant à la corrélation bière-violence. A partir des années 1970, l'étude systématique des populations du Cameroun, du Tchad et du Nigéria met au contraire l'accent sur le climat serein et pacifique des manières de boire. Rien ne semble avoir changé depuis Clapperton et Barth. L'anthropologie tente de comprendre l'économie politique des festins, des *beer-parties*, et la valeur sociale des boissons fermentées. Une jarre de bière n'est pas seulement un contenant de bière. C'est un petit concentré de pouvoir politique, un réservoir de valeurs symboliques positives, un convertisseur de richesse économique (greniers pleins → bière à profusion → générosité du sponsor → prestige → pouvoir politique). Les actes violents occasionnés par la consommation de bière manifestent des tensions sociales, des rapports de domination plus ou moins occultés.

Avec ce nouveau regard anthropologique, les ethnies du Nord-Cameroun accèdent au statut de sociétés-modèles et non de sociétés-vestiges. Loin d'être fossilisées, ces sociétés vivantes doivent affronter au 21<sup>ème</sup> siècle le péril de leur déstructuration culturelle. Le boire collectif, socialement encadré, devient un boire individuel occidentalisé. La bière-bouteille ou canette remplace la jarre de bière, symbole du boire-ensemble.



Fig. 76: buveur de bière-bouteille au Nigéria. Milieu 20<sup>ème</sup> siècle.

James Vaughan observe cette évolution parmi les Margi entre 1960 et 1975.

« La prospérité accrue des années 1970 a changé la donne, et les marchés à bière se sont multipliés. Par exemple, Humbili, un hameau qui n'avait jamais eu de marché à bière, en tient un régulièrement depuis 1970 environ, et il y a eu d'autres hameaux de ce type, ainsi que des femmes particulières qui ont découvert qu'elles pouvaient toujours vendre du mpadlu. Alors qu'en 1959-60, il y avait l'homme occasionnel connu pour son amour du mpadlu, en 1973, il y avait des alcooliques reconnus, des hommes considérés comme des ivrognes honteux. » (Vaughan 2000, 307).

Vaughan attribue ces changements à la relative prospérité des Margi, à l'économie marchande (la bière-canette partout disponible) et la métamorphose chaotique du boire collectif encadré au village parmi les siens vers un boire individuel commercial et sans freins.

« Les idées de Wampana étaient assez traditionnelles sur ce sujet. Il aimait le mpadlu et en buvait avec modération dans les marchés à bière locaux. C'était aussi un homme prospère. Il aspirait à un style de vie très différent

du traditionnel. Je buvais fréquemment de la bière de style européen et Wampana me voyait parfois boire, bien qu'il ait toujours refusé mes offres, prenant une boisson gazeuse à la place.

Une fois, vers la fin de notre séjour à Gulagu en 1973-74, je l'ai rencontré alors qu'il était manifestement ivre. Il m'a évité pendant un certain temps par la suite, mais il a fini par me dire qu'il avait acheté de la bière de style européen et qu'elle était trop forte pour lui. Je ne sais pas si c'était sa première expérience, mais malheureusement, ce ne fut pas la dernière. » (op. cit., 307 sq.).

Ch. Seignobos a observé un phénomène similaire à Maroua. Les saré à *bil-bil* sont des oasis de cohabitation et de dialogue multi-ethnique aux marges de la ville, si l'intégrisme musulman de s'en mêle pas.

Etude de Ch. Seignobos sur les cabarets à *bilbil* de Maroua. [beer-studies](#)

### 10 Migration de peuples, diffusion de plantes et technique de brassage.

Nous tentons de cerner l'évolution des techniques de brassage africaines depuis le lac Tchad jusqu'au bassin du Congo durant les 3-4 derniers siècles. Elle est liée à la migration des peuples panthéistes de la zone soudanienne vers le sud. Elle se combine avec l'introduction des plantes amylocées américaines (maïs, manioc, patate douce) utilisées pour confectionner des bières africaines après les années 1600 par des peuples qui échangent plantes et savoir-faire.

L'analyse repose sur les 6 méthodes génériques de brassage : insalivation de l'amidon cuit, germination des grains, champignons amylolytiques, plantes amylolytiques, surmaturation de fruits amylocés, hydrolyse acide ([beer-studies](#)). Toutes sont attestées en Afrique (4). Pour la région et la chronologie étudiées, seules trois d'entre elles nous concernent. La germination des céréales pour brasser les bières de mil, d'éleusine, de sorgho, plus récemment de maïs, dans la zone soudanienne (4.1). Les champignons amylolytiques composent les ferments à bière avec lesquels les Africains des zones tropicales brassent leurs bières d'igname, de manioc ou de maïs (4.3). L'hydrolyse acide couvre l'ensemble de la région considérée puisqu'elle intervient dans le brassage des bières des ethnies panthéistes et des [simili-bières](#) des musulmans (4.2). La confrontation historique se joue donc entre le maltage et les champignons amylolytiques<sup>70</sup>.

Notre point de départ. Cette observation laisse perplexe un historien des techniques de brassage : Dwayo, Mboum, Dii (Duru) et Gbaya confectionnent leurs ferments à bière en laissant moisir des grains de malt encore humides et non une pâte cuite de grains crus, de manioc ou d'igname, autre solution technique très efficace pour faire de la bière avec des ferments amylolytiques (4.3). La question se résume ainsi : pourquoi laisser moisir volontairement des grains germés de sorgho ou de maïs et combiner de cette façon deux techniques de

---

<sup>70</sup> Nous avons écarté la méthode de brassage par surmaturation des fruits amylocés (Plantain, Ensete, ...). Sa caractérisation chez les Gbaya n'est pas très claire (4.4). L'insalivation est marginale (mâchage de boulettes d'amidon cuit pour les enfants et nouveau-nés) et n'a suscité aucune tradition brassicole à notre connaissance.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

brassage quasi-exclusives ? Les amylases générées par les grains germés et celles issues des champignons ont le même rôle technique. Une seule de ces deux méthodes suffit pour brasser de la bière, le maltage adapté aux grains, ou le pouvoir saccharifiant des ferments adapté à l'igname ou au manioc. Pourquoi les deux méthodes en même temps ?

On invoquera les préférences gustatives et marqueurs culturels des ethnies citées ci-dessus. Nous avançons une explication complémentaire. Elle invoque les migrations de peuples soudaniens vers le sud, couplées à une géographie régionale de la bière qui englobe Cameroun, Sud-Est du Nigéria, Ouest du Tchad et de Centre-Afrique et bassin du Congo. Les écosystèmes de ce vaste espace sont hétérogènes et se divisent grosso modo en trois zones ([Carte 3](#)). Ce découpage géographique approximatif recouvre à l'évidence des situations plus complexes sur le terrain. La géographie de la bière de cette vaste région africaine réclame plus que le survol ci-dessous. Hélas, ses traditions brassicoles ont à peine été étudiées.

La zone soudanienne et la technique dominante du maltage. Cette primauté a été décrite dans cette étude. Les céréales et le climat contrasté de la savane s'y prêtent (saison sèche/saison des pluies très marquées). Le maltage y est pratiqué du Sénégal jusqu'à la mer Rouge, à peu près partout avant la prépondérance de l'islam, et sans interruption au Sud Soudan et sur les plateaux d'Ethiopie, terres chrétiennes n'interdisant pas les boissons fermentées. C'est le domaine historique des bières maltées de sorghos, de mils, plus récemment de maïs.

La forêt tropicale et la technique dominante des champignons amylolytiques. Le territoire protohistorique des ferments amylolytiques pourrait englober Cameroun méridional, Centrafrique, Gabon, Congo et République du Congo, une vaste zone sous climat guinéo-tropical limitée au nord par la savane et son climat sec soudanien. Le brassage avec des ferments amylolytiques a été décrit en 1980 par Takako Ankeï chez les Songola sur le cours moyen du Congo ([beer-studies](#)). Cette chercheuse japonaise a trouvé des bières brassées selon la même technique à Makokou, au centre de Gabon<sup>71</sup>. Les observations sur le brassage des bières africaines sont rarissimes avant le 20<sup>ème</sup> siècle<sup>72</sup>. La technique des ferments amylolytiques est certainement pratiquée sur une zone tropicale beaucoup plus vaste que les deux cas documentés ci-dessus, puisqu'il faut leur adjoindre les exemples des Gbaya, Dowayo, Mboum et Dii décrits dans cette étude.

La zone intermédiaire : maltage + champignons amylolytiques. Les Gbaya de Centre-Afrique déjà cités préparent leurs ferments avec du maïs germé tandis que les Dowayo, Mboum et Dii les préparent avec des sorgho germés (4.3). C'est ce qu'il nous faut expliquer. La transition entre climats soudanien et guinéo-tropical

---

<sup>71</sup> Communication personnelle, mail de juin 2021.

