



**Dissertation By**  
**HAMAN ADAMA**  
**YVES**

**UNIVERSITE DE NGAOUNDERE**  
**FACULTE DES ARTS, LETTRES**  
**ET SCIENCES HUMAINES**

**BIERE ET SOCIETE DANS**  
**L'EXTREME-NORD DU CAMEROUN**  
**DE LA PERIODE FRANCAISE 2008**

**ANNEE ACADEMIQUE :**  
**2007-2008**

**UNIVERSITE DE NGAOUNDERE**

**THE UNIVERSITY OF NGAOUNDERE**

**FACULTE DES ARTS, LETTRES  
ET SCIENCES HUMAINES**

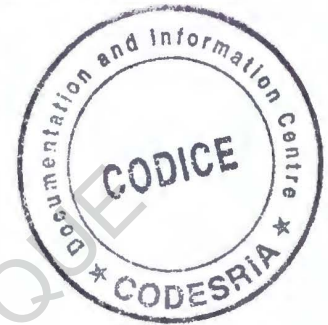


**FACULTY OF ARTS, LETTERS  
AND SOCIAL SCIENCES**

**DEPARTEMENT D'HISTOIRE  
DEPARTMENT OF HISTORY**



**CODESRIA**



**Ce mémoire a bénéficié des Petites subventions du CODESRIA**

**BIERE ET SOCIETE DANS L'EXTREME-  
NORD DU CAMEROUN DE LA PERIODE  
FRANCAISE A 2008**

**Mémoire présenté en vue de l'obtention du diplôme d'étude  
approfondie (DEA) d'histoire**

**Par :**

**HAMAN ADAMA YVES**

**Titulaire d'une Maîtrise d'Histoire**

**Sous la direction de :**

**SAÏBOU ISSA**

**Maître de Conférences**

**Année académique 2007-2008**

08.06.05

HAM  
14991



## RESUME

La consommation d'alcool occupe une place de choix dans les sociétés traditionnelles et même modernes de l'extrême-nord Cameroun. Il rassemble les villageois qui s'entraident mutuellement lors des travaux champêtres, construction des maisons, etc. Bien plus, l'alcool est toujours présent dans la plupart des manifestations culturelles, religieuses et politiques (campagnes électorales). L'alcool contribue en outre au renforcement des liens entre les peuples. Il est porteur de grandes valeurs affectives et joue un rôle important dans les échanges sociaux. Malheureusement, la consommation abondante de cette boisson est la cause de nombreux incidents tels que les actes de déviances sociales, les violences familiales, les accidents de la route, l'absentéisme au travail, etc.

La problématique de ce travail est d'analyser l'évolution de l'économie de la bière, de ses usages socioculturels et de ses conséquences socioéconomiques dans l'extrême-nord du Cameroun de la période française à 2008.

Notre méthodologie consiste à l'usage d'une approche pluridisciplinaire. Nous allons collecter les données écrites, orales, iconographiques, les sources audiovisuelles et par l'observation de terrain. Les sources écrites constituées des archives, des ouvrages, des articles, des thèses, des mémoires, des journaux seront collectées aux archives nationales de Yaoundé, dans les bibliothèques des universités de Yaoundé, de Maroua, de Ngaoundéré, dans les commissariats de police et les brigades de gendarmerie de l'extrême-nord. Nous irons dans les différents hôpitaux, les centres de santé, les parquets et les prisons. Nous nous rendrons chez les tradi-praticiens et au cabinet de la médecine traditionnelle chinoise de Maroua pour nous enquérir des modes de guérison traditionnelle de l'alcoolisme. Concernant les sources orales, il sera question d'approcher toute personne susceptible de fournir des renseignements sur notre sujet de recherche. Notre échantillon sera constitué des consommateurs, des non consommateurs, des responsables de sécurité, des vendeuses de vin, des médecins et des guérisseurs traditionnels. Nous procéderons aux interviews directes avec des questionnaires écrits. La collecte des données se fera à travers la prise de notes. La technique d'observation consistera en la fréquentation des débits de boissons qui nous permettra de nous familiariser avec le terrain. Nous allons y observer les différentes catégories de personnes qui font usage de boissons alcoolisées pour vérifier les informations afin d'écarter des préjugés tout en faisant une explication objective des réalités du milieu. Les différentes données seront ensuite regroupées par centre d'intérêt, et analysées de manière diachronique et synchronique afin de mieux appréhender l'évolution dans le temps et dans l'espace du phénomène de la consommation d'alcool et de voir les influences extérieures qui s'y greffent.

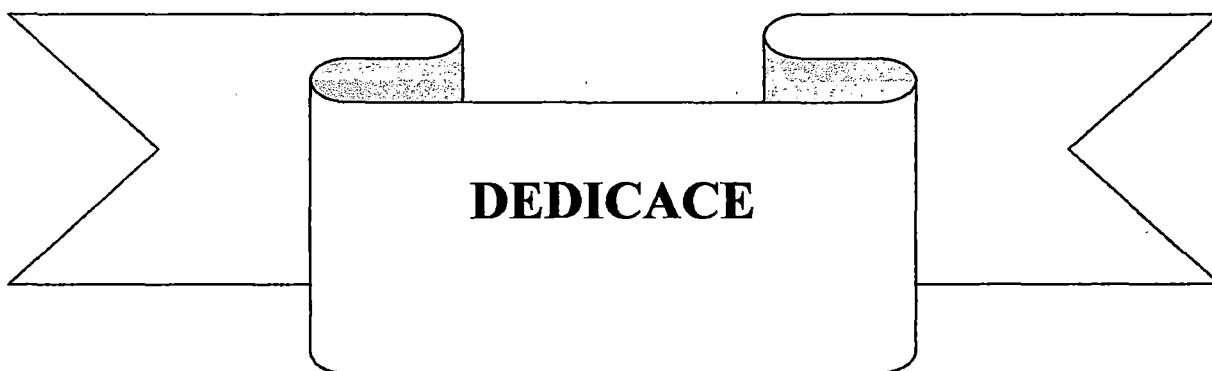
Au delà de son caractère de projet, ce travail a permis d'aboutir aux résultats partiels selon lesquels les modes et les lieux de consommation d'alcool ont évolué au fil des temps ; Le commerce des boissons alcoolisées est un moyen de survie pour certaines familles ; L'abus d'alcool est responsable des actes de déviances tels que les bagarres, les agressions, les problèmes conjugaux et les accidents de la route) ; enfin, il existe des modes de répression et des méthodes de traitement des personnes victimes d'intoxication alcoolique.

## SOMMAIRE

Rubriques	Pages
Sommaire .....	i
Dédicace.....	iii
Remerciements.....	iv
Liste des abréviations.....	v
Liste des illustrations .....	vi
Localisation géographique de la zone d'étude.....	vii
<b>Première partie : Projet de la thèse.....</b>	<b>1</b>
I- Présentation de l'objet de l'étude.....	2
II-Cadre conceptuel et théorique.....	5
III- Cadre spatial et temporel.....	9
IV- Raisons du choix du sujet.....	10
V- Intérêt de l'étude.....	11
VI- Revue de la littérature.....	12
VII- Problématique.....	14
VIII- Objectifs de l'étude.....	15
XI- Méthodologie.....	15
X- Plan provisoire.....	18
XI- Chronogramme de travail.....	20
XII- Sources et références bibliographiques.....	21
<b>Deuxième partie : Aspect développé</b>	
<b>Chapitre 2 : Typologie et évolution de la production des boissons alcoolisées.....</b>	<b>32</b>
Résumé.....	33
Abstract.....	34
Introduction.....	35
I- Typologie et évolution de la production des boissons alcoolisées dans l'extrême-nord du Cameroun.....	36
A- Typologie des boissons alcoolisées.....	36
a)- Les boissons alcoolisées traditionnelles.....	36
b)- Les boissons modernes ou industrielles .....	38
B)- Evolution des modes de production des boissons alcoolisées.....	39
a)- boissons alcoolisées traditionnelles.....	39
b)- Les boissons modernes ou industrielles.....	45

Conclusion.....	53
Sources et orientations bibliographies.....	54
<b>Annexes (Questionnaire) .....</b>	<b>58</b>

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE



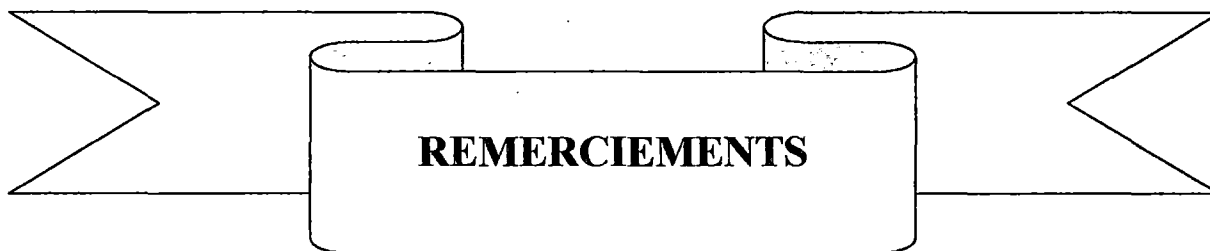
Je dédie ce travail à :

A mon père Adama Wappi et ma mère Sadjo Thérèse ;

A mes frères : Amadou Adama Germain, Tegongnah Adama Magloire, Wappi Adama Emmanuel et sœurs : Djoda Adama Julienne, Wabi Adama Félicité, Mamma Adama Clarisse et Madama Adama Blandine ;

A mon oncle Garga Wappi.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE



## REMERCIEMENTS

Ce travail est le fruit de plusieurs efforts conjugués. Du fond du cœur, nous remercions sincèrement notre encadreur le Pr. Saïbou Issa qui en dépit de ses multiples occupations n'a ménagé aucun effort pour l'aboutissement de ce travail.

Nos remerciements vont également à l'endroit de tous les enseignants de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines qui ont contribué à notre formation académique et particulièrement, ceux du Département d'Histoire, qui sont toujours restés à nos côtés. Il s'agit du Pr. Hamadou Adama, des Docteurs Nizeseté Bienvenu Denis, Mokam David, Mbengué Nguimé Martin, Taguem Fah Gilbert. Nous pensons également au Docteurs Abdouramane Halirou, Fadibo Pierre et Hamoua Dalailou, qui ont contribué à notre formation.

Nous sommes redevables envers nos collaborateurs de recherche pour leurs disponibilités et leurs collaborations sans laquelle ce travail n'aurait pu être réalisé.

Nos remerciements vont aussi à l'endroit des familles Adama Wappi, Garga Wappi, Doudou Halidou et Madjilé Marie. Qu'ils trouvent à travers ce Mémoire, le fruit de leurs multiples sacrifices et soutiens indéfectibles.

Notre reconnaissance va également à l'endroit de nos : Amadou Adama G., Tegongnah Adama M., Wappi Adama E., ainsi qu'à nos sœurs : Djoda Adama J., Wabi Adama F., Mamma Adama C., et Madama Adama B.

Nous pensons aussi à tous ceux qui nous ont aidé à savoir : Mbaimtibi L., Ngaima, Bouba b., Koucyakbé A., Djam G., Mayo Y., Baldena Kilbat (Aki), Asta N., Djabou B., Danzabé A., Kabonbé Y., Maguilva J., Djoumaï Bouba A., Tuyabé R., Dekané E., Asta Nadège, Maring B., Aïba Aïba H., Palaï G., oncle Sadjo et Zoua Wappi Mapaing V, Djebba J. et Dainoné C.

Nous pensons également à tous nos camarades de promotion et nos amis de la Minicité Providence et St. Raymond.

Enfin nous remercions tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à travers les soutiens financiers, matériels et moraux et donc les noms ne figurent pas ici, qu'ils trouvent l'expression de notre profonde reconnaissance.