<sup>72</sup> Ces ferments couverts de moisissures ont une existence fugitive dans le processus de brassage, sauf s'ils font l'objet d'un petit commerce local. Administrateurs et voyageurs occidentaux ignorent cette technique de brassage. Ils ne connaissent que le maltage. Les explorateurs européens voyagent au 19<sup>ème</sup> siècle sous « couverture » et surveillance musulmane qui leur interdisent de s'intéresser de trop près aux boissons fermentées. A l'époque moderne, il a fallu l'œil et les connaissances d'une chercheuse japonaise pour rapprocher la technique de brassage des Songola et celle des brasseurs de saké. Son étude est longtemps restée totalement ignorée.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

(grosso-modo l'Adamaoua sous le 10<sup>ème</sup> parallèle), les ferments amylolytiques associés à la germination des grains (maltage) ont la préférence.

### Evolution et distribution des méthodes de brassage en Afrique soudanienne après la migration des peuples et la diffusion des plantes américaines.

**Mandara, Jos Plateau, Bandiagara ...** Massifs-refuges des panthéistes buveurs de bière contre les raids esclavagistes des musulmans

**Kanem-Bornou** Royaumes islamisés esclavagistes.

➡➡➡ Migrations de peuples panthéistes fuyant les raids esclavagistes.

**Bil-bil, doko, pito, etc.** Types régionaux de bière, couleur selon leurs méthodes de brassage.

➡ Diffusion du maïs en Afrique.

➡ Diffusion du manioc (Afrique tropicale).

➡ Autres plantes amylicées américaines (patate douce, haricot, etc.).

#### Régions bioclimatiques

Sahélienne

Soudanienne : sorgho, mils, pois de terre

Guinéenne : maïs, cormes, tubercules

Guinéo-congolaise : ignames, manioc

Diverses sources d'amidon exigent diverses méthodes de brassage :

1 - Germination des céréales.

2 - Ferments amylolytiques

3 - Hydrolyse acide de l'amidon



Carte 3: distribution des méthodes de brassage entre le bassin tchadien et le bassin du Congo.

Notre hypothèse est la suivante : des peuples porteurs d'une tradition brassicole reposant principalement sur le maltage des grains ont migré depuis leurs savanes vers le sud, sont entrés en contact avec les peuples des zones



## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

forestières tropicales (Centre-Cameroun, Gabon, bassin du Congo) porteurs d'une tradition brassicole basée sur les ferments-champignons amylolytiques, seuls capables de saccharifier les ignames et plus tard le manioc. Ces contacts ont donné naissance à la tradition brassicole mixte du « malt délibérément moisi ».

Ces migrations sont documentées. Elles ont généralement eu lieu en plusieurs vagues au 18<sup>ème</sup> siècle, puis au 19<sup>ème</sup> avec le jihad des Peuls dans l'Adamawa, province du Sokoto couvrant alors le Sud-Est du Nigéria et le centre du Cameroun.

Les groupes Dowayo sont venus du Nord et du Nord-Est, chassés par les Bata qui colonisèrent les rives de la Bénoué aux 17<sup>è</sup>-18<sup>è</sup> siècles (Seignobos 1993). Ils furent eux-mêmes poussés plus au sud par les Peuls.

Les Gbaya sont venus de l'est, entre Tchad et Centre-Afrique, et non du nord. Ces anciens horticulteurs d'ignames avaient déjà adopté le manioc ainsi que le maïs au 19<sup>ème</sup> siècle, sans doute plus tôt (Burnham 1981). Ils ont diffusé la culture du manioc vers Bangui (Centre Afrique) où elle est attestée vers 1840 (Jones 1959, 55). La diffusion et l'adoption du manioc doivent beaucoup aux Gbaya dans cette région<sup>73</sup>. De nos jours, ils considèrent le manioc comme leur principale nourriture et le couple manioc-maïs comme la source de leurs bières traditionnelles (4.3). Les sorghos sont pour eux une ressource secondaire (Roulon-Doko 2001, 15).



Fig. 77: marché de bière à Doher, province Logone occidentale, Tchad.

L'adoption des manioc par les populations expertes des ignames a été facile. Les ancestrales techniques de rouissage, épluchage, séchage, stockage et cuisson des farines d'ignames ont été transposées au manioc, aux variétés amères-toxiques spécialement ([documentaire de Rolon-Doko](#)). La transition vers les bières de manioc a suivi le même chemin.

Chez les Mboum vivant au N-O des Gbaya prévaut un schéma exactement inverse : priorité aux céréales (sorghos), les tubercules sont une ressource secondaire (Burnham 1981, 130-131). Ils disent venir du Nord et avoir migré vers le plateau de l'Adamaoua (Centre-Cameroun) à une date incertaine, mais antérieure à l'invasion des Peuls vers 1850.

Les Dii (Duru) venus du nord (Bénoué) sont un ancien peuple de l'igname reconverti au manioc et



Fig. 78: rouissage du manioc chez les Gbaya. Roulon-Doko documentaire 2009.

<sup>73</sup> Le manioc est aussi introduit par les Portugais à la fin du 16<sup>ème</sup> dans les royaumes Loango et Kongo (Jones 1959). On le trouve en 1650 chez les Bushongos du Kassaï (Zaire) et en Angola (1614 et 1648). De là, sa culture diffuse dans l'intérieur du continent vers l'est et remonte vers le Nord (fleuve Congo).

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

au taro. Ils sont aussi céréaliculteurs : mil, sorgho, éleusine, maïs (Muller 2006, 20-28).

Ce sont 4 exemples d'une évolution commune aux peuples du centre Cameroun et leurs voisins tchadiens et centre-africains. Ils se sont déplacés vers le sud au 19<sup>ème</sup> siècle ou avant, ont adopté les tubercules (ignames puis manioc) à côté des céréales (mil/sorgho puis maïs), et brassé leurs bières avec du malt de sorgho ou de maïs volontairement couverts de mycélium amylolytique.

Dater cette évolution des méthodes de brassage est difficile. On constate leur répartition géographique peut-être ancienne. Mais il n'est pas prouvé que le couple igname-sorgho jouait le même rôle (support de ferment à bière) que le couple manioc-maïs avant l'adoption de ces derniers vers la fin du 18<sup>ème</sup> siècle dans la région. Le rôle socio-économique ancien de la bière sur le continent africain n'implique pas la fixité des méthodes de brassage, bien au contraire. Une légende illustre cette question. Les Tupuri vivent sur la frontière Cameroun-Tchad (10° N) et disent avoir hérité la technique des ferments amylolytiques d'un homme originaire de Pelfé (100 km au Sud), ferments qui ont rendu la bière plus forte, phénomène tout à fait plausible techniquement :

« Autrefois, les Tupuri du clan Doré menaient une vie primitive et ne buvaient que de la bière douce. Bulio, un homme de la région de Pelfé (100 km au sud), perdu en pays Tupuri, trouva refuge dans une grotte de la montagne Doré. La nuit, il en ressortait pour voler de la nourriture aux autochtones et mettre de la levure dans la bière. Les Tupuri la buvaient copieusement et beaucoup tombaient par terre, complètement ivres. Les villageois pensaient qu'ils étaient morts et les enterraient. C'est ainsi que la mort a commencé chez les Tupuri. » (Garine 2001, 59)

Cette tradition orale mémorise (et transforme) un évènement survenu il y a 100-150 ans au plus. Les Tupuri n'ont pas découvert la bière au 19<sup>ème</sup> siècle mais appris une nouvelle technique de brassage. La *levure* désigne les ferments à bière. On aurait là un indice de leur diffusion du Centre-Cameroun vers le Nord.

Aux 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècles, la reconquête des champs de céréales par la forêt secondaire du Centre-Cameroun favorise l'horticulture de l'igname et du manioc. Les bouleversements politiques de cette région affectent l'équilibre entre champs et forêts, céréales et tubercules, céréaliculture et horticulture, habitat dispersé et regroupé, etc. L'alimentation et les boissons fermentées évoluent, et par conséquent les méthodes de brassage. Une enquête menée en 1993 par Séverin-Cécile Abega chez les Tikar (entre Bamoum à l'ouest et Vute à l'est) explique que le maïs et le manioc remplacent peu à peu le mil dans les vallées du Centre-Cameroun au cours du 20<sup>ème</sup> siècle. Les champs de mil sont remplacés par le maïs et le manioc cultivés en milieu forestier défriché. La bière de mil *nkaŋ* devient une bière de maïs (Abega 1993, 6). C'est le résultat de plusieurs causes :

- La culture et la transformation du maïs exigent moins de travail comparées à celles du mil et du sorgho. Elle épargne le soin des champs, la vie en brousse pour lutter contre les pilleurs de grains (singes, oiseaux, rongeurs). L'épis de maïs enveloppe et protège relativement mieux ses grains.
- Les cultures de rente (café, cacao) augmentent le travail des hommes qui abandonnent la collecte du bois de feu et la forge des outils agricoles en fer

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

nécessaires à la culture du mil (couteaux-faucilles pour couper les épis, fléaux, etc.). Ils laissent les cultures vivrières au soin des femmes.

- Maïs et manioc sont plus productifs que le mil. Le manioc se conserve mieux en terre que l'igname qui pourrit en terre dès qu'il est mûr.

Le culte des ancêtres et les cérémonies associés aux récoltes consomment de grandes quantités d'amidon sous forme de bière et de « couscous », la boule de mil anciennement. Le calendrier religieux des Tikar plus précoce, septembre-octobre au lieu de novembre-décembre, s'est adapté au cycle agricole du maïs. Le remplacement progressif du mil et du sorgho par le maïs et le manioc a favorisé des méthodes de brassage différentes du maltage, d'abord pour le manioc qu'on ne peut soumettre à une germination.



Fig. 79: corne de buffle à boire Tikar. Bamenda, Cameroun. Fin 19<sup>ème</sup> - début 20<sup>ème</sup>. Brooklyn Museum.

Le cas des Tikar concerne l'ensemble du Centre-Cameroun. La forêt remplace peu à peu les champs cultivés, les espaces ouverts et les anciens défrichages. Dans l'Adamaoua, la collecte du miel et la fabrication de l'hydromel sont des activités importantes illustrant cette reforestation<sup>74</sup>. Aux 19<sup>ème</sup>-20<sup>ème</sup> siècles, ses causes sont les suivantes, sans détailler une socio-politique complexe :

- ✓ Le jihad des Peuls dans l'Adamaoua camerounais a créé vers 1850 une strate politique dominante, au-dessus des chefferies et chefs de villages traditionnels. Pour échapper aux raids esclavagistes, payer les tributs imposés par les lamidats peuls, les villages se sont regroupés (Mohammadou 1990).
- ✓ Les céréaliculteurs de l'Adamaoua quittent la brousse, leurs champs et leurs habitats dispersés trop exposés aux chasseurs d'esclaves. La forêt regagne du terrain et avec elle l'horticulture de l'igname et son successeur le manioc. La culture des sorghos exige plus de travail et de soins. Déterrés au dernier moment, les stocks vivants de manioc et d'igname ne peuvent être pillés ou détruits comme les greniers de sorgho et de mil.
- ✓ La domination des Peuls a provoqué des regroupements ethniques, des migrations locales et la création de villages multi-ethniques. Les échanges de traditions brassicoles auparavant cloisonnées par territoires et ethnies sont peut-être à l'origine de cette technique brassicole du *malt délibérément moisi*.

Il faut cependant envisager une autre hypothèse générale : les peuples qui ont migré vers de sud depuis l'extrême Nord-Cameroun possédaient eux-mêmes une technique brassicole à base de ferments amylolytiques. Il en subsiste de nos jours des indices dans les techniques culinaires ou les anciens agrosystèmes.

Certains condiments des monts Mandara sont à base de graines écrasées et fermentées pour faire des boulettes séchées, technique proche des ferments amylolytiques. Nous citons Ch. Seignobos :

---

<sup>74</sup> Les Gbaya sont de grands collecteurs de miel par enfumage des ruches. Reportage photographique d'Eric Tourneret en 2008 dans l'Adamaoua camerounais. [lepeupledesabeilles.com/folio/60/abeilles-cameroun.html](http://lepeupledesabeilles.com/folio/60/abeilles-cameroun.html)

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

« Le trompe-goût le plus constant, « le goût viande », dans la sauce est encore apporté par des graines d'*Hibiscus sabdariffa*. Bouillies et gardées dans des poteries closes jusqu'à l'apparition de moisissures, elles sont séchées et écrasées. Cette farine grossière alors mélangée à de l'eau permet l'obtention d'une pâte épaisse qui devra fermenter dans une poterie hermétique. La pâte (*mətuaz*) sera ensuite transformée en boulettes de 6 à 7 cm de diamètre mises à sécher. Le produit final peut se conserver une année. Cet arôme incorporé pendant la cuisson est émiétté au-dessus de la préparation, ce geste portant également un nom. » (Seignobos 2014a, 16)

L'autre indice ressort de l'importance des tubercules dans les anciens agrosystèmes du Nord-Cameroun. Les Dii (*Duru*) cultivaient déjà ignames et autres tubercules quand ils vivaient il y a plus d'un siècle sur le cours supérieur de la Bénoué. Fuyant au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle les exactions peules vers les zones forestières du Centre-Cameroun, ils ont emmené leur patrimoine nourricier vital, leurs tubercules, leurs céréales (mils, sorghos, éleusines) et leurs niébés. Nous citons Ch. Seignobos une fois encore (2014a, 30) :

« L'agrosystème des Dii (ou Duru), en zone soudanienne méridionale sous 1200 mm de pluie et à 300 km plus au sud, qui offrirait le plus de similitudes avec les civilisations agraires anciennes des Mandara. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les Dii, arc-boutés sur les zones de repli sous la menace du lamidat peul de Rey, ont aménagé des terroirs dans les reliefs de la haute vallée de la Bénoué. On y cultivait *Solenostemon rotundifolius* et *Plectranthus esculentus* en planches intercalées entre des mils pénicillaires, beaucoup d'éleusines et des *Sorghum guineense* à cycle long, accompagnés d'une abondance de niébés. Les ignames sont très présentes, *Dioscorea cayenensis*, *D. burkilliana*, mais aussi *D. abyssinica* cultivée en fosse. Quant à *D. dumetorum* (*hàà*) appelée par les Dii « notre ancienne igname », elle a fait ici l'objet d'une première domestication ... Chez les Dii, le système agricole ancien reposait sur les ignames, puis il a été recouvert, ici aussi, par un agrosystème céréalier de sorgho venu du nord-est. Mais à la différence des monts Mandara, le premier a continué à prospérer et les deux ont coexisté harmonieusement. »

La coexistence ancienne des tubercules et des grains chez les Dii serait à l'origine de leur méthode de brassage hybride entre maltage des céréales et ferments amylolytiques cultivés sur un support de grains ou de tubercules (4.3).

### 11 Conclusions provisoires.

Il reste beaucoup à découvrir sur les traditions brassicoles du Centre et Nord-Cameroun. Les procédés de brassage ne sont pas tous inventoriés. Les sources alternatives d'amidon ne sont pas toutes décrites, notamment les tubercules (souchet, pois de terre, cormes, racines tubéreuses diverses). La géographie régionale de la bière reste à explorer, préalable indispensable pour en retracer l'histoire. L'archéologie des techniques brassicoles est dans l'enfance en Afrique.

Les monts Mandara ne sont qu'un exemple parmi les régions montagneuses sub-sahariennes ayant protégé des ethnies panthéistes durant les 4 derniers siècles d'une histoire africaine dramatique. Chaque fois, ces montagnes-refuge ont abrité des agrosystèmes sophistiqués et des traditions brassicoles très vivantes. Ce constat a déjà été fait et théorisé par Jean-Claude Froelich (Froelich 1964). On trouve du Soudan jusqu'au Sénégal (liste non-exhaustive) :

- ✚ les [monts Nuba](#) pour les *Nuba* du Kordofan,
- ✚ le Dar-fur et le [massif de Guéra](#) pour les *Dadjos*,
- ✚ le plateau de l'[Ennedi](#) pour les *Zaghawa* (sahel N-E du Tchad),
- ✚ le [massif de Guéra](#) pour les *Hadjeraï* (Montagnards) au centre du Tchad,
- ✚ le [plateau de Biu](#) pour les *Pabur* (N-E Nigéria),
- ✚ le [plateau de Jos](#) pour les *Kofyar, Birom, Ngas, ...* (Centre-Nigéria),
- ✚ les [monts Alantika](#) pour les *Koma Gimbe* et *Gbeya* (N-Cameroun, Nigeria),
- ✚ les [monts Poli](#) pour les *Duupa* (Nord Cameroun),
- ✚ les [falaises de Bandiagara](#) pour les *Dogon* (Mali),
- ✚ la [chaîne de l'Atacora](#) pour les *Kabyé* au Nord du Ghana-Togo,
- ✚ les plateaux Mandingues pour les *Senoufo* (N-Côte d'Ivoire, Mali, Burkina),
- ✚ le [Fouta-Djalon](#) des *Dialonkés* (Yalunka) et des *Soussous* (Guinée).