## **LISTE DES ABREVIATIONS**

**APM** : Archives Provinciales de Maroua.

**CCO** : Comité de coordination administrative et de maintien de l'ordre.

**ANCK** : Archives non classes de la Sous-préfecture de Kaélé.

**CCAA** : Centre des études ambulatoire en alcoologie.

**CEDC** : Centre des études de l'environnement et du développement.

**CHU** : Centre hospitalier universitaire.

**CSPI** : Center for science in public interest.

**SODECOTON** : Société de développement de coton.

**ONG** : Organisation non gouvernementale.

**SABC** : Société anonyme des brasseries du Cameroun.

**UN**: Université de Ngaoundéré.

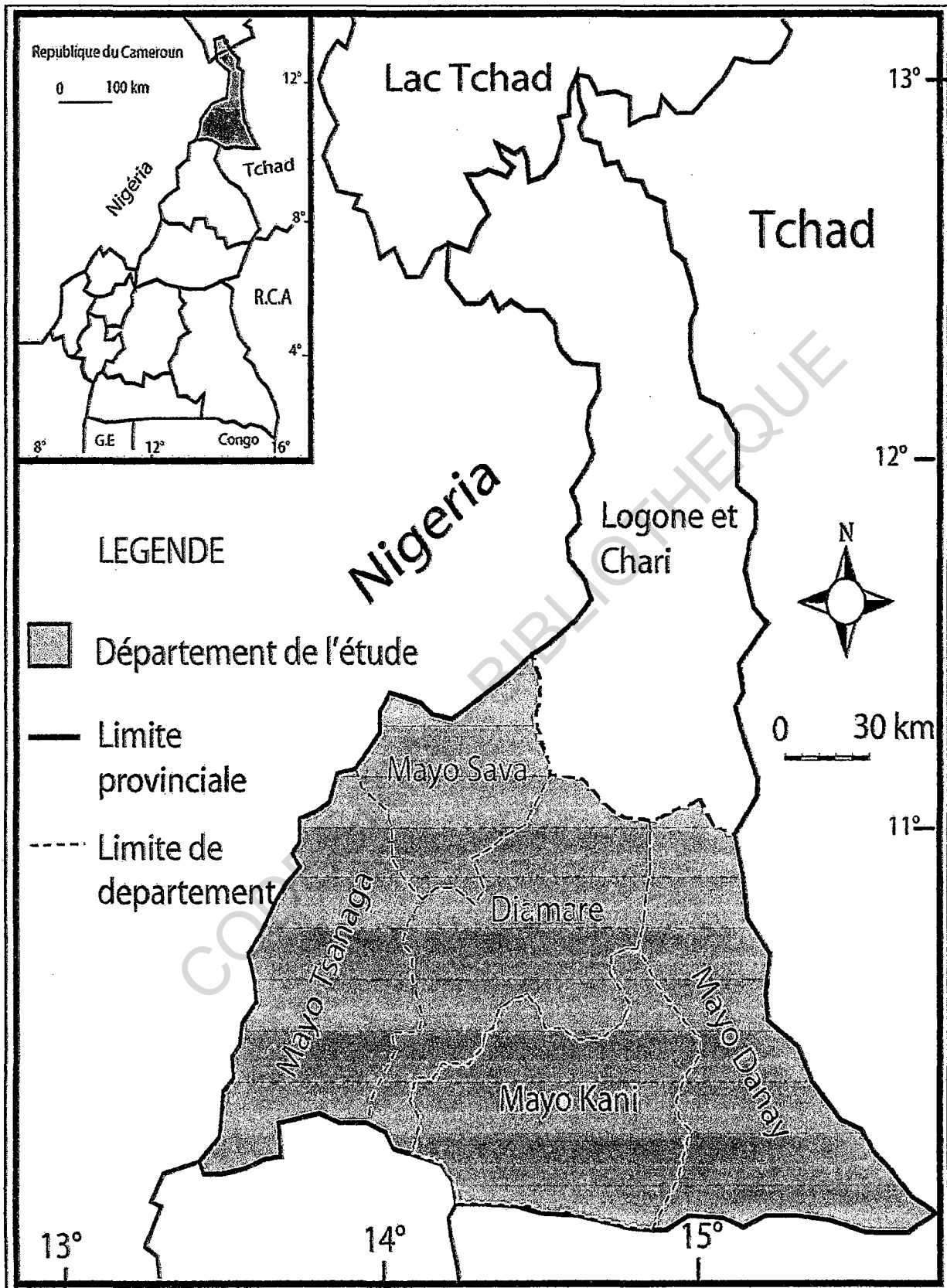


## LISTE DES ILLUSTRATIONS

- Figure 1 :** Le *bil-bil* et ses accessoires de consommation.....p.37
- Figure 2 :** Bouteilles d'*arki* et leurs accessoires de consommation .....p.38
- Figure 3 :** Jarres accolées par cinq pendant l'ébullition.....p.40
- Figure 4 :** Pressage de la pâte séparant la drêche de la bouillie légère.....p.41
- Figure 5 :** Diagramme récapitulatif du processus de production du *bil-bil* .....p.43
- Figure 6 :** Le *furdu* vendu chaud et les calebasses pour sa consommation.....p.45

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

## LOCALISATION GEOGRAPHIQUE DE LA ZONE D'ETUDE



Source : MIDIMA (1999), modifiée par Joël, Bobby et Yves Haman Adama.



**PREMIERE PARTIE :  
PROJET DE THESE**

## I- PRESENTATION DE L'OBJET DE L'ETUDE

La consommation d'alcool est liée à l'histoire de l'humanité. Tous les peuples sauf les Aborigènes australiens et nord-américains, ont fabriqué une forme ou une autre de boissons alcoolisées à partir d'une matière végétale : raisins, pommes, canne à sucre, patates, etc.<sup>1</sup> Dès l'antiquité, le vin remplace le sang et les sacrifices humains offerts aux divinités. De même, la Bible fait référence près de cent fois au vin et le premier miracle du Christ fut la transformation de l'eau en vin aux noces de Cana. L'origine précise de la découverte de l'alcool est néanmoins incertaine. Mais les premières traces avérées d'usages de cette boisson remontent au néolithique. Elles sont consécutives à la sédentarisation des groupes humains et à la découverte des techniques de transformation et de conservation des aliments.

De nos jours, il y a une incroyable diversité de bières dans le monde et même au Cameroun. Cette diversité est visible tant au niveau de la couleur, de la saveur que du mode de fabrication. Chaque bière présente un caractère unique et authentique car elle reflète l'histoire et le goût du terroir qui l'a vue naître. Néanmoins, si l'on veut établir une typologie ou une classification de la production brassicole, on peut distinguer trois grands groupes de bières. Il y'a d'abord les bières de fermentation spontanée. La mise en levain s'effectue de manière automatique sans ajout de levure, lorsque le moût est encore en contact avec les micro-organismes de l'atmosphère. Quant aux bières de fermentation basse, qui se nourrissent de levures fermentant à basse température (5 à 9° C), elles sont généralement assimilées aux bières de type " pils ", ce sont des bières blondes, peu alcoolisées. Mais les plus « illustres » sont les bières de fermentation haute, où l'ensemencement des levures s'effectue entre 15 et 20° C. Appelées également " bières spéciales ", elles sont encore brassées de manière traditionnelle et artisanale, additionnées le plus souvent d'épices, d'aromates ou de sucre (aucun additif chimique). Suivant le type de malt, elles présentent une jolie couleur blonde, ambrée, voire brune et affichent un degré alcoolique plus élevé que les bières de fermentation basse. En fonction de leur histoire et de leur mode de brassage, on distingue les bières de saison et les bières blanches ; les bières régionales ; bières d'abbaye et les bières trappistes. La Belgique par exemple propose une gamme variée de bières à savoir les blondes (blonde clair limpide, blonde foncé), les brunes (du brun acajou au noir ébène), les ambrées ou blanches (or cuivré, blonde pâle légèrement veloutée), les rouges parfumées au cumin, au porto, à la cerise ou au miel, les bières au Malt à Whisky (cuivrée clair ou acajou), les bières

---

<sup>1</sup> [www.ep.soifdevivre.com](http://www.ep.soifdevivre.com), « alcool et société », consulté le 10 février 2007.

d'abbayes, et les bières sans alcool comme les panachés. Les bières brunes existent depuis trois siècles<sup>1</sup>.

Au Cameroun, la consommation des boissons industrielles est encouragée par le phénomène de vente promotionnaire et de capsules gagnantes. En effet, le consommateur peut gagner des prix allant des bouteilles de bières gratuites à la voiture et maison de luxe en passant par des téléphones portables. L'exemple de l'année 2006 est patent. En effet, les brasseries du Cameroun ont mis plus de 20 millions de bouteilles gratuites de la bière Castel et de nombres autres lots à gagner. Presque tous les consommateurs de bières au Cameroun avaient une chance de gagner. On pouvait sortir ainsi pour prendre une bière et rentrer avec quatre ou six bouteilles gratuites. La consommation d'alcool est un acte social, que l'on retrouve dans la plupart des groupes culturels au Cameroun et il est possible qu'un individu qui se refuserait à un tel partage se retrouve avec des difficultés d'intégration dans la société.

Certaines multinationales s'investissent dans la fabrication et la vente des boissons alcoolisées au Cameroun. Nous pouvons citer la société Guinness, l'Union Camerounaise des Brasseries, le groupe Castel et les Brasseries du Cameroun fondées en 1948. Cette dernière a ses usines implantées dans trois villes du Cameroun à savoir Yaoundé, Garoua et Bafoussam alors que les autres ont toutes leur usine à Douala. Engagés dans une sorte de guerre commerciale, ces multinationales se livrent à une concurrence continue à travers les jeux des lots à gagner en utilisant des slogans tels que « aussi puissant que l'homme qui le boit », « le parfait équilibre », « elle vaut de l'or », « essayez et vous verrez », « impossible n'est pas Camerounais », etc.

Par ailleurs, ces sociétés brassicoles font rentrer des devises dans les caisses de l'Etat, conformément aux articles 319 à 334 du Code Général des impôts qui instituent une taxe sur la consommation des boissons alcooliques<sup>2</sup>. Par ailleurs, ces sociétés participent d'une manière ou d'une autre à la lutte contre le chômage en recrutant les personnels au sein de la population locale. La bière au Cameroun est devenue une véritable culture. Pour s'en convaincre l'on regardera seulement les foires surtout en fin d'année. Il y'a également le cas des femmes qui prennent d'assaut les bars et autres débits de boissons à l'occasion de la

---

<sup>1</sup> <http://id.erudit.org/iderudit/011330ar>, la bière et nous : un concubinage à toute épreuve, consulté le 24 août 2008.

<sup>2</sup> APM, 06En1.50, Taxe sur la consommation des boissons alcooliques, 1961.

journée internationale de la femme. Ces disciples de Bacchus<sup>1</sup> ont même développé des expressions pour désigner la consommation de la bière. Il s'agit de « couper une », « couper la tête », « la séparante », « envoyer la bouche », etc. Le Cameroun a par ailleurs été le premier pays consommateur de champagne en Afrique à un moment donné<sup>2</sup>. Au Cameroun, la bière est parfois consommée à cause de ses vertus thérapeutiques. C'est l'exemple de la Guinness qui soulagerait les maux de ventre, certaines anémies et est aussi utilisée comme aphrodisiaque. Si la bière semble importante pour les Camerounais, c'est parce qu'ils la considèrent parfois comme une nourriture. Dans la tradition africaine, on ne pouvait pas discuter sans partager une bière ou un vin. De même qu'on ne peut pas inviter ou recevoir les gens sans leur donner à « boire ».