L'équation *peuple assiégé* ⇔ *céréaliculture performante* ⇔ *bière-boisson pivot de la vie sociale* s'y trouve chaque fois vérifiée ([Carte 4](#)). On pourrait ajouter les haut-plateaux d'Éthiopie (bières d'éleusine, de teff et de sorgho) si la religion chrétienne des anciens royaumes éthiopiens ne présentait pas un noyau historique de résistance vis à vis des raids esclavagistes musulmans<sup>75</sup>.

Mes remerciements vont à Christian Seignobos et Gerhard Müller-Kosack pour leur aide précieuse, leurs conseils et leurs relectures critiques de cette étude. Ils en ont aussi gracieusement offert les illustrations les plus remarquables.

---

<sup>75</sup> Nuba → Nadel 1947; Dar-fur → Dirar 1993; Zaghawa → Tubiana 1964; Hadjerai → Vincent 1962, Pouillon 1964, Fucks 1970; Kofyar → Netting 1979; Koma Gbeya → Perrois & Dieu 1990, Dounias 1998; Duupa → Garine Eric 1995, 1996 et 2001; Dogons → Joly 2004.



## 12 Bibliographie et iconographie.

- Abega Séverin-Cécile (1993) - *L'évolution de l'alimentation de base des Tikar de Nditam*. Yaoundé. [tikarology.files.wordpress.com/2013/09/abega-alimentation-nditam.pdf](http://tikarology.files.wordpress.com/2013/09/abega-alimentation-nditam.pdf)
- Adetokunboh A.H., Obilana A.O., Jideani V.A. (2022) - *Physicochemical Characteristics of Bambara Groundnut Speciality Malts and Extract*. *Molecules* 27. [mdpi.com/1420-3049/27/](https://doi.org/10.3390/molecules27020271)
- Amegboh Joseph, Clairval Cécile (1976) - *Rabah, conquérant des pays tchadiens*.
- Arnett E. J. (1922) - *The rise of the Sokoto Fulani, being a paraphrase and in some parts a translation of the INFAKU'L MAISURI of sultan Mohammed Bello*. Translation from the Arabic with the help of a Hausa version. Kano Emirate Printing Department.
- Barreteau Daniel, Delneuf Michèle (1990) - *La Céramique Traditionnelle Giziga et Mofu (Nord-Cameroun). Etude Comparée des Techniques, des Formes et du Vocabulaire*. In Barreteau Daniel (ed.), Tourneux H. (ed.), *Relations interethniques et culture matérielle dans le bassin du lac Tchad*. ORSTOM. [horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/.../31550.pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/.../31550.pdf)
- Barth Heinrich (1857) - *Travels and Discoveries in North and Central Africa, being a journal ... the auspices of H.B.M.'s government in the years 1849-1855*, in five volumes. London. Vol. 1 [https://archive.org/details/travelsdiscoveri01bart\\_2](https://archive.org/details/travelsdiscoveri01bart_2)  
Vol. 2 [https://archive.org/details/travelsdiscoveri02bart\\_2](https://archive.org/details/travelsdiscoveri02bart_2)  
Vol. 3 [https://archive.org/details/travelsdiscoveri03bart\\_1](https://archive.org/details/travelsdiscoveri03bart_1)  
Vol. 4 (1858) <https://archive.org/details/travelsdiscoveri04bart>  
Vol. 5 (1858) <https://archive.org/details/travelsdiscoveri05bart>
- Botte Roger (2011) - *Les réseaux transsahariens de la traite de l'or et des esclaves au haut Moyen Âge : VIIIe - XIe siècle*, L'Année du Maghreb, VII. [anneemaghreb.revues.org/1106](http://anneemaghreb.revues.org/1106)
- Boutrais J. (1984) - *Les Contacts Entre Sociétés*, In Boutrais, Boulet, Beauvilain, Gubry & al. (ed) *Le Nord du Cameroun. Des Hommes, une Région*, CNRS. [horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/pleins\\_textes\\_2/memoires/15521.pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_2/memoires/15521.pdf)
- Bruce-Lockhart Jamie, Lovejoy Paul (2005) - *Hugh Clapperton to the interior of Africa: records of the second expedition. 1825-1827*. Leiden, Brill. [academia.edu/3625326](https://www.academia.edu/3625326)
- Burckhardt John Lewis (1822) - *Travels in Nubia*, (2<sup>nd</sup> edition) London, p. 198. [Burckhardt John Lewis, Travels in Nubia, chapter 2](http://www.burckhardtjohnlewis.com/Travels_in_Nubia_chapter_2)
- Burgarella C., Cubry P., Kane N.A. et al. (2018) - *A western Sahara centre of domestication inferred from pearl millet genomes*. *Nature Ecology & Evolution* 2, 1377-1380. [nature.com/articles/s41559-018-0643-y](https://doi.org/10.1038/s41559-018-0643-y)
- Burnham Ph. (1981) - *Notes on Gbaya history*, in Tardits (éd), *Contribution de la recherche ethnologique à l'histoire des civilisations du Cameroun*, CNRS. [excerpts.numilog.com/books/9782222028024.pdf](http://excerpts.numilog.com/books/9782222028024.pdf)
- Cabot Jean (1965) - *Le bassin du moyen Logone*, ORSTOM [horizon.documentation.ird.fr/...exl-oc/pleins\\_textes/pleins\\_textes\\_6/Mem\\_cm/10420.pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/...exl-oc/pleins_textes/pleins_textes_6/Mem_cm/10420.pdf)
- Caillié René (1830) - *Journal d'un Voyage à Temboctou et à Jenné, dans l'Afrique centrale*, Paris 1830. Tome II. [gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k104969j](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k104969j)
- Carter S.E, Fresco L.O., Jones P.G., Fairbairn J.N. (1997) - *Introduction and diffusion of cassava in Africa*, International Institute of Tropical Agriculture (IITA). [biblio1.iita.org/handle/20.500.12478/3918](http://biblio1.iita.org/handle/20.500.12478/3918)
- Chevassus-Agnes S., Favier J. C., Joseph A. (1979) - *Technologie traditionnelle, valeur nutritive des "bières" de sorgho*. *Cahier de Nutrition et de Diététique* XI (2) 89-104. [horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/pleins\\_textes\\_5/.../14545.pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_5/.../14545.pdf)
- Clapperton (1829) - *Journal of a second expedition into the interior of Africa, from the Bight of Benin to Soccatoo ... To which is added, the journal of Richard Lander from Kano to the sea-coast ...* [babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc2.ark:/13960/t41r72q9w](http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc2.ark:/13960/t41r72q9w)

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

- Connah Graham (1967) - *Radiocarbon dates for Daima, N.E. Nigeria*, West African Archaeological Newsletter 6.
- Connah Graham (1981) - *Three thousand years in Africa: Man and his environment in the Lake Chad region of Nigeria*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Connah Graham (2019) - *The So Pots of Central Africa: Memories of the Past*. BAR Publishing, Oxford, 2019.
- Créarc'h Paul (1937-39) - *Se nourrir au Sahel : l'alimentation au Tchad*. L'Harmattan 1993.
- Créarc'h Paul (1941) - *Aliments et alimentation des indigènes du Moyen Tchad*, Marseille.
- Cubry Philippe, Tranchant-Dubreuil Christine, Thuillet Anne-Céline, Monat Cécile, Ndjioudjop Marie-Noelle & al. (2018), *The Rise and Fall of African Rice Cultivation Revealed by Analysis of 246 New Genomes*, Current Biology, Volume 28, Issue 14, 2018, 2274-2282. [sciencedirect.com/science/article/pii/S0960982218307024](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960982218307024)
- Cuoq Joseph M. (1985) - *Recueil des sources arabes concernant l'Afrique occidentale du VIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*. CNRS Paris.
- Curto José C. (2003) - *Enslaving Spirits: The Portuguese-Brazilian Alcohol Trade at Luanda and its Hinterland, c. 1550-1830*. Brill 2003.
- David Nicholas (2004) - *Watch or Water Towers?* Expedition n° 46(2). [penn.museum/documents/publications/expedition/PDFs/46-2/Watch or Water Towers.pdf](http://penn.museum/documents/publications/expedition/PDFs/46-2/Watch%20or%20Water%20Towers.pdf)
- Datouang-Djoussou Jean-Marie (2016) - *La maçonnerie de pierre sèche. Une technique architecturale vernaculaire vieille de plusieurs siècles dans les monts Mandara*, e-Phaistos V-2 [journals.openedition.org/ephaistos/5729](http://journals.openedition.org/ephaistos/5729)
- De Marees Pieter (1602), *Description and Historical Account of the Gold Kingdom of Guinea* (1602), translated from the Dutch and edited by Albert van Dantzig & Adam Jones, 1987.
- Denham, Clapperton, Oudney (1826) - *Narrative of travels and discoveries in northern and central Africa in the years 1822, 1823, and 1824*. Second Edition, London, 2 Volumes. [books.google.fr/books/about/Narrative of Travels and Discoveries vol. 1](http://books.google.fr/books/about/Narrative_of_Travels_and_Discoveries_vol.1) [books.google.fr/books/about/Narrative of Travels and Discoveries vol. 2](http://books.google.fr/books/about/Narrative_of_Travels_and_Discoveries_vol.2)
- Dicko M. H., Searle-van Leeuwen M. J. F., Beldman G., Ouedraogo O. G.; Hilhorst R., Traoré A. S. (1999) - *Purification and characterization of  $\beta$ -amylase from *Curculigo pilosa**. Applied Microbiology Biotechnology 52:802-805. [researchgate.net/publication/Purification&characterization of b-amylase from Curculigo](http://researchgate.net/publication/Purification&characterization_of_b-amylase_from_Curculigo)
- Diduk Susan (1993) - *European Alcohol, History, and the State in Cameroon*, African Studies Review 36, 1-42. [jstor.org/stable/525506](http://www.jstor.org/stable/525506)
- Dirar Hamid A. (1993) - *The Indigenous Fermented Foods of Sudan. A Study in African Food and Nutrition*. CAB International.
- Dounias Edmond (1998) - *L'élevage du taurin chez les Koma Gbeya des monts Alantika (Nord-Cameroun)*. ORSTOM (Latitudes 23).
- Eguchi P. (1975) - *Beer drinking and festivals among the Hide*. Kyoto University African Studies 9:69-90 - 1975. [beer-studies.com/documents-pdf/EGUCHI Paul Kazuhisa-Beer drinking and Festivals among the Hide-Kyoto University African Studies 9 1975](http://beer-studies.com/documents-pdf/EGUCHI_Paul_Kazuhiisa-Beer_drinking_and_Festivals_among_the_Hide-Kyoto_University_African_Studies_9_1975)
- Forkl Hermann (1990) - *Publish or Perish, or How to Write a Social History of the Wandala (Northern Cameroon)*. History in Africa Vol. 17:77-94.
- Fourneau Jacques (1938) - *Une tribu païenne du Nord-Cameroun. Les Guissiga (Moutouroua), contribution ethnologique* - J. Société Africanistes [persee.fr/doc/jafr\\_0037-9168](http://www.persee.fr/doc/jafr_0037-9168)
- Froelich Jean-Claude (1964) - *Les problèmes posés par les refoulés montagnards de culture paléonigritique*. Cahiers d'études africaines, vol. 4, n°15. [persee.fr/doc/cea\\_0008-0055\\_1964\\_num\\_4\\_15\\_3015](http://www.persee.fr/doc/cea_0008-0055_1964_num_4_15_3015)
- Fucks Peter (1970) - *Kult und Autorität. Die Religion der Hadjerai*. D. Reimer Verlag. Berlin.
- Gardi R., Gross S. (1985) - *Brew Beer in Cameroon*, African Arts 18-4. [jstor.org/stable/3336260](http://www.jstor.org/stable/3336260)



## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

- Garine Éric (1995) - *Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli, Nord-Cameroun*. Thèse université Paris X. [researchgate.net/publication/262143478](https://www.researchgate.net/publication/262143478)
- Garine Éric (1996) - *Une bonne sauce de mauvaises herbes. Note sur les repas des Duupa du massif de Poli, Nord-Cameroun*, in *Cuisines, Reflets des Sociétés*, Ed. Sepia.
- Garine Eric (2001) - *An Ethnographic Account of the Many Roles of Millet Beer in the Culture of Duupa Agriculturists, (Poli Mountains) Northern Cameroon*. In *Drinking. Anthropological Approaches*, (ed) Igor & Valérie de Garine, 191-204. [dokumen.pub/drinking-anthropological-approaches-1nbsped-157181809x-978157181...](https://dokumen.pub/drinking-anthropological-approaches-1nbsped-157181809x-978157181...)
- Garine Eric (2011) - *Beer, Ritual and Conviviality in Northern Cameroon*. In *Liquid Bread. Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*. Wulf Schiefenhövel & Helen Macbeth (ed).
- Garine Éric (2016) - *Bière de céréales, viande de brousse et viande d'élevage : quelles règles de partage chez les cultivateurs Duupa du Nord du Cameroun ?* in *Sharing Food* (61-73) [researchgate.net/publication/305984948](https://www.researchgate.net/publication/305984948)
- Garine Éric, Barnaud Adeline, Raimond Christine (2014) - *Quel pourrait être le territoire des semences des sorghos que cultivent les Duupa du Massif de Poli (Nord du Cameroun) ?* Les Cahiers d'Outre-Mer. [journals.openedition.org/com/7075](https://journals.openedition.org/com/7075)
- Garine Igor (1964) - *Les Massa du Cameroun : vie économique et sociale*. PUF [dokumen.pub/drinking-anthropological-approaches-1nbsped-157181809x-9781571818096](https://dokumen.pub/drinking-anthropological-approaches-1nbsped-157181809x-9781571818096)
- Garine Igor de (1995) - *Food and the status quest in five African cultures*, in *Food and the Status Quest*, Wiessner P. & Schiefenhövel W. (eds), 193:218.
- Garine Igor (2001) - *Drinking in Northern Cameroon among the Masa and Musey*. In *Drinking. Anthropological Approaches*, (ed) Igor and Valérie de Garine, 51-65. [dokumen.pub/drinking-anthropological-approaches-1nbsped-157181809x-978157181...](https://dokumen.pub/drinking-anthropological-approaches-1nbsped-157181809x-978157181...)
- Garine Igor (2005) - *Nourriture de brousse chez les Muzey et les Masa du Nord-Cameroun*, in *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*. [books.openedition.org/irdeditions/1626](https://books.openedition.org/irdeditions/1626)
- Genest Serge (2003) - Revue de 'The Way of the Beer. Ritual Re-Enactment of History among the Mafa ...' par G. Müller-Kosack - Africa: Journal of the International African Institute, Vol. 73, No. 4, 642- 643. [jstor.org/stable/3556793](https://www.jstor.org/stable/3556793)
- Guingnet Michel (1968) - *Les Mada. Contribution à l'étude des populations du Nord-Cameroun*. Bulletin de l'IFAN XXX, série H n° 3. 1968, 1062-1146.
- Hallaire Antoinette (1991) - *Paysans montagnards du Nord-Cameroun* - IRD Éditions. [books.openedition.org/irdeditions/15036](https://books.openedition.org/irdeditions/15036)
- Hamadou (2002) - *Provision of Food Supplies to the Royal Palaces in the Northern Cameroon during the XIX and XX Centuries*. MEGA-TCHAD 2002.
- Harlan J. R., De Wet J. M. J., Stemler A. B. L. (Eds.) (1976) - *Origins of African Plant Domestication*, De Gruyter Mouton.
- Holl Augustin F.C. (2006) - *Pathways to Complexity. The Rise and Demise of a Chadid Polity*. [researchgate.net/publication/268195973](https://www.researchgate.net/publication/268195973)
- Holl Augustin F. C. (2022) - *Emergent Complexity and Political Economy of the Houlouf Polity in North Central Africa (1900 BCE-1800 CE)*, International Journal of Modern Anthropology 2/7. [ajol.info/index.php/ijma/article/view/226259/213526](https://ajol.info/index.php/ijma/article/view/226259/213526)
- Huetz de Lempis Alain (2001) - *Boissons et civilisations en Afrique*, Presses Universitaires de Bordeaux.
- Issa Sa İbou (2005) - *Paroles d'esclaves au Nord-Cameroun*. CEA 179 3-4. [journals.openedition.org/etudesafricaines/15030](https://journals.openedition.org/etudesafricaines/15030)
- Jaouen René (1995) - *L'eucharistie du mil : langage d'un peuple, expression de la foi*, Paris, Karthala. [numilog.com/LIVRES/ISBN/9782307518082.Livre](https://numilog.com/LIVRES/ISBN/9782307518082.Livre)
- Jolly Éric (2004) - *Boire avec esprit. Bière de mil et société dogon*. Société d'ethnologie, Nanterre.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Jones W.O. (1959) - *Manioc in Africa*, Stanford University Press.