Au Nord-Cameroun précisément l'alcool occupe une place de choix dans les sociétés traditionnelles et même modernes. Il rassemble les villageois qui s'entraident mutuellement lors des renouvellements de toitures des cases, de constructions des maisons, des travaux champêtres, etc. Bien plus, l'alcool est toujours présent dans la plupart des manifestations culturelles, religieuses et politiques (campagnes électorales). L'alcool contribue en outre au renforcement des liens entre les peuples. Il est porteur de grandes valeurs affectives et joue un rôle important dans les échanges sociaux internes aux communautés qui le consomment. Il n'y a d'ailleurs pas d'événement heureux ou malheureux qui ne « s'arrose », d'activités commerciales qui ne se discutent autour d'un « bon verre ». On boit au marché, au champ, bref, on boit presque partout.

Malheureusement, cette abondante consommation des boissons alcoolisées est la cause de nombreux incidents à savoir les actes de déviances sociales, les violences familiales, les accidents de la route, l'absentéisme au travail, etc. De nos jours, la consommation abusive d'alcool pose un sérieux problème de sécurité et de santé au point qu'elle est devenue un fléau social. C'est fort de tout ce qui précède que nous choisissons d'entreprendre ce travail qui s'intitule : « **Bière et société dans l'extrême-nord du Cameroun de la période française à 2008** ».

---

<sup>1</sup> Bacchus est le dieu du vin chez les Grecs. Ce terme est employé le plus souvent pour désigner les alcooliques.

<sup>2</sup> [www.afrik.com/article9603.html](http://www.afrik.com/article9603.html), jamais sans ma bouteille, consulté le 27 juillet 2008.

## II-CADRE CONCEPTUEL ET THEORIQUE

Dans le cadre de ce travail, deux concepts sont utilisés et méritent d'être clarifiés. Il s'agit d'abord de **bière** qui se définit comme une boisson alcoolisée obtenue par fermentation et fabriquée à partir de l'eau de malt (orge germé et torréfié et/ou autres céréales) et de houblon<sup>1</sup>. Dans notre contexte le mot bière désigne toutes boissons fermentées, fabriquées de façon traditionnelle comme le bil-bil (bière de mil), de l'arki (alcool issu de la distillation d'un mélange de céréales fermentées), du *furdu* (bouillie trouble non filtrée), etc. et modernes (bière industrielle, whisky et autres). Ensuite il y'a le terme **société** qui selon le dictionnaire universel se définit comme un ensemble des hommes vivant sous des lois communes soumis à un règlement commun ou réunis pour une activité commune comme la défense de leurs intérêts<sup>2</sup>. C'est également un milieu humain dans lequel chaque personne est intégrée et auquel la loi reconnaît une personnalité morale considérée comme propriétaire du patrimoine social. Dans notre travail le concept recouvre les activités économiques et socioculturelles des hommes marquées par la production et la consommation de boissons alcoolisées.

La problématique de la consommation d'alcool a été à plusieurs reprises au centre des débats. Selon les sociologues et les anthropologues, l'alcool contribue au renforcement des liens entre les peuples. Mais, l'alcool est aussi la cause de nombreux incidents et actes de déviances sociales. Ainsi les sociologues Alphonse D'Houtaud et Gabriel Tarde à travers leur théorie de la « sociologie du boire »<sup>3</sup> analysent les aspects de la consommation d'alcool. Ils analysent des représentations collectives de l'alcool et s'attardent sur le plan de l'analyse des pratiques d'alcoolisation. Les anthropologues leur emboîtent le pas à travers « l'anthropologie du boire »<sup>4</sup>. En effet, c'est le texte de Mary Douglas<sup>5</sup> qui ouvre la voie à une anthropologie de l'alcool digne de ce nom. Ainsi, l'anthropologie historique s'occupe des ruptures et continuités dans les manières de boire au sein d'une même culture, ou comparativement à une autre, en cherchant les universaux de l'alcoolisation par delà leurs variations contextuelles. L'anthropologie médicale quant à elle stipule que le vin qui était le médicament de nos arrière grands parents, est devenu de nos jours une source pathogène. L'anthropologie

---

<sup>1</sup> Dictionnaire Le Petit Robert, 1997, Paris, CEDEX, p 23.

<sup>2</sup> Dictionnaire Universel, 1995, Paris, Hachette, p. 810.

<sup>3</sup> <http://socioanthropologie.revues.org/document421.html>. Lionel Obadia, 2004 « Le boire », *Socio-Anthropologie*, N°15, consulté le 12 août 2008.

<sup>4</sup> Ibid.

<sup>5</sup> Mary Douglas, 1987, « Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology », *Annual Review in Anthropology*, vol. 22.

sociale s'intéresse aux temporalités, rythmes, genres, interdits et licences, contextes, formes sociales, solidarité, réciprocité en jeu dans le boire. L'anthropologie politique explore de son côté les institutions, formes du pouvoir, luttes des idées et des hommes, mouvements anti et pro-alcooliques, etc. Enfin, l'anthropologie de l'alimentation, qui s'articule autour des thèses Lévi-straussiennes du « bon à penser, bon à manger ».

A coté de ces approches anthropologiques, il existe des études menées par les ethnologues. Celles-ci privilégient la place de l'alcool dans les cultures et civilisations différentes, ou tout simplement en présence d'écarts culturels au sein d'une même société. Encouragée et célébrée dans certaines sociétés, contrôlée ou prohibée dans d'autres, la consommation d'alcool est révélatrice de normes, d'idéologies, de formes singulières de structuration sociale, de conceptions symboliques (du monde, de l'être, de la pureté, voire de la sacralité, etc.)<sup>1</sup>. Mais l'ethnologie ne se réduit pas à situer la pratique du boire dans des cultures qui présenteraient des contours bien définis et offrirait des modalités de codification symbolique et sociale clairement identifiées, comme s'il existait des manières de boire définitivement insérées dans des catégories culturelles immuables.

Certains chercheurs et médecins se sont également penchés sur le sujet. En effet, lors du 30<sup>th</sup> *international medical advisory group conference* tenue à Bruxelles en octobre 2002, l'on a débattu sur l'alcool et la société avec un point particulier sur l'ivresse. Animée par le Docteur Sani Pikolla de l'unité psychiatrique municipale de Helsinki en Finlande, la discussion est arrivée à conclure que l'alcool contribue de différentes façons au processus suicidaire<sup>2</sup>. Bien plus, une étude menée par Cameron T. Wild de l'Université d'Alberta au Canada retient que les normes socio-culturelles influencent la consommation de l'alcool<sup>3</sup>. Le Professeur Enrico Tempêta de Rome quant à lui, revient sur l'approche culturelle d'abus d'alcool. Il démontre que la consommation d'alcool chez les jeunes est conditionnée à un niveau extrême par l'environnement culturel, l'organisation socio-économique et les représentations symboliques des différents types de produits alcoolisés<sup>4</sup>. Selon les données du *World Drink Trends* de 2003, la France se situe parmi les plus importantes nations en termes de quantités d'alcool consommées. En terme quantitatif, on évoque près de deux

---

<sup>1</sup> Ibid

<sup>2</sup> [www.tasante.com](http://www.tasante.com), « alcool et santé mentale », consulté le 10 février 2007.

<sup>3</sup> [www.ep.soifdevivre.com](http://www.ep.soifdevivre.com), « alcool et société », consulté le 10 février 2007.

<sup>4</sup> Ibid.



millions de français alcoolo-dépendants et environ quarante-cinq mille décès par an liés à l'alcoolisation<sup>1</sup>.

A propos de la consommation de l'alcool, Educ'alcool à travers ses enquêtes démontre que l'alcool est lié à l'histoire de l'humanité. Les observations archéologiques laissent croire que la vigne a été utilisée dans le Sud-Est asiatique il y'a 9000 ans<sup>2</sup>. Au Québec par exemple on dénombre 45% de cas d'abus d'alcool, d'absentéisme au travail, de violence familiale et conjugale liés à la surconsommation d'alcool.<sup>3</sup>

Les médecins du centre de la cure ambulatoire en alcoologie (CCAA) quant à eux proposent pour le traitement de l'alcoolisme deux solutions, à savoir le traitement ambulatoire et l'hospitalisation. Aux Etats-Unis, ces études en alcoologie sont menées au sein de *Alcohol Studies*. Le Docteur François Vabret du C.H.U. de Caen revient sur les effets pathologiques de l'alcoolisme. Selon lui, l'alcoolisme est une pathologie de la liberté qui appartient au champ des maladies psychopathologiques, susceptibles d'entraîner des dysfonctionnements psychiques et/ou organiques qui sont responsables des conséquences non désirées par le sujet. Ces conséquences sont d'ordre familial, social, professionnel et parfois judiciaires<sup>4</sup>. Il ressort également des études effectuées par les chercheurs de l'Université de Kentucky que les buveurs masculins perdent le plus rapidement le contrôle de soi.

Selon le *Center for Science in Public Interest* (CSPI), 20% des jeunes de 12 à 20 ans consomment les boissons alcoolisées aux Etats-Unis, et que les jeunes qui commencent à boire avant 15 ans ont quatre fois plus de chances de finir alcooliques que ceux qui commencent à 21 ans. En 1999, 21% des conducteurs de moins de 21 ans morts dans un accident étaient sous l'emprise de l'alcool. C'est dans ce sens que l'action sociale jeune (ASJ) veut attirer l'attention des jeunes sur les dangers liés à l'abus d'alcool<sup>5</sup>.

Pour l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), les alcooliques sont des buveurs excessifs dont la dépendance à l'égard de l'alcool atteint un degré tel qu'ils présentent des troubles mentaux notables. Ces troubles affectent leurs relations avec les autres personnes et influencent leur rôle normal social et professionnel<sup>6</sup>. Selon l'OMS il n'y a pas une catégorie sociale d'alcooliques. Par ailleurs, elle estime à cinq millions le nombre de personnes dont la

---

<sup>1</sup><http://socioanthropologie.revues.org/document421.html>. Lionel Obadia, 2004 « Le boire », *Socio-Anthropologie*, N°15, consulté le 12 août 2008.

<sup>2</sup> [www.educ'alcool.qc.ca](http://www.educ'alcool.qc.ca), « alcool et société », consulté le 10 février 2007.

<sup>3</sup> [www.quebecoislibre.org](http://www.quebecoislibre.org), « consommation d'alcool au Québec », consulté le 10 février 2007.

<sup>4</sup> [www.alcoologie.org](http://www.alcoologie.org), « Comment aider une personne alcoolique », consulté le 10 février 2007.

<sup>5</sup> [www.alcoologie.org](http://www.alcoologie.org), « l'alcool et les jeunes », consulté le 12 février 2007.

<sup>6</sup> [www.educ'alcool.qc.ca](http://www.educ'alcool.qc.ca), « alcool et société », consulté le 10 février 2007.

consommation d'alcool les expose à des difficultés d'ordre médical, psychologique et social, à deux millions les personnes dépendantes de l'alcool.

Plus proche de nous en Afrique, la consommation d'alcool pose un problème parce que dans la tradition africaine en général, le vin est un élément indispensable dans les cérémonies et manifestations culturelles. Au Cameroun en particulier, le taux de consommation d'alcool est l'un des plus élevés d'Afrique mais le problème ne semble guère émouvoir les autorités<sup>1</sup>. Cette hausse du taux de consommation d'alcool est aussi due au phénomène de capsules gagnantes qui augmentent les capacités et les chances de boire davantage de la bière. Réunie en assemblée générale à Yaoundé du 2 au 5 septembre 2008, l'OMS/Afrique s'est longuement penchée sur le phénomène de la consommation d'alcool et surtout sur les conséquences négatives sur le développement des sociétés africaines.

Dans la partie septentrionale du Cameroun, la société de développement de coton (SODECOTON) et le journal *Le Paysan* stigmatisent régulièrement les cultivateurs qui passent leur temps dans les marchés à bière au lieu de nettoyer leurs champs pour être prêts aux premières pluies. On lit d'ailleurs dans l'Éditorial de ce journal : « Combien de cultures ne sont pas entretenues à temps, sarclées ou transplantées. Pourtant la fréquentation des marchés, tout particulièrement des marchés de bil-bil, n'a jamais été aussi élevée. Et vous dites pauvreté ? (...) Tant que nos planteurs (...) s'adonneront à leur passe temps favori : marché, jeu, bil-bil (...), la pauvreté règnera en maître absolu sur les campagnes du Nord-Cameroun »<sup>2</sup>. Bien plus, le journal *l'œil du sahel* dans sa publication du 04 mars 2008 consacre une partie à la consommation du bil-bil au Nord-Cameroun.

Il ressort donc que la consommation d'alcool dans l'extrême-nord du Cameroun est une question d'habitude culturelle, parfois un problème de survie (alimentaire, pour oublier les difficultés et garder espoir) face à la crise économique et au chômage grandissant dans cette partie du territoire. En outre, l'alcool favorise la socialisation, la cohésion sociale, la solidarité. Il permet de « noyer » les soucis, de surmonter la faim, d'oublier les difficultés de la vie quotidienne et redonne du courage. L'alcool est aussi un facteur de mobilisation et de corruption sur le plan politique. D'une part, les sociétés brassicoles en occurrence celles qui fabriquent les boissons industrielles sont pourvoyeuses de sponsoring et d'appuis sociaux divers. Car elles apportent leur appuis et soutien aux manifestations ou événements à caractère social. D'autre part, la consommation des boissons alcoolisées est responsable du ralentissement des activités car il encourage la fainéantise, l'insécurité et l'instabilité des

---

<sup>1</sup>[www.afrik.com/article9603.html](http://www.afrik.com/article9603.html), jamais sans ma bouteille, consulté le 27 juillet 2008.

<sup>2</sup>*Le Paysan*, numéro 4 de juin 2000.

familles. Les solutions urgentes sont d'ailleurs attendues pour limiter le phénomène de l'ébriété qui découle de la consommation abusive d'alcool.

### III- CADRE SPATIAL ET TEMPOREL

Le présent travail s'inscrit dans une perspective historique étant donné que la date effective du début de la consommation d'alcool dans l'extrême-nord du Cameroun n'est pas fixe. Cependant, nous retenons la période française comme la borne amont de notre étude. Cette date correspond en effet à la période de contact avec le colonisateur français. C'est la période pendant laquelle nous disposons de documents écrits (documents d'archives). Ensuite, nous retenons 2007 comme borne aval de notre étude parce qu'elle correspond à la période actuelle de notre recherche car la consommation d'alcool persiste et s'accroît de jour en jour dans les sociétés de l'extrême-nord du Cameroun. 2008 remplace donc la borne vague que serait « jusqu'à nos jours », en attendant que la collecte des données amène à réviser cette date au moment de la production de la thèse proprement dite.

La compréhension des civilisations humaines en général et l'histoire des mœurs et des faits de société en particulier passe nécessairement par la connaissance du milieu géographique dans lequel l'homme a évolué. Thierno Mouctar Bah, dans cette dynamique note à ce sujet que « l'histoire est en effet dans une perspective évolutive sanctionnée par une infinité d'éléments naturels et géographiques qui lui ont servi de cadre géographique et de support. Le cadre géographique a une importance dans la dynamique sociale lorsqu'il s'agit de l'histoire des civilisations »<sup>1</sup>. Milieu naturel et civilisation sont deux concepts étroitement liés dans la recherche en histoire. Aucune étude de civilisation ne saurait être appréhendée en dehors de conditions naturelles et du milieu écologique dans lequel s'inscrit l'étude<sup>2</sup>. Ainsi, une bonne compréhension du milieu naturel de la région de l'extrême-nord et de ses ressources vivrières est fondamentale. C'est en effet parmi ces ressources qu'on retrouve les céréales, éléments essentiels pour produire les boissons alcoolisées.

Sur le plan géographique et administratif, la région dans laquelle se déroule notre étude épouse les contours de la plaine du Diamaré et les Monts Mandara situés dans la province de l'Extrême-nord du Cameroun. Christian Seignobos procède à la classification de ces populations. Le groupe des monts Mandara septentrionaux constitué des Mafa, Podokwo,

---

<sup>1</sup>T. M. Bah, 1985, « Guerre, pouvoir et société dans l'Afrique précoloniale (entre le lac Tchad et la côte du Cameroun) » Thèse de Doctorat d'État ès Lettres, vol. 1, Université de Paris I, p.16

<sup>2</sup>J.-M. Essomba (éd), 1992, *L'archéologie au Cameroun*, Paris, Karthala, p.59.

Muktélé, etc. Le groupe des monts Mandara centraux avec les Kapsiki, Gude, Njegn, Fali, etc. Les groupes des plaines constitués des Guiziga, Guidar, Mundang, Tupuri, Musey, Massa, etc. Les groupes formés des Foulbés, Kanouri, Mandara, Kotoko, Arabes choa et Hausa, et les groupes comprenant les Ngambay, Kabalay, Kim et Gabri<sup>1</sup>. La majeure partie de cette région est peuplée de groupe ethnique dits « kirdi » ou « païens ». Ces derniers sont qualifiés à juste titre de « société à bière »<sup>2</sup>, car la bière est au centre de toutes les activités socio-culturelles. Dans la plaine du Diamaré et les Monts Mandara, les religions traditionnelles sont encore largement pratiquées. Elles structurent fortement la vie socioculturelle des populations. Ces religions traditionnelles sont considérées comme des religions des idolâtres. La bière de mil est primordiale à la vénération ou à l'imploration de Dieu.

Les activités économiques sont dominées par l'élevage, le commerce et surtout l'agriculture. La culture des céréales occupe la première place dans ces sociétés. On cultive le sorgho précoce, le mil rouge appelé en fulfulde *njigari*, le sorgho *boulbasiiri*, le sorgho tardif (*yolobri*), le mil pénicilaire *yadiri*, l'éleusine et le maïs. Grâce à l'extension de ses sols argileux (*karal*) on produit au delà des limites de la saison des pluies des tonnages importants de mil repiqué appelé *muskwari*. Par ailleurs c'est en mil qu'on évalue les richesses d'un saré. Le mil sert à la préparation de la boule, base de l'alimentation du groupe, il sert en outre à la fabrication de la bière qui est largement consommée par les populations. C'est le mil et la bière qui réglementent la vie sociale et l'organisation culturelle du groupe. Chez les païens, il est le pivot autour duquel gravitent les rites agraires et les greniers à mil occupent une place centrale dans les enclos familiaux. L'abondante production de cette céréale est due d'une part à la présence des sols propices et variés donnant des rendements satisfaisants et permettant la culture de nombreuses sortes de mils.

#### IV- RAISONS DU CHOIX DU SUJET

La raison principale qui nous a amené à choisir la problématique de la consommation d'alcool est que cette boisson qui réglemente la vie sociale, et l'organisation culturelle des populations du Cameroun en général et de l'extrême-nord en particulier pose des problèmes

---

<sup>1</sup>Ibid.

<sup>2</sup>E. de Garine, 1995, « Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun) », Thèse de Doctorat, Université de Paris X, p.216.

de sécurité, de santé, d'équilibre familial, de responsabilité parentale, de déviances précoces, d'affrontements intercommunautaires, etc. Nous voulons apporter notre modeste contribution à la compréhension des tenants et des aboutissants de la consommation des boissons alcoolisées.

La pertinence du point de vue social de ce sujet nous pousse à nous intéresser à ce dernier. Car il pose un problème important qui touche la société camerounaise en général et celle de l'extrême-nord en particulier. Bien plus, l'alcoolisme qui résulte de la consommation abusive d'alcool est un fléau qui détruit des individus, des familles et des sociétés entières. D'ailleurs, des appels constants des religieux et de l'administration à l'endroit des buveurs invétérés et autres saouleurs leur rappelant les conséquences négatives de la consommation d'alcool sont observés. Le caractère novateur et l'urgence du sujet ont également contribué au choix de ce dernier, étant donné que le présent sujet fait partie d'un champ jusque là peu exploré.

Enfin ce travail s'inscrit dans la suite de notre mémoire de Maîtrise où nous avons montré que l'alcool fait des ravages en milieu urbain et rural. Il détruit des familles entières enfermées dans le silence de la honte et de l'exclusion. Aujourd'hui tenter de minimiser cette dramatique réalité relève de l'irresponsabilité.

## **V- INTERET DE L'ETUDE**

Ce travail de recherche est important à plus d'un titre. Son intérêt réside tant sur le plan théorique que pratique.

Sur le plan théorique, aussi minime soit-elle cette étude est une contribution aux sciences sociales en général et à l'histoire culturelle en particulier. En effet, l'on doit mener des études plus approfondies sur ce sujet dont l'importance n'est plus à démontrer et dont l'ampleur n'est plus à négliger. En plus de cela notre étude s'inscrit dans le cadre de la pluridisciplinarité, car cerner la question de la consommation des boissons alcoolisées dans une société revient à adopter une méthodologie renfermant les données de plusieurs disciplines à l'exemple de la sociologie, de l'ethnologie, de l'anthropologie, de la psychologie et bien évidemment de l'histoire. C'est donc un sujet transversal.

Sur le plan pratique, il s'agit beaucoup plus d'édifier les populations sur la place et l'importance de la bière et l'impact de l'usage de cette boisson à travers l'étude d'un phénomène social tel que la consommation d'alcool. Ainsi, les résultats obtenus au terme de

ce travail pourraient être exploités par les décideurs politiques, les ONG, les personnels sanitaires pour une éventuelle action de conscientisation et d'investissement dans cette région.

Les informations recueillies pourront briser le silence dans lequel se sont enfermées la plupart des personnes qui vivent le drame quotidien des effets de l'alcool.

## VI- REVUE DE LA LITTÉRATURE

Le domaine dans lequel nous comptons mener notre étude a intéressé les chercheurs notamment les sociologues, les anthropologues et les historiens.

Ainsi, Alfred Adler<sup>1</sup> part du mythe de création des Moundang pour présenter l'origine de la bière de mil dans les sociétés moundang de Léré (Tchad). Pour lui, la bière de mil était un produit des sacrifices annuels et des funérailles, bref un produit rituel symbolisant la sollicitude, la solidarité et surtout l'esprit de communication entre les peuples.

Susan Diduck<sup>2</sup> quant à elle fait l'historique de la consommation d'alcool européen au Cameroun. Elle soutient que l'alcool européen a servi de moyen de corruption des chefs indigènes lors de l'annexion du Cameroun par les Allemands. En plus, les travailleurs étaient rétribués par des bouteilles d'alcool. Cette boisson a également joué un rôle important dans l'expansion du commerce européen en Afrique. Cet article nous permet d'avoir une connaissance sur le rôle important qu'a joué l'alcool pendant la période coloniale.

Jean Koulandi<sup>3</sup> quant à lui définit le bil-bil et ressort son impact dans la société toupouri de l'Extrême-Nord du Cameroun. Il s'est appesanti surtout sur les dérivés de la boisson de mil en tant que boisson alcoolisée. Son étude permet de comprendre que le bil-bil est une boisson qui permet aux femmes toupouri d'avoir des revenus financiers. Maoura Nanadoum<sup>4</sup> ressort les constituants chimiques et nutritifs du bil-bil. Il s'est appesanti en outre sur les méthodes de fermentation de cette boisson. Eric de Garine<sup>5</sup> à son tour soutient que la bière de mil est préparée pour remplir les obligations rituelles lors des deuils ou pour accompagner des occasions prestigieuses initiatiques.