Kirk-Greene Anthony, Newman Paul (1971) - *West African Travels: two autobiographical narratives from Northern Nigeria*. [archive.org/details/westafricantrave0000kirk](https://archive.org/details/westafricantrave0000kirk)

Klee Marlies, Zach Barbara, Neumann Katharina (2000) - *Four thousand years of plant exploitation in the Chad Basin of northeast Nigeria I: The archaeobotany of Kursakata*. *Vegetation History and Archaeobotany* 9. [researchgate.net/publication/227018964](https://researchgate.net/publication/227018964)

Klee Marlies, Zach Barbara (2003) - *Four thousand years of plant exploitation in the Chad Basin of northeast Nigeria II: discussion on the morphology of caryopses of domesticated Pennisetum and complete catalogue of the fruits and seeds of Kursakata*. *Vegetation History and Archaeobotany* 12:187-204. [researchgate.net/publication/225352443](https://researchgate.net/publication/225352443)

Koppert Georgius, Rikong Adié Honorine, Gwangwa'a Sarah, Sajo Nana Estelle, Matze Mirjam, Pasquet Patrick, Froment Alain, Garine Igor de (1996) - *La consommation alimentaire dans différentes zones écologiques et économiques du Cameroun*, in *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique tropicale*, ORSTOM 1996, 237-254. [documentation.ird.fr/hor/fdi:010010004](https://documentation.ird.fr/hor/fdi:010010004)

Koulandi J. (1999) - *Le bili-bili et la libération de la femme tupuri*, in *Karang*, Edition et Média. [yumpu.com/fr/document/view/16704994/kaarang-www-user](https://yumpu.com/fr/document/view/16704994/kaarang-www-user)

Kubo Ryosuke (2015) - *Indigenous alcoholic beverage production in rural villages of Tanzania and Cameroon*. [repository.kulib.kyoto-u.ac.jp/dspace/bitstream/2433/200472/](https://repository.kulib.kyoto-u.ac.jp/dspace/bitstream/2433/200472/)

Lange, Dierk (1985) - *Les royaumes et peuples du Tchad*, in D. T. Niane (éd.), *Histoire générale de l'Afrique*, vol. IV, UNESCO. [unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000184313](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000184313)

Lange Dierk (1987) - *A Sudanic Chronicle: the Borno Expeditions of Idris Alauma (1564-1576) according to the account of Ahmad b. Furtū*, *Studien zur Kulturkunde* 86.

Langlois Olivier (2005), *Aliments solides, aliments liquides*, in Raimond, Christine (dir.) ; Garine, Éric (dir.) ; et Langlois, Olivier (dir.) *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad* - IRD 2005 : 349-375. [books.openedition.org/irdeditions/1658](https://books.openedition.org/irdeditions/1658)

Langlois Olivier (2009), *Aux origines de l'endogamie des forgerons dans les monts Mandara (Nord-Cameroun). Mythes, hypothèses historiques et arguments matériels*. [journals.openedition.org/africanistes/3098](https://journals.openedition.org/africanistes/3098)

Lebeuf Annie M. D. (1969) - *Les principautés Kotoko. Essai sur le caractère sacré de l'autorité*. *Etudes et documents de l'Institut d'Ethnologie*. Editions du CNRS.

Lewicki Tadeusz (1974) - *West African Food in the Middle Ages*, Cambridge University Press.

Lovejoy Paul (2000) - *Transformations in Slavery. A History of Slavery in Africa*, Cambridge, Cambridge University press.

Lovejoy Paul (2015) - *Les empires djihadistes de l'Ouest africain aux XVIII<sup>e</sup> -XIX<sup>e</sup> siècles* - *Cahiers d'histoire. Revue d'histoire critique*, 128. [journals.openedition.org/chrhc/4592](https://journals.openedition.org/chrhc/4592)

Lyon George Francis (1821), *A Narrative of Travels in Northern Africa in the years 1818, 1819, and 1820, accompanied by geographical notices of Soudan ...* - London [biodiversitylibrary.org/item/185494#page/9/mode/1up](https://biodiversitylibrary.org/item/185494#page/9/mode/1up)

Lyumugabe François, Gros Jacques, Nzungize John, Bajyana Emmanuel, Thonart Philippe (2012), *Characteristics of African traditional beers brewed with sorghum malt: a review*. *BASE* 16 (4). [popups.uliege.be/1780-4507/index.php?id=9217](https://popups.uliege.be/1780-4507/index.php?id=9217)

MacEachern Scott (1990) - *Du Kunde: Processes of Montagnard Ethnogenesis in the Northern Mandara Mountains of Cameroun*, [mandaras.info/PublicationsForDownloading](https://mandaras.info/PublicationsForDownloading)

MacEachern Scott (1993) - *Selling the iron for their shackles: Wandala-montagnard interactions in Northern Cameroon*, *Journal of African History* 34:247-270. [researchgate.net/publication/229088417](https://researchgate.net/publication/229088417)

MacEachern Scott (2012) - *The prehistory and early history of the northern Mandara Mountains and surrounding plains*. [researchgate.net/publication/229088435](https://researchgate.net/publication/229088435)

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

- MacEachern Scott, David Nicholas (2013) - *Monumental architecture in mountain landscapes: The diy-geδ-bay sites of northern Cameroon*. Azania: Archaeological Research in Africa. 48. [researchgate.net/publication/236160994](https://www.researchgate.net/publication/236160994)
- MacEachern Scott (2015) - *What was the Wandala state, and who are the Wandala?* in *Ethnic Ambiguity and the African Past*, (ed) Richard & MacDonald. [researchgate.net/publication/276206585](https://www.researchgate.net/publication/276206585)
- Magnavita C., Kahlheber S., Eichhorn B. (2004) - *The rise of organisational complexity in mid-first millennium BC Chad Basin*. *Antiquity* 78 (301). [antiquity.ac.uk/projgall/magnavita/index.html](https://www.antiquity.ac.uk/projgall/magnavita/index.html)
- Magnavita Carlos, Breunig Peter, Ameje James, Posselt Martin (2006) - *Zilum: a mid-first millennium BC fortified settlement near Lake Chad*. *Journal of African Archaeology* 4(1): 153-169. [researchgate.net/publication/269674882](https://www.researchgate.net/publication/269674882)
- Magrin Géraud, Mbayhoudel Koumaro (2005) - *La bière à l'index ? Enjeux et dynamiques de la consommation d'alcool au sud du Tchad*, in *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Christine Raimond, Éric Garine, Olivier Langlois (ed.) 2005. [books.openedition.org/irdeditions/1677](https://books.openedition.org/irdeditions/1677)
- Maoura N. et al. (2005) - *Identification and typing of the yeast strains isolated from bili bili, a traditional sorghum beer of Chad*. *Afr. J. Biotechnol.*, 4, 646-656. [researchgate.net/publication/228495442](https://www.researchgate.net/publication/228495442)
- Maoura N., Mbaiguinam M., Gaillardin C. & Pourquoi J. (2006) - *Suivi technique, analytique et microbiologique de la "bili bili", bière traditionnelle tchadienne*. *Afrique Science*, 2, 69-82. [researchgate.net/publication/279642263](https://www.researchgate.net/publication/279642263)
- Marees Pieter De (1602), *Description and Historical Account of the Gold Kingdom of Guinea* (1602), translated from the Dutch and edited by Albert van Dantzig & Adam Jones, 1987.
- Marliac Alain, Langlois Olivier (2000) - *Archéologie de la région Mandara-Diamaré*, in Seignobos Christian (dir.), Ijebi-Mandjek Olivier (dir.), *Atlas de la province Extrême-Nord Cameroun*, IRD 2000. [books.openedition.org/irdeditions/11540](https://books.openedition.org/irdeditions/11540)
- Martin Jean Yves (1970) - *Les Matakam du Cameroun. Essai sur la dynamique d'une société pré-industrielle*. Paris, ORSTOM. [documentation.ird.fr/hor/fdi:03053](https://documentation.ird.fr/hor/fdi:03053)
- Masseyeff R., Cambon A., Bergeret B. (1959) - *Une enquête alimentaire et nutritionnelle chez les Toupouris de Golompoui*. Institut de Recherches Scientifiques du Cameroun, Yaoundé. [horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/divers13-11/10322.pdf](https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers13-11/10322.pdf)
- Mbida Christophe M., Van Neer Wim, Doutrelepont Hugues, Vrydaghs Luc (2000) - *Evidence for Banana Cultivation and Animal Husbandry During the First Millennium BC in the Forest of Southern Cameroon*, *Journal of Archaeological Science* 27. [academia.edu/2150437/Mbida\\_C\\_Van\\_Neer\\_W\\_Doutrelepont...](https://www.academia.edu/2150437/Mbida_C_Van_Neer_W_Doutrelepont...)
- Mohammadou Eldridge (1982) - *Le Royaume du Wandala ou Mandara au XIX<sup>e</sup> siècle*, Institute for the study of languages and cultures of Asia and Africa (ILCAA), Tokyo.
- Mohammadou Eldridge (1990) - *Traditions historiques des peuples du Cameroun Central. Vol.1, Mbere et Mboum, Tikar*, Institute for the Study of Languages and Cultures of Asia and Africa (ILCAA), Tokyo.
- Monteil Parfait-Louis (1895) - *De Saint-Louis à Tripoli par le lac Tchad : voyage au travers du Soudan et du Sahara, accompli pendant les années 1890-91-92*. [gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k30859f](https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k30859f)
- Muller Jean-Claude (2006) - *Les chefferies dii de l'Adamaoua (Nord-Cameroun)*. Éditions de la Maison des sciences de l'homme. [books.openedition.org/editionsmsmh/9637](https://books.openedition.org/editionsmsmh/9637)
- Müller-Kosack Gerhard (1988) - *Sakrale Töpfe der Mafa (Nord-Kamerun) und ihre Kulträumlichen Dimensionen*, *Mitteilungen zur Kulturkunde* Bd. 34. [jstor.org/stable/23076471](https://www.jstor.org/stable/23076471)
- Müller-Kosack Gerhard (1991) - *Zur Siedlungsstruktur der Mafa (Nord-Kamerun)*, *Paideuma: Mitteilungen zur Kulturkunde* Bd. 37. [jstor.org/stable/40341627](https://www.jstor.org/stable/40341627)