---

<sup>1</sup> A. Adler, 1982, *La mort est le masque du roi : la royauté sacrée chez les Moundang du Tchad*, Paris, Payot.

<sup>2</sup> [www.jstor.org/stable/525506](http://www.jstor.org/stable/525506), S. Diduk, "European Alcohol, History, and the State in Cameroon", *African Studies Review*, Vol.36, N°1(Apr., 1993), pp. 1-42, Consulté le 27 août 2008.

<sup>3</sup> J. Koulandi, 1999, « Le bilibili et la libération de la femme toupouri », in *Karang*, Edition et Média.

<sup>4</sup> Maoura Nanadoum., 2006, « Suivi technique, analytique et microbiologique de la 'bilibili', bière traditionnelle tchadienne, *Afrique Science*, p.p. 69-82.

<sup>5</sup> E. de Garine, 1995, « Le mil et la bière », Thèse de Doctorat, Université de Paris X.

Seignobos Christian<sup>1</sup> dans une contribution à un ouvrage collectif, retrace l'évolution de la fabrication, de la vente et de la consommation de la bière de mil à Maroua de 1972 à 2002. Son travail est d'un grand intérêt car, il permet de mieux comprendre l'évolution de la consommation du bil-bil à Maroua afin de mieux étudier le phénomène de l'ébriété due à la consommation d'alcool dans l'extrême-nord du Cameroun. De même il insiste sur l'aspect économique de la commercialisation du bil-bil. Il ressort au terme de son étude que l'activité de la production du bil-bil est un commerce rentable pour les populations du Nord-Cameroun.

Magrin G. et Mbayhoudel K.<sup>2</sup> analysent les enjeux et l'évolution de la consommation d'alcool au sud du Tchad. Ils arrivent à la conclusion selon laquelle la bière de mil est considérée à la fois comme un aliment et une boisson. Nitchou Bagopha R.<sup>3</sup> quant à lui étudie la consommation de la bière de mil dans l'Extrême-Nord du Cameroun. Selon ses analyses, la bière de mil constitue un élément culturel et économique important dans cette région. Il permet de comprendre l'importance de la bière de mil sur le plan culturel et économique chez les populations non musulmanes de Maroua.

Ngo Nlomée Marthe Marlyse<sup>4</sup> évoque les techniques de fabrication, d'usage et de commercialisation du bil-bil à Ngaoundéré. Elle arrive à la conclusion que la bière de mil est un élément fondamental dans la vie socioculturelle et économique. Elle est également un produit d'entraide et de rémunération utilisé lors des cérémonies de naissances, de funérailles et des rites initiatiques. Enfin la bière de mil une fois consommée, redonne vigueur aux travailleurs pouvant labourer ainsi des vastes superficies sans éprouver la moindre fatigue.

De même Adjiobo Addah A.<sup>5</sup> fait une analyse sociologique de la vente du bil-bil dans la ville de Maroua au quartier Pont Vert. Ce travail permet d'avoir une idée de l'impact de ce commerce sur ledit quartier.

Diyé Jérémie<sup>6</sup> étudie les causes des « incidents kirdi » dans les Monts Mandara. Il consacre une partie à l'ébriété. Il ressort de son travail que bon nombre de conflits enregistrés dans les Monts Mandara sont dus à l'état d'ivresse.

---

<sup>1</sup> C. Seignobos, 2005, « Trente ans de bière de mil à Maroua », in Raimond, C., et als., *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac- Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD.

<sup>2</sup>G. Magrin et K. Mbayhoudel, 2002, « Manger- boire » ou fléau social ? Enjeux et dynamique de la consommation d'alcool au sud du Tchad », CIRAD et PRASAC.

<sup>3</sup>R. Nitchou Bagopha, 2004, « Artisanat brassicole à Maroua : la pédagogie de l'arrogance ridiculisée », in *Africulture*, numéro 60.

<sup>4</sup>M. Marlyse Ngo Nlomée, 2004, « Le bilibili à Ngaoundéré : techniques de fabrication, usage et commercialisation (1964- 2004) », Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

<sup>5</sup>A. Adjiobo Addah, 2005, « Approche sociologique de la vente du bilibili dans la ville de Maroua : Cas du quartier Pont », Rapport de licence de sociologie, Université de Ngaoundéré.

<sup>6</sup>J. Diyé, 2007, « Les 'incidents Kirdi' dans les Monts Mandara sous l'administration française de 1916 à 1960 », 1960 », Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

Bovourné Richard<sup>1</sup> ressort le rôle socioculturel de la bière de mil chez les Mada de Tokombéré. Selon lui, la bière de mil participe au maintien des liens entre les hommes et les divinités. Ce travail nous aide à comprendre l'importance de cette bière dans les sociétés du Nord Cameroun.

Mefiré Gbetnkom Maïnouna<sup>2</sup> quant à elle, présente dans son rapport de licence les différents points de vente des boissons alcoolisées ainsi que l'impact de la consommation d'alcool sur la sociabilité des étudiants à Dang (Ngaoundéré). Son travail apporte des éclaircissements sur la consommation d'alcool qui fait l'objet de notre réflexion.

La lecture de tous ces travaux dont l'apport est indéniable pour comprendre la place importante des boissons alcoolisées dans les sociétés septentrionales du Cameroun n'a pas comblé toutes nos attentes. En effet, les différents auteurs abordent le sujet de la consommation de l'alcool beaucoup plus sur le volet socioculturel. Ils n'insistent pas sur les dérives que provoque la consommation abusive de l'alcool. En plus, ces travaux ont été réalisés dans une approche monodisciplinaire alors qu'une perspective pluridisciplinaire permettrait de mieux appréhender le phénomène de la consommation d'alcool. Ces auteurs ont également privilégié pour la plupart l'approche diachronique alors que la combinaison de la diachronie et de la synchronie permet de mieux appréhender l'évolution du phénomène dans le temps et dans l'espace. Elle permet surtout de voir les influences extérieures qui ont favorisé la consommation d'alcool ou alors les situations qui ont permis l'éclosion et la prolifération des sociétés brassicoles. Enfin, Ces différents auteurs n'ont pas mené des études sur la consommation des boissons modernes, raison pour laquelle nous comptons combler ce vide en introduisant la synchronie, la pluridisciplinarité et en incluant la dimension politique de l'usage d'alcool, et l'étude de l'ébriété et des déviances causées par l'abus d'alcool. Bref nous allons faire une approche holistique de la production, de la consommation, et des conséquences des boissons alcoolisées.

## VII- PROBLÉMATIQUE

Ce travail analyse l'évolution de l'économie de la bière, de ses usages socioculturels et de ses conséquences socioéconomiques dans l'extrême-nord du Cameroun de la période française à 2008.

---

<sup>1</sup> R. Bovourné, 2007, « La bière de mil chez les Mada de Tokombéré : approche socioculturelle », Mémoire de Maîtrise de sociologie, Université de Ngaoundéré.

<sup>2</sup> Mefiré Gbetnkom Maïnouna, 2007, « Problématique de la surconsommation des boissons alcoolisées en milieu étudiant : cas de Dang (Ngaoundéré), Rapport de licence de sociologie, Université de Ngaoundéré.



## **VIII- OBJECTIFS DE L'ETUDE**

L'étude que nous entreprenons ici vise des objectifs bien définis qui consistent à :

- étudier la typologie et l'évolution de la production des boissons alcoolisées dans les Monts Mandara et la plaine du Diamaré;
- analyser l'évolution des modes de consommation d'alcool
- faire une étude anthropologique de la consommation du vin par les différents groupes ethniques de l'extrême-nord du Cameroun ;
- voir la modernisation de la consommation du vin avec l'introduction des boissons modernes et la création des bars ;
- étudier les « commentaires » dans les lieux de rencontres que sont les cabarets de bil-bil et les bars ;
- ressortir l'économie du vin à savoir l'économie politique, l'accumulation des richesses par les tenants de ce commerce et voir le type d'investissement économique que représente le bar.
- montrer les effets sociaux, les actes de déviances que sont les bagarres, les agressions, les meurtres, les problèmes conjugaux et les accidents de la route liés à la consommation abusive d'alcool.
- ressortir enfin les modes de répression et les méthodes de traitement des personnes victimes de l'intoxication alcoolique.

## **XI- METHODOLOGIE**

Les outils de travail dans le cadre de cette étude sont nombreux et constituent une gamme variée en fonction de la typologie des instruments. Nous aurons recours à l'approche pluridisciplinaire qui contribuera incontestablement à améliorer notre champ d'interprétation en ouvrant de nouvelles perspectives méthodologiques. Il s'agit d'emblée des documents généraux et spécifiques qui ont constitué jusqu'ici l'essentiel de nos lectures. Les ouvrages généraux nous ont situé sur des théories existantes tandis que les documents spécifiques nous ont permis d'orienter notre problématique, de cerner les différentes approches méthodologiques. Nous avons collecté les premières données quantitatives et qualitatives sur la production et la consommation d'alcool dans les localités cibles. La recherche documentaire nous a conduit jusqu'ici dans les centres de documentation de l'Université de

Ngaoundéré, et au centre des études de l'environnement et du développement de l'antenne de l'Université de Dschang à Maroua.

Nous nous rendrons ensuite aux Archives Nationales du Cameroun à Yaoundé et à la bibliothèque de l'Université de Yaoundé I. Nous allons consulter les ouvrages de sociologie, d'anthropologie et d'autres documents importants pour la compréhension du phénomène de la consommation du vin et de ses dérivés, ainsi que pour l'analyse du comportement des personnes qui les consomment. Nous consulterons les rapports de Licence, les mémoires de Maîtrise et les thèses de Doctorat, auxquels nous ajouterons les articles de revues.

Nous irons également dans les villes des pays voisins notamment le Nigeria qui constitue la principale zone de fabrication et d'importation des liqueurs (whisky, et autres boissons alcoolisées) consommés par la population de l'extrême-nord du Cameroun et pour voir la source même de ces boissons. Nous exploiterons les documents d'archives dans les Préfectures et Sous-préfectures de la province de l'Extrême-Nord. Cependant nous privilégierons la Plaine du Diamaré et les Monts Mandara parce que ce sont les deux zones où on produit le plus de boissons alcoolisées dans l'extrême-nord du Cameroun. Ces deux zones seront aussi privilégiées pour des raisons de la disponibilité et de l'accessibilité des documents et d'informateurs. Nous nous rapprocherons de quelques services provinciaux notamment la délégation provinciale des affaires sociales et celle de la promotion de la femme et de la famille de l'Extrême-Nord. C'est là en effet que sont enregistrées les plaintes des femmes qui subissent les bastonnades pendant les moments d'ivresse de leurs époux.

Nous irons ensuite dans les commissariats de police et les brigades de gendarmerie de la ville de Maroua et quelques départements de la province, pour les statistiques des personnes arrêtées en état d'ébriété, les cas d'accidents liés à l'alcoolisme, les mesures prises pour contrôler les débits de boissons et consulter les rapports annuels de sécurité. Nous nous rendrons dans les différents hôpitaux et les centres de santé de l'extrême-nord pour voir les méthodes de traitement clinique de l'alcoolisme ainsi que le nombre de personnes mortes des suites de l'abus d'alcool. Nous irons dans les parquets et dans les prisons des différentes localités de l'extrême-nord, pour consulter le nombre de personnes condamnées à la suite des actes de banditisme liés à l'ivresse. Nos données provenant de différentes sources mentionnées ci-dessus ne pourront être complétées que si nous exploitons le domaine des ressources orales.

Il s'agira pour l'essentiel d'interroger d'une part une catégorie de personnes cibles capables d'enrichir nos informations en terme de qualité et d'autre part, il sera question d'approcher toute personne susceptible de fournir des renseignements sur notre sujet de

recherche. Nous assisterons également aux différentes manifestations et activités socioculturelles ponctuées par une large consommation d'alcool.

L'enquête s'effectuera à l'aide d'un questionnaire bien élaboré. La présence des jeunes et des vieux dans notre échantillon est justifiée par le fait que les premiers seront entretenus au sujet de la consommation récente d'alcool. Quant aux seconds, ils nous aideront à comprendre l'évolution de la consommation du vin par les populations de l'Extrême-Nord depuis les temps reculés jusqu'à nos jours. Notre échantillonnage prend en compte plusieurs catégories d'informateurs ceci en tenant compte de leur statut social, leur religion, leur sexe et leur origine ethnique afin de jauger les différents modes de consommation d'alcool de chaque groupe social. Nous irons chez les tradi-praticiens et au cabinet de la médecine traditionnelle chinoise de Maroua pour nous enquérir des modes de guérison traditionnelle de l'alcoolisme. Nous utiliserons les sources électroniques pour avoir une idée sur la consommation d'alcool dans le monde de façon générale. Enfin, les photos des différentes boissons alcoolisées, des lieux de vente et des personnes en état d'ébriété que nous allons prendre permettront d'illustrer le texte.

Nous procéderons aux enquêtes auprès de nos informateurs. Notre échantillon sera constitué des consommateurs, des non consommateurs, des responsables de sécurité, des vendeuses de vin, des médecins et des guérisseurs traditionnels. Nous procéderons aux interviews directes avec des questionnaires écrits. La collecte des données se fera à travers la prise de notes.

La technique d'observation consistera en la fréquentation des débits de boissons qui nous permettra de nous familiariser avec le terrain. Nous allons y observer les différentes catégories de personnes qui font usage de boissons alcoolisées. Nous allons suivre les « commentaires » de ces consommateurs et observer les changements d'attitudes au gré de la « montée » de l'alcool. Elle permettra également de vérifier les informations afin d'écarter des préjugés tout en faisant une explication objective des réalités du milieu. Les différentes données seront ensuite regroupées par centre d'intérêt, et analysées de manière diachronique et synchronique afin de mieux appréhender l'évolution dans le temps et dans l'espace du phénomène de la consommation d'alcool et de voir les influences extérieures qui s'y greffent. Ces informations seront classées par thème et seront traitées et analysées afin de constituer le noyau dur qui est l'objet final de notre travail.

## **X- PLAN PROVISOIRE**

### **INTRODUCTION**

## **PREMIÈRE PARTIE : APERÇU SUR LES HOMMES ET LA PRODUCTION DES BOISSONS ALCOOLISEES DANS L'EXTREME-NORD DU CAMEROUN.**

### **CHAPITRE I : LE CADRE HUMAIN**

A- Les groupes de la plaine

B- Les groupes des montagnes

### **CHAPITRE II : TYPOLOGIE ET ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DES BOISSONS ALCOOLISEES.**

A- Typologie des boissons alcoolisées

B- Évolution de la production des boissons alcoolisées

### **CHAPITRE III : ECONOMIE DES BOISSONS ALCOOLISEES**

A- Bière et accumulation de richesses

B- Bière et activités politiques

## **DEUXIEME PARTIE : ÉVOLUTION DES MODES ET DES LIEUX DE CONSOMMATION ET USAGE DES BOISSONS ALCOOLISEES**

### **CHAPITRE IV : ÉVOLUTION DES MODES ET DES LIEUX DE CONSOMMATION DES BOISSONS ALCOOLISEES ET LES MANIFESTATIONS DE L'EBRIETE**

A- Évolution des modes de consommation

B- Évolution des lieux de consommation

C- Manifestation de l'ébriété

### **CHAPITRE V : ALCOOL ET SOCIALISATION**

A- Boissons d'entraide, de festivité et de travaux collectifs

B- Boissons des rites

## **TROISIEME PARTIE : L'EBRIETE, SES CONSEQUENCES, SA REPRESSION ET SON TRAITEMENT**

### **CHAPITRE VI : LES CONSEQUENCES DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION D'ALCOOL**

- A- Les conséquences de la production des boissons alcoolisées
- B- les conséquences de la consommation d'alcool

### **CHAPITRE VII : BIERE, BAR ET « COMMENTAIRES »**

- A- Les « commentaires » sociaux
- B- Les « commentaires » privés politiques et l'opinion publique de bar
- C- Les « commentaires de saouards » : vérités cachées et non sens

### **CHAPITRE VIII : LES METHODES DE REPRESSION ET DE TRAITEMENT DES PERSONNES VICTIMES D'ABUS D'ALCOOL**

- A- Les méthodes de répression de l'ébriété et la réglementation des débits de boissons
- B- Les méthodes de guérison traditionnelle
- C- Les méthodes de guérison moderne

**CONCLUSION**

## XI- CHRONOGRAMME DE TRAVAIL

<b>Période</b>	<b>Durée</b>	<b>Nature du travail</b>
Janvier- Mai 2009	5 mois	Recherches dans le Diamaré, le Mayo Kani et le Mayo Sava
Juin- Août 2009	3 mois	Recherches dans le Mayo Danaï, le Mayo Tsanaga et la Logone et Chari.
Septembre- Octobre 2009	2 mois	Transcription des informations et organisation des données recueillies
Novembre- Décembre 2010	2 mois	Exploitation de sources officielles et lecture complémentaire des documents d'archives
Janvier- Août 2010	8 mois	Rédaction de la première mouture de la thèse et soumission à notre directeur pour correction
Septembre- Octobre 2010	2 mois	Recherches complémentaires sur le terrain
Novembre- Juin 2011	8 mois	Revue et correction diverses de l'ensemble de la thèse et soumission de la deuxième mouture à la correction du directeur
Juillet- Décembre 2011	6 mois	Mise au point et dépôt de la thèse pour la soutenance

## **XII- SOURCES ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES**

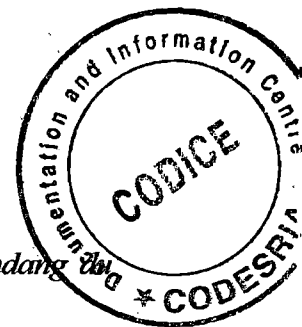
### **A- Documents d'archives**

#### **a- Archives provinciales de Maroua (APM)**

- APM, 06En 1.28, Consommation de l'« arki » en RCA et au Cameroun, 1967.
- APM, 06En 1.12, Dossier de destitution du Lawane Bouba Hamadou de Malam-Petel, 1979.
- APM, 06En1.50, Circulaire d'application de la taxe sur la consommation les boissons alcooliques, 1962.
- APM, 06En1.50, Taxe sur la consommation des boissons alcooliques, 1961.
- APM, 06En 1.50, Loi du premier octobre 1917 sur la répression de l'ivresse publique et sur la police des débits de boissons, 1917.
- APM, 06En1.48, Rapport politique du deuxième trimestre ,1966.
- APM, 06En1.48, Compte rendu sur la situation générale du Département du Diamaré, 1974.
- APM, 06En7.4, Procès verbal de la réunion du CCO du Diamaré du mercredi 14 avril 1971.
- APM, 06En11.1, Procès verbal n° 205 de la brigade de Yagoua du 29 juin 1959.
- APM, 06En1.48, Situation politique, économique, administrative et social du Diamaré à la date du 20 novembre 1972.
- APM, 06En7.4, Compte rendu de la réunion du CCO du 22 novembre1982.
- APM, 06En11.1, Procès verbal de la réunion du CCO du Diamaré du 29 juin 1959.
- APM, 06En1.48, Activités de la police judiciaire de janvier à décembre 1966.
- APM, 06En1.54, Rapport politique trimestriel pour les mois de janvier, février et mars1978.
- APM, 06En7.4, Procès verbal de la réunion du CCO du 4 octobre1979.

#### **b- Archives non classées de la Sous-préfecture de Kaélé (ANCK)**

- ANCK, Correspondance adressée au chef de la région Nord Cameroun, Maroua 1949.
- ANCK, Rapport du chef de sub-division de Kaélé, 1951.



## B- Ouvrages

- Adler A., 1982, *La mort est le masque du roi : la royauté sacrée chez les Moundang du Tchad*, Paris, Payot.
- Barreteau D., et Tourneux H., 1988, *Le milieu et les hommes. Recherche comparatives et historiques dans le bassin du lac Tchad*, Paris, ORSTOM.
- Benoît J.P., 1957, *Kirdi au bord du monde, un médecin lyonnais au Cameroun*, Paris, Ed. René Julliard.
- Boulet J., 1975, *Magoumaz pays mafa (Nord Cameroun). Etude d'un terroir de montagne*, Paris, ORSTOM.
- Boutrais J., 1973, *La colonisation des plaines par les montagnards du Nord-Cameroun (Monts Mandara)*, Paris, ORSTOM.
- Boutrais J., et al., 1971, *Le nord du Cameroun : bilan de dix ans de recherche*, Yaoundé, ISH-ONAREST.
- Boutrais J. et al., 1984, *Le Nord-Cameroun : Des hommes, une région*, Paris, ORSTOM.
- Caro G. (Sous La dir. de), 1990, *De l'alcoolisme au bien boire*, T.1, Paris, L'Harmattan.
- Chapuis R., 1989, *L'alcool, un mode d'adaptation sociale ?*, Paris, L'Harmattan, collection Logiques Sociales.
- Châtelain Comtois M., 1984, *Les mots du vin et de l'ivresse*, Paris, Ed. Belin
- Clavreul J., 1987, *Le désir et la loi : Approche psychanalytique*, Paris, Denoël.
- Essomba J.-M. (éd), 1992, *L'archéologie au Cameroun*, Paris, Karthala.
- Fainzang S., 1996, *Ethnologie des anciens alcooliques. La liberté ou la mort*, Paris, Presses Universitaires de France.



Fountain D., et Courtejoie, J., 1993, *Infirmier comment traitez vous votre malade*, Kinshasa, bureau d'étude et de recherche pour la promotion de la santé.

Frobenius L., 1992, *Peuple et société traditionnelle du Nord-Cameroun*. Traduction par Eldridge Mohammadou. Wiesbaden, Frank Steiner Verlag.

Frobenius L., 1968, *Les montagnards paléo-négritiques*, Paris, Denoël.

Gardi R., 1957, *Kirdi : parmi les peuplades païennes des monts et marais du Nord Cameroun*, Paris, Albin Michel.

Gerber C., 1980, *Cuisine et diététique*, Paris. Denoël.

Hillemand B., 2000, *L'alcoolisme*, seconde édition, Paris, PUF, collection Que Sais-Je ?

Houtaud A. et al., 1999, *Histoire et alcool*, Paris, L'Harmattan, (Collection Logiques Sociales).

Jaouen Réne, 1995, *L'eucharistie du mil : langage d'un peuple, expression de la foi*, Paris, Karthala.

Jeanne- Françoise V., 1971, *Divination et possession chez les Mofou, montagnards du Nord Cameroun*, Journal de la société des Africanistes. XLL

Ki-zerbo J., 1992, *Histoire de l'Afrique noire*, Paris, Hatier.

Lembezat B., 1961, *Les populations païennes du Nord-Cameroun et de l'Adamaoua*, Paris, PUF.

Lembezat B., 1952, *Muhuléké, un clan montagnard du Nord-Cameroun*, Paris, Berger-Levrault.

Martin J. Y., 1970, *Les matakam du Cameroun, essai sur la dynamique d'une société pré-industrielle*, Paris, ORSTOM.