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

- Müller-Kosack Gerhard (2003) - *The Way of the Beer. Ritual Re-Enactment of History among the Mafa*. [mandaras.info/PublicationsForDownloading.html](http://mandaras.info/PublicationsForDownloading.html)
- Müller-Kosack Gerhard (2021) - *Azaghvana. A fragmentary history of the Dghwede of the Mandara Mountains*, Mandara Publishing.
- Nachtigal Gustav (1879-1889) - *Sahara and Sudan*. Translated from the original German with new introduction and notes, 4 vol. London 1971-1987.
- Nadel Siegfried Frederick (1947) - *The Nuba. An anthropological study of the hill tribes in Kordofan*. [ia701501.us.archive.org/34/items/.../NubaAnAnthropologicalStudy.pdf](http://ia701501.us.archive.org/34/items/.../NubaAnAnthropologicalStudy.pdf)
- Nicolas Guy (1969) - *Fondements magico-religieux du pouvoir politique au sein de la principauté hausa du Gobir*. J. Société Africanistes 39. [persee.fr/doc/jafr\\_0037-9166...39\\_2](http://persee.fr/doc/jafr_0037-9166...39_2)
- Netting Robert McC. (1964) - *Beer as a locus of value among the West African Kofyar*. *American Anthropologist* 66: 375-384. [doi.org/10.1525/aa.1964.66.2.02a00120](https://doi.org/10.1525/aa.1964.66.2.02a00120)
- Otélé A. (1959) - *Les boissons fermentées de l'Oubangui-Chari*, Liaison (Brazzaville) n° 67, 34-42.
- Oyeleke Oyus A., Morton I. D., Bender a. E. (1985), *The use of cowpeas (Vigna unguiculata) in improving a popular Nigerian weaning food*. *British Journal of Nutrition* 54, 343-347. [cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/use-of-cowpeas-](http://cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/use-of-cowpeas-)
- Pallier Ginette (1972) - *Les Dolotières de Ouagadougou (Haute Volta) in La croissance urbaine dans les pays tropicaux*. Travaux et Documents de Géographie Tropicale n° 7, Bordeaux CEGET, 119-142).
- Palmer Herbert Richmond (1936) - *The Bornu Sahara and Sudan*. London.
- Palmer Herbert Richmond (1967) - *Sudanese Memoirs. Being mainly translations of a number of Arabic Manuscripts relating to the Central and Western Sudan*.
- Pasquet Rémy S., Fotso Martin (2000) - *Une légumineuse alimentaire, le niébé*, in Seignobos, Ijebi-Mandjek (éd) [Atlas de la province Extrême-Nord Cameroun, IRD 2000](http://Atlas.de.la.province.Extrême-Nord.Cameroun,IRD.2000).
- Périsse Julien, Adriaan Jean, Rerat Alain, Le Berre Simone (1959), *Bilan nutritif de la transformation du sorgho en bière. Préparation, composition, consommation d'une bière du Togo*. Ann. Nutrition et Alimentation XIII [horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/...pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/...pdf)
- Perrois Louis, Dieu Michel (1990) - *Culture matérielle chez les Koma-Gimbe des monts Alantika (Nord Cameroun) : les gens de la bière de mil*. 3<sup>ème</sup> col. MEGA-TCHAD, ORSTOM. [horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/pleins\\_textes\\_6/colloques2/31552.pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_6/colloques2/31552.pdf)
- Philips John Edward (2003) - *Slavery on Two Ribat in Kano and Sokoto*, in *Slavery on the Frontiers of Islam* (Paul Lovejoy ed). [academia.edu/5299501/](http://academia.edu/5299501/)
- Podlewski André-Michel (1964) - *Forgerons Mafa (Nord Cameroun)*. 1964
- Raimond Christine (1999) - *Terres inondées et sorgho repiqué, évolution des espaces agricoles et pastoraux dans le bassin du lac Tchad*. Univ. Paris-I Panthéon-Sorbonne.
- Rauchenberger Dietrich (1999) - *Johannes Leo der Afrikaner: Seine Beschreibung des Raumes zwischen Nil und Niger nach dem Urtext* (Orientalia Biblica et Christiana 13).
- Richardson James (1853) - *Narrative of a mission to central Africa, performed in the years 1850-51*. Vol. 2 [gutenberg.org/ebooks/18544](http://gutenberg.org/ebooks/18544)
- Rohlf's Gerhard (1870) - *Land und Volk in Afrika, Berichte aus den Jahren 1865-1870*. Bremen. [gutenberg.org/ebooks/14142](http://gutenberg.org/ebooks/14142)
- Roulon-Doko Paulette (2001) - *Cuisine et nourriture chez les Gbaya de Centrafrique*, L'Harmattan « Etudes africaines ».
- Sandmeier Michel, Pilate-André Sophie, Pernes Jean (1986) - *Relations génétiques entre les populations de mils sauvages et cultivés. Résultats d'une enquête au Mali*, JATBA XXXIII, [persee.fr/doc/jatba\\_0183-5173\\_1986\\_num\\_33\\_1\\_3947](http://persee.fr/doc/jatba_0183-5173_1986_num_33_1_3947)
- Savage Elizabeth (1992) - *The Human Commodity. Perspectives on the Trans-Saharan Slave Trade*. E. Savage (ed). Special issue of *Slavery and Abolition* XIII/1.