Mohammadou Eldridge, 1990, *Tradition historiques des peuples du Cameroun central*, Vol.1, Tokyo, ILCAA.

Nida E., 1999, *Coutumes et cultures*, Neuchâtel, Ed. des groupes Missionnaires.

Nahoum-Grappe V., 1991, *La culture de l'ivresse, Essai de phénoménologie historique*, Paris, Ed. du Quai Voltaire, (Collection Histoire).

O'déyé M. et Sautier M., 1989, *Mil, maïs, sorgho. Techniques et alimentation au sahel*, Karthala, PUSAR.

Ogien A., 1995, *La sociologie de la déviance*, Paris, Armand Colin.

Pamploma R., 1999, *Guide des plantes médicinales*, Madrid, Vol.1.

Pamploma R., 1999, *Guide des plantes médicinales*, Madrid, Vol.2.

Parquet J.-P., 1992, *Les conduites d'alcoolisation chez l'adolescent, Tome 1 : rapport de psychiatrie*, Paris, Milan, Barcelone, Bonn, Editions Masson.

Pointie G., 1973, *Les Guiziga du Cameroun septentrional*, Paris, ORSTOM.

René G., *Kirdi: Parmi les peuplades païennes des marrais du Nord Cameroun*, Paris, Albin Michel.

Schneider E., 2004, *Santé par la nature : le pouvoir curatif des agents naturels*, Madrid, Vol.1.

Seignobos C. et Tourneux H., 2002, *Le nord Cameroun à travers ses mots : Dictionnaire de termes anciens et modernes*, Paris, IRD/Karthala.

Seignobos, C. et Iyebi-Mandjeck O., 2000, *Atlas de la province de l'Extrême Nord Cameroun*, Paris, IRD

Shaller Y., 1977, *Les kirdi du nord-Cameroun*, Strasbourg, imprimerie des Dernières Nouvelles.

Sournia J-C., 1986, *Histoire de l'alcoolisme*, Paris, Flammarion.

Staeble J., 2004, *L'énergie qui guérit « la santé au bout du doigt*, Paris, Reuille.

Staeble J., 2004, *Les grands secrets de l'énergie qui guérit*, Paris, Reuille.

Vinsonneau G., 1997, *Culture et comportement*, Paris, Armand Colin.

Zolotareff J.P. et Cerclé A. (Sous la dir. de), 1994, *Pour une alcoologie plurielle*, Paris, L'Harmattan.

### **C- Articles des revues et chapitres d'ouvrages**

Bah T. M. (éd), Acteurs de l'histoire au Nord-Cameroun au XIX<sup>e</sup> siècles, *Revue Ngaoundéré-Anthropos*, n° spécial 1, Université de Ngaoundéré.

Bennion L.T., 1976, « Alcohol Metabolism in American Indians and Whites », *New England Journal of Medicine*, 294: 9-13.

Castelain J.P., 1989, « Manières de vivre, manières de boire. Alcool et sociabilité sur le port ». Paris, Imago.

Delneuf M. et Otto T., 2002, « L'environnement et les usages alimentaires en vigueur à l'époque protohistorique dans l'Extrême-Nord du Cameroun », communication au XI<sup>e</sup> colloque Méga-Tchad 2002, *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac Tchad*, 20-22 septembre 2002, Nanterre, France.

Diwght Heath B., 1987, "Anthropology and Alcohol Studies: Current Issues", *Annual Review in Anthropology*, vol. 16, pp.99-120.

Fisher A., 1987, « Alcoholism and Race: The Misapplication of Both Concepts to North American Indians ». *Revue canadienne de sociologie et d'anthropologie*. 24, 1: 81-98.

José Azoh, 1998, « Intégration de la femme au développement : l'exemple de la bière de céréales chez les Sénoufo (Afrique de l'ouest).

Koulandi J., 1999, « Le bilibili et la libération de la femme Toupouri », in *Karang*, Edition et Média, vol.6, numéro 3.

Lefebvre R., Legrand M., 2003, « Boire après l'alcoolisme », *Psychotropes, Revue Internationale des Toxicomanies et des addictions*, vol. 9, n°1, pp.7-26.

Magrin G., 2005, « La bière à l'index ? Enjeux et dynamique de la consommation d'alcool au sud du Tchad », in Raimond, C., et (eds), *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD, pp. 501-526.

Magrin G. et Mbayhoudel K., 2002, « Manger- boire » ou fléau social ? *Enjeux et dynamique de la consommation d'alcool au sud du Tchad*, CIRAD et PRASAC.

Mandelbaum D., 1965, « Alcohol and culture, current anthropology », Vol.6, numéro 3, p.p.281-293.

Maoura Nanadoum, 2006, « Suivi technique, analytique et microbiologique de la 'bilibili', bière traditionnelle tchadienne, *Afrique Science*, p.p. 69-82.

Morin S., « Géomorphologie », 2000, in *Atlas de la province de l'Extrême-Nord*, IRD, pp.46-57.

Nash Parker R., Kathleen Auerhahn, 1998, "Alcohol, Drugs, and Violence", *Annual Review of Sociology*, vol. 24.

Nitcheu Bagopha R., 2004, « Artisanat brassicole à Maroua : la pédagogie de l'arrogance ridiculisée », in *Africulture*.

Nizésété Bienvenu D., 2001, « Symbolisme de l'eau dans les sociétés traditionnelles du Nord-Cameroun », in *Palabres*, Actes du premier colloque des écrivains du Nord-Cameroun, pp. 83-101.

Perrot N., et al., 2005, « Biodiversité et usage alimentaire des sorghos », in Raimond C., et (eds), *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD. pp.243-261.

Raimond C., 2005, « La diffusion du sorgho repiqué dans le bassin tchadien », in Raimond C., et (eds), *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD. pp. 207-238.

Roy B., 2005, « Alcool en milieu autochtone et marqueurs identitaires meurtriers » *Drogues, santé et société*, Volume 4, numéro1, p. 85-128.

Seignobos C., 1976, « La bière de mil dans le Nord-Cameroun : un phénomène de mini économie », *Recherche sur l'approvisionnement des villes et la croissance urbaine dans les pays tropicaux*, Mémoire du Ceget-CNRS, pp. 1-39

Seignobos C., 2005, « Trente ans de bière de mil à Maroua », in Raimond, C., et al., *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac- Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD, pp. 527-538.

Suissa A.J., 1999, « La maladie de l'alcoolisme en Amérique du Nord : une analyse critique des fondements scientifiques et des enjeux sociaux ». *NPS*, vol. 12 n° 2 : 65-88.

Suissa A.J., 2001, « La construction d'un problème social en maladie. Le cas de l'alcoolisme en Amérique du Nord » : 135-154, In : H. Dorvil & R. Mayer (Dir.), *Problèmes sociaux - Tome 1 – Théorie et méthodologie*. Montréal : Presses de l'Université du Québec.

Tobie Nathan, 1989, « Bacchus est alcoolique et le grand Pan est mort », Préface à C. Levot-Ifrah, M. Mathelin, V. Nahoum-Grappe, *De l'ivresse à l'alcoolisme. Etudes ethnopsychiatriques*, Paris, Dunod / Bordas.

#### **D- Mémoires et rapports de Licence**

Adjibo Addah A., 2005, « Approche sociologique de la vente du bilibili dans la ville de Maroua : Cas du quartier Pont », Rapport de licence de sociologie, Université de Ngaoundéré.

Bokre R., 2001, « Rites, fêtes et danses chez les Moundang du Nord Cameroun et du Tchad : Tradition et changement », Mémoire de maîtrise d'histoire, Université de Ngaoundéré.

Diye J. 2007, « Les 'incidents Kirdi' dans les monts Mandara sous l'administration française de 1916 à 1960 », Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

Fanta, 1999, « La femme moundang du Nord-Cameroun : Tradition et mutation », Mémoire de Maîtrise d'histoire, Université de Ngaoundéré.

Fenworé Daïta M. P., 2006, « Organisations paysannes et gestion de l'insécurité alimentaire dans l'arrondissement de Taïbong », Mémoire de Maîtrise de Sociologie, Université de Ngaoundéré.

Bovourné R., 2007, « La bière de mil chez les Mada de Tokombéré : approche socioculturelle », Mémoire de Maîtrise de Sociologie, Université de Ngaoundéré.

Haman Adama Y., 2007, « Bière traditionnelle, ébriété et déviance dans la plaine du Diamaré : Perspective historique », Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

Madjelé P., 2007, « Repas et société dans l'Extrême-Nord du Cameroun : tradition et changement », Mémoire de DEA d'histoire, Université de Ngaoundéré.

Mbarkoutou Mahamat H., 2001, « La criminalité à Maroua (Nord Cameroun) : le cas des vols et agressions (1916-1998) », Mémoire de maîtrise d'histoire, Université de Ngaoundéré

Ndiewa J., 1999, « Femme Toupouri et économie rurale de 1945 à nos jours », Mémoire du DIPES II, Université de Yaoundé I.

#### **E- Thèses de Doctorat**

Bah T.M., 1985, « Guerre, pouvoir et société dans l'Afrique précoloniale (entre le lac Tchad et la cote du Cameroun) » Thèse de doctorat d'État ès Lettre, vol.1, Université de Paris I.

Beauvilain A., 1989, « Nord Cameroun : Crise et peuplement », Thèse de doctorat, Vol.2, Coutances.

Fadibo P., 2005, « Les épidémies dans l'Extrême-Nord du Cameroun : XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles », Thèse de doctorat d'histoire, Université de Ngaoundéré.

Fekoua Laoukissam, 1977, « Les hommes et les activités en pays toupouri du Tchad », Thèse de Doctorat 3<sup>e</sup> cycle en géographie, Université de Paris X.

Garine de E., 1995, « Le mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun) », Thèse de Doctorat, Université de Paris X.

Roupsard M., 1987, « Nord-Cameroun ouverture et développement », Thèse de doctorat ès Lettre et Sciences Humaines, Université de Paris Nanterre.

Saïbou Issa, 2001, « Conflits et problèmes de sécurité aux abords sud du lac Tchad. Dimension historique, XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles », Thèse de doctorat PhD, Université de Yaoundé I.

## **F- Dictionnaires**

Dictionnaire des synonymes, 1973, Paris, Larousse.

Dictionnaire de termes anciens et modernes, Paris, IRD/Karthala.

Dictionnaire Universel, 1995, Paris, Hachette.

Dictionnaire Le Petit Robert, 1997, Paris, CEDEX.

Touzard, 1981, Encyclopédie de la République Unie du Cameroun, NEA, Douala.

Touzard, 1984, Encyclopédie Larousse, vol.6, Librairie Larousse.

## **G- Sources électroniques**

Dubuc, L., et Defer, G., 2007, « alcoolisme : intoxication aiguë et chronique », file : //F:/ fiches 98/237/ fiche. html, consulté le 6 mai 2007

fr. prisma.canalblog.com/archives/2007/07/12/5872238.html, consulté le 27 juillet 2008.

<http://books.google.com/>, « La bière et les campagnes électorales au Cameroun », consulté le 12 août 2008.

<http://etudesafricaines.revues.org/document5.html>, « La production d'alcool éthylique de synthèse », consulté le 02 octobre 2008.

<http://id.erudit.org/iderudit/011330ar>, consulté le 12 août 2008.

<http://socioanthropologie.revues.org/document421.html>. Lionel Obadia, 2004 « Le boire », *Socio-Anthropologie*, N°15, consulté le 12 août 2008.

<http://www.celtic-whisky.com/distilfr.htm>, consulté le 01 octobre 2008.