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

- Scarcelli N., Cubry P., Akakpo, R., Thuillet A. C., Obidiegwu J., & al. (2019) - *Yam genomics supports West Africa as a major cradle of crop domestication*. *Science advances*, 5(5). [science.org/doi/full/10.1126/sciadv.aaw1947](https://doi.org/10.1126/sciadv.aaw1947)
- Schler Lynn (2002) - *Looking through a Glass of Beer. Alcohol in the Cultural Spaces of Colonial Douala (1910-1945)*. *International Journal of African Historical Studies* 35 2-3.
- Seignobos Christian (1976) - *La bière de mil dans le Nord-Cameroun : un phénomène de mini-économie*. In *Recherches sur l'approvisionnement des villes et la croissance urbaine dans les pays tropicaux*. Mémoire du Ceget, CNRS : 1-39.
- Seignobos Christian (1980) - *Des fortifications végétales dans la zone soudano-sahélienne (Tchad et Nord-Cameroun)*. *Cah. Orstom, sér. Science Humaine*, vol. 17 (3-4): 191-222. [documentation.ird.fr/hor/fdi:00992](https://documentation.ird.fr/hor/fdi:00992)
- Seignobos Christian (1982) - *Des mondes oubliés. Carnets d'Afrique*. Editions Parenthèses. [books.openedition.org/irdeditions/25098](https://books.openedition.org/irdeditions/25098)
- Seignobos Christian (1989) - *Les parades à la razzia dans la zone soudanienne au XIX<sup>e</sup> siècle : la domestication de la cueillette*. In *Le Risque en agriculture*, Eldin M. & Milleville P. (dir.), IRD Éditions, 355-373. <https://books.openedition.org/irdeditions/16203>
- Seignobos Christian (1998) - *Les Dowayo et leurs taurins*, ORSTOM Paris. [documentation.ird.fr/hor/fdi:010015338](https://documentation.ird.fr/hor/fdi:010015338)
- Seignobos Christian (2000) - *Sorghos et civilisations agraires*, in *Atlas de la province Extrême-Nord Cameroun*, Seignobos Christian, Ijebi-Mandjek Olivier (éd), IRD, 82-87.
- Seignobos Christian (2005) - *Trente ans de bière de mil à Maroua*, in [\*Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad\*](#), Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois (dir.), IRD Éditions 2005, 527-561.
- Seignobos Christian (2014a) - *Essai de reconstitution des agrosystèmes et des ressources alimentaires dans les monts Mandara (Cameroun) des premiers siècles de notre ère aux années 1930* – *Revue d'ethnoécologie* 5. [journals.openedition.org/ethnoecologie/1836](https://journals.openedition.org/ethnoecologie/1836)
- Seignobos Christian (2014b) - *Des rituels au service de la conservation de l'agrobiodiversité (Nord du Cameroun)*, *Cahiers d'Outre-Mer* 266, 127-140. [journals.openedition.org/com/7131](https://journals.openedition.org/com/7131)
- Steinkraus (1995) – *Handbook of indigenous fermented foods*, 2<sup>nd</sup> edition Dekkers 1995.
- Tounsy (El-Tounsy) (1845) - *Voyage au Darfour par le cheykh Mohammed ibn-Omar el-Tounsy traduit de l'arabe par le Dr Perron, 1845*. [gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k85240m](https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k85240m)
- Tounsy (El-Tounsy) (1851), *Voyage au Ouaday par le cheykh Mohammed ibn-Omar el-Tounsy traduit de l'arabe par le Dr Perron, 1851*. [gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k29144f](https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k29144f)
- Tourneux Henri (2005), *Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun)*, in Raimond Christine (dir.), Garine Éric (dir.), Langlois Olivier (dir.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad* - IRD 2005 : 289-318. [books.openedition.org/irdeditions/1654](https://books.openedition.org/irdeditions/1654)
- Tubiana Marie-José (1964) – *Survivances préislamiques en pays Zaghawa*. CNRS. Institut d'ethnologie.
- Tubiana Marie-José, Tubiana Joseph (1973) - *Un peuple noir aux confins du Tchad et du Soudan : les Beri aujourd'hui*. *Cahiers d'outre-mer* 103. [persee.fr/doc/caoum\\_0373-5834\\_1973\\_num\\_26\\_103\\_2663](https://persee.fr/doc/caoum_0373-5834_1973_num_26_103_2663)
- Urvoy Yves (1949) – *Histoire de l'empire du Bornou*, Mémoires de l'Institut français d'Afrique Noire, IFAN n°7. [gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k841256/f2.item](https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k841256/f2.item)
- Van Beek Walter (1978) - *Bierbrouwers in de bergen De Kapsiki en Higi van Noord-Kameroen en Noord-Oost Nigeria*. [scholarlypublications.universiteitleiden.nl/handle/1887](https://scholarlypublications.universiteitleiden.nl/handle/1887)
- Van Beek Walter (1981) - *Les Kapsiki*. in *Contribution de la recherche ethnologique à l'histoire des civilisations du Cameroun*. Tardits, C. (ed.). (Colloques internationaux du Centre National de la Recherche Scientifique ; 551), 113-119. [research.tilburguniversity.edu/en/publications/les-kapsiki](https://research.tilburguniversity.edu/en/publications/les-kapsiki)

## Histoire de la bière africaine autour du lac Tchad

Van Beek Walter (1982) - *Les savoirs kapsiki*. Essais pour une anthropologie de l'éducation camerounaise. R. Santerre, C. Mercier-Tremblay, National Centre of Education in Yaoundé. [research.tilburguniversity.edu/en/publications/les-savoirs-kapsiki](http://research.tilburguniversity.edu/en/publications/les-savoirs-kapsiki)

Van Beek Walter (2002) - *Kapsiki beer dynamics* - in *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*. IRD [books.openedition.org/irdeditions/1675](http://books.openedition.org/irdeditions/1675)

Van Beek Walter (2011) - *The Gender of Beer: Beer Symbolism among the Kapsiki and the Dogon*. In *Liquid Bread. Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*. Wulf Schiefenhövel & Helen Macbeth (eds.), 147-158.

Vaughan James Herbert (1977) - *Mafakur: a limbic institution of the Margi (Nigeria)*. In Suzanne Miers and Igor Kopytoff (eds.), *Slavery in Africa: Historical and Anthropological Perspectives* (85-104).

Vaughan James Herbert (2000) - *The Margi of the Mandaras: A Society on the Verge*. [scholarworks.iu.edu/dspace/handle/2022/21947](http://scholarworks.iu.edu/dspace/handle/2022/21947)

Vaughan James, Kirk-Green Anthony (1995) - *The Diary of Hamman Yaji. Chronicle of a West African Ruler*. Indiana University Press.

Vincent Jeanne-Françoise (1962) - *Les Margai du pays Hadjerai (Tchad) (Contribution à l'étude des pratiques religieuses)*. Bulletin institut de Recherches Scientifiques au Congo.

Vincent Jeanne-Françoise (1975), *Le chef et la pluie chez les Mofu, montagnards du Nord-Cameroun, Systèmes de pensée en Afrique noire*, 14. [journals.openedition.org/span/232](http://journals.openedition.org/span/232)

Vincent Jeanne-Françoise (1978) - *Sur les traces du major Denham : le Nord-Cameroun il y a cent cinquante ans. Mandara, « Kirdi » et Peul*, Cahiers d'études africaines 18. [persee.fr/doc/cea\\_0008-0055\\_1978\\_num\\_18\\_72\\_2369](http://persee.fr/doc/cea_0008-0055_1978_num_18_72_2369)

Vincent Jeanne-Françoise (1979) - *Place et pouvoir de la femme dans les montagnes mofu (Nord-Cameroun)*, Cahiers d'Etudes Africaines 19. [persee.fr/doc/cea\\_0008-0055\\_1979](http://persee.fr/doc/cea_0008-0055_1979)

Vincent Jeanne-Françoise (1990) - *Des rois sacrés montagnards ? Hadjeray du Tchad et Mofu-Diamaré du Cameroun*, Systèmes de pensée en Afrique noire 10. [journals.openedition.org/span/897](http://journals.openedition.org/span/897)

Vincent Jeanne-Françoise (1991) - *Princes montagnards du Nord-Cameroun. Les Mofu-Diamaré et le pouvoir politique*. Paris, L'Harmattan.

Vincent Jeanne-Françoise (1997) - *Princes, pluies et puits dans les montagnes du nord-Cameroun*, in "L'homme et l'eau dans le bassin du lac Tchad", Univ. Francfort-ORSTOM.

Vincent Jeanne-Françoise (2002) - *Des enfants pas comme les autres, les jumeaux dans les montagnes mofu-Diamaré du Nord-Cameroun*. *Journal des africanistes* 72-1. [persee.fr/doc/jafr\\_0399-0346\\_2002\\_num\\_72\\_1\\_1289](http://persee.fr/doc/jafr_0399-0346_2002_num_72_1_1289)

Wahauwouélé Hermann Coulibaly, Kouadio Florent N'guessan, Ibourahema Coulibaly, Koffi Marcellin Djè & Philippe Thonart (2014), *Les levures et les bactéries lactiques impliquées dans les bières traditionnelles à base de sorgho produites en Afrique subsaharienne (synthèse bibliographique)*, vol. 18. [popups.uliege.be/1780-4507/index.php?id=11063](http://popups.uliege.be/1780-4507/index.php?id=11063)

---

Album de la Mission Moll, 1905-1907, Congo, Oubangui-Chari, Tchad, Cameroun. 201 photos. Enregistré en 1924. [gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7702243n](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7702243n)

3 albums de 184 photos des missions de Georges Bruel. Mission du Haut-Chari (Oubangui-Chari et Tchad) 1900-1901. [gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7702185n](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7702185n)

632 clichés du voyage d'André Gide et Marc Allégret, Congo => Cameroun en 1925-26 [pop.culture.gouv.fr/search/mosaic?auteur=\["Allégret%2C Marc \(1900-1973\)"\]&base...](http://pop.culture.gouv.fr/search/mosaic?auteur=[)

Clichés de Toussaint Mercuri qui accompagne Ferdinand de Béhagle en 1897 (Congo => lac Tchad) [flickr.com/photos/148507146@N07/albums/72157666029772228](http://flickr.com/photos/148507146@N07/albums/72157666029772228)