<http://www.google.com/search?hl=fr&q=>, « La fabrication de la bière à l'ENSAI de l'Université de Ngaoundéré au Cameroun », consulté le 02 octobre 2008.

Susan Diduk, "European Alcohol, History, and the State in Cameroon", *African Studies Review*, Vol.36, N°1(Apr., 1993), pp. 1-42, [www.jstor.org/stable/525506](http://www.jstor.org/stable/525506), Consulté le 27 août 2008.

[wikipedia.org/wiki/Âge\\_légal\\_pour\\_la\\_consommation\\_d'alcool](http://wikipedia.org/wiki/Âge_légal_pour_la_consommation_d'alcool), consulté le 27 juillet 2008

[www.afrik.com/article2956.html](http://www.afrik.com/article2956.html), consulté le 27 juillet 2008

[www.afrik.com/article9603.html](http://www.afrik.com/article9603.html), consulté le 27 juillet 2008.

[www.alcoologie.org](http://www.alcoologie.org). « Comment aider une personne alcoolique », consulté le 10 février 2007.

[www.alcoologie.org](http://www.alcoologie.org), « l'alcool et les jeunes », consulté le 12 février 2007

[www.alcoologie.org](http://www.alcoologie.org), « l'alcool et les jeunes », consulté le 12 février 2007.

[www.courrier international.com](http://www.courrier_international.com), hebdo n° 776, du 15 septembre 2005, consulté le 25 juillet 2008.

[www.educ'alcool.qc.ca](http://www.educ'alcool.qc.ca), « alcool et société », consulté le 10 février 2007.

[www.ep.soifdevivre.com](http://www.ep.soifdevivre.com), « alcool et société », consulté le 10 février 2007.

[www.quebecoislibre.org](http://www.quebecoislibre.org), « consommation d'alcool au Québec », consulté le 10 février 2007.

[www.tasanté.com](http://www.tasanté.com), « alcool et santé mentale », consulté le 10 février 2007



[www.touteslesbieres.fr/news/breves\\_120\\_10.html](http://www.touteslesbieres.fr/news/breves_120_10.html), consulté le 27 juillet 2008

[www.SABC.com](http://www.SABC.com), « fabrication de la bière », consulté le 27 juillet 2008.

<http://www.whisky-distilleries.info/fabrications.html>, consulté le 02 octobre 2008.

[http://www.opt.be/contenus/la\\_fabrication\\_de\\_la\\_biere/fr/2140.html](http://www.opt.be/contenus/la_fabrication_de_la_biere/fr/2140.html), consulté le 02 octobre

## **H- Journaux**

Dumay Jean-Michel, « Vaincre l'alcool », *Le Monde* du 18 juin 2008.

*L'œil du Sahel* du 4 mars 2008.

*Le Paysan*, numéro 4 de juin 2000.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE



**DEUXIEME PARTIE :**  
**ASPECT DEVELOPPE**

**CHAPITRE II : TYPOLOGIE  
ET EVOLUTION DE LA  
PRODUCTION DES  
BOISSONS ALCOOLISEES**

## RESUME

La production des boissons alcoolisées est une activité privilégiée des populations non musulmanes de l'extrême-nord du Cameroun. En effet, elles produisent une gamme variée de boissons alcoolisées nécessaire à la pratique de certains rites et fêtes particulières. On y trouve les boissons fermentées et les alcools distillés. Les boissons traditionnelles sont les plus abondantes. Elles sont produites de façon artisanale par la population locale. Parmi celles-ci on retrouve le *bil-bil*, le *furdu*, la *cochette* et l'*arki*. Les boissons modernes quant à elles sont issues de la fabrication industrielle et elles sont soit produites au Cameroun par les Brasseries du Cameroun, Guinness Cameroun et l'Union des Brasseries du Cameroun, soit elles sont importées. Ces sociétés produisent une variété de bières à savoir les bières brunes, blanches, ambrées, blondes, etc. en outre, la production des boissons fermentées est presque la même selon qu'on soit dans la fabrication traditionnelle ou moderne. Elle se déroule en trois étapes essentielles à savoir le maltage, le brassage et la fermentation. La production des alcools distillés quant à elle passe par le maltage, le brassage, puis la fermentation et la distillation.

**Mots clés** : bière – whisky – typologie – fabrication – extrême-nord – Cameroun.

## **ABSTRACT**

The production of alcoholic drinks is a privilege activity for non Muslim populations of far-nord Cameroon. Actually, they produce a variety of those drinks necessary for some particular feasts and traditional celebrations. There, we find fermented drinks and distilled alcohols. Traditional drinks are the most abundant. They are prepared locally by the population. Among them we have *bil-bil*, *furdu*, *cochette* and *arki*. Concerning the modern drinks, they come from industrial manufacturers of Cameroon such as “les brasseries du Cameroun”, “Guinness Cameroun” and “l’Union des Brasseries du Cameroun” or from foreign countries. Those companies produce several tons of beer such as the brown beer, the white beer, the amber beer, the blond beer and so on. Besides, the production of fermented drink is achieved in three stages namely the malting, the brewing and fermentation. About the production of distilled alcohols, it passes through malting, brewing, fermentation and distillation.

**Key words:** beer – whisky – typology – making, far-north – Cameroon.

## INTRODUCTION

L'activité brassicole a de tous les temps été une des préoccupations majeures des populations non musulmanes de l'extrême-nord Cameroun. Composées en majorité de groupes dits « kirdi » ou « païens », les Monts Mandara et la plaine du Diamaré sont des zones où l'essentiel des activités et les manifestations socioculturelles sont rythmées par la consommation des boissons alcoolisées. Ces populations sont à juste titre qualifiées de « sociétés à bière ». Pour pratiquer certains rites, certaines fêtes, etc. Ces populations produisent une diversité de boissons alcoolisées. Il y'a d'abord les boissons fermentées, ensuite les alcools distillés. Les boissons fermentées sont pour la plupart issues de la fermentation de céréales (mil ou maïs). Ce sont respectivement le *bil-bil*, le *furdu*, la *cochette*, etc. de toutes ces boissons, le brassage du *bil-bil* reste le plus apprécié des femmes de l'extrême-nord. La production de cette boisson prend de l'ampleur dans les années 1930 avec l'ouverture des premiers lieux de vente. Elle atteint son point culminant dans les années 1980 avec la mise en place du système de « cabarets »<sup>1</sup>. Les alcools distillés par contre sont issus de la distillation d'un mélange de céréales fermentées. Il y'a respectivement l'*arki* et le *ha'a*. La production de toutes ces boissons se fait de manière artisanale par les populations locales. Les boissons modernes quant à elles sont composées de bières industrielles et de whiskies. En fonction des ingrédients utilisés, il y'a les bières blanches, brunes, blondes et ambrées.

Il est question dans ce travail de faire dans un premier temps une typologie des boissons alcoolisées dans l'extrême-nord Cameroun particulièrement dans la plaine du Diamaré et les Monts Mandara. Dans un second temps nous allons présenter le processus de fabrication des différentes boissons alcoolisées.

---

<sup>1</sup> C. Seignobos, 2005, « Trente ans de bière de mil à Maroua », in Raimond, C., et al., *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac- Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD, p.541.

## **I- TYPOLOGIE ET EVOLUTION DE LA PRODUCTION DES BOISSONS ALCOOLISEES DANS L'EXTRÊME-NORD DU CAMEROUN (PLAINE DU DIAMARE ET MONTS MANDARA)**

L'Extrême-Nord du Cameroun en général, la plaine du Diamaré et les Monts Mandara en particulier sont peuplés en majorité de groupes ethniques dits « kirdi ». Ces derniers ont une organisation socio-culturelle bâtie autour de la bière de mil. Ainsi, on y retrouve une gamme variée de boissons alcoolisées. En fonction de leur mode de production, de leur goût et de leur couleur, on distingue deux grandes catégories de boissons alcoolisées à savoir les boissons fermentées et les alcools distillés. Dans ce chapitre il est question de faire une typologie de ces boissons d'une part et les méthodes de leur production d'autre part.

### **A- Typologie des boissons alcoolisées**

La plaine du Diamaré et les Monts Mandara regorgent une variété de boissons alcoolisées. Cette diversité est perceptible tant au niveau de leurs couleurs que de leurs goûts. L'étude des différents types de boissons alcoolisées est faite en deux parties à savoir les boissons de type traditionnel dans un premier temps et les boissons industrielles dans un second temps.

#### **a)- Les boissons alcoolisées traditionnelles**

Les boissons dites traditionnelles sont celles fabriquées par les populations locales. Elles utilisent les méthodes ancestrales. Selon leur mode de production on distingue deux grandes catégories de boissons alcoolisées à savoir les boissons fermentées et les alcools distillés.

Les boissons fermentées ou encore les bières de mil sont celles obtenues par fermentation des céréales (mil ou maïs).

Le *bil-bil* (cf. figure 1 à la page suivante) est le plus répandu et le plus consommé par la population. C'est une bouillie assez épaisse légèrement acide faite à base de mil ou de maïs dans les grosses marmites en terre cuite (canari). On distingue le *bil-bil* clair ou nylon qui est fabriqué par extraction de résidu de décantation après ébullition. Par ailleurs, le mot *bil-bil* est

une appellation francisée et serait un néologisme créée à partir du mot « bile »<sup>1</sup>. Généralement le *bil-bil* a une coloration marron.

**Figure1** : Le *bil-bil* et ses accessoires de consommation.



Cliché Bourninbé, Septembre 2007 à Ngaoundéré.

Le *valawa* quant à lui est fait à base d'écorces de caïlcédrat qui lui donne un goût amer. Cette boisson est appréciée pour son amertume et sa réputation d'éloigner les mauvais sorts<sup>2</sup>. En plus du *bil-bil* et du *valawa* il y'a le *furdu*, la cochette et le *cem-cem*.

Les alcools distillés sont également présents dans la plaine du Diamaré et dans les Monts Mandara. Le plus important de ces alcools est incontestablement l'*arki* (cf. figure 2 à la page suivante). Ce dernier est issu de la distillation d'un mélange de céréales fermentées. L'*arki* est un produit extrêmement toxique et entraîne une intoxication méthylique rapide. Il est de couleur claire et est réputé concourir à la prévention et à la guérison de la méningite.

<sup>1</sup>Y. Haman Adama, 2007, « Bière traditionnelle, ébriété et déviance dans la plaine du Diamaré : Perspective historique », Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré, p.17.

<sup>2</sup>C. Seignobos, 2005, « Trente ans de bière de mil à Maroua », in Raimond, C., et al., *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac- Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD, p.533.

**Figure 2** : bouteilles d'*arki* et leurs accessoires de consommation.



Cliché Bourninbé, Septembre 2007 à Ngaoundéré.

En plus de l'*arki* il y'a le *ha'a*. C'est une boisson consommée beaucoup plus par les Lamé<sup>1</sup>. Le *ha'a* est également fabriquée par distillation.

#### **b)- Les boissons modernes ou industrielles**

Les boissons modernes ou industrielles sont celles fabriquées par les industries. Au Cameroun on en compte trois à savoir les Brasseries du Cameroun, la société Guinness et l'Union Camerounaise des Brasseries. Ainsi en fonction de leurs couleurs et de leurs goûts on distingue quatre types de boissons industrielles : les bières blondes, blanches, ambrées et brunes.

Les bières blondes que l'on trouve le plus couramment à travers le monde, et cela depuis la mise au point du procédé de fermentation basse. Elles sont brassées avec des malts blonds<sup>2</sup>. La plupart du temps ces bières sont amères avec une mousse généreuse, elles procurent souvent des arômes fruités et foraux.

Les bières blanches quant à elles sont originaires de la Belgique, leur couleur est pâle et elles se caractérisent par une forte proportion de froment. Elles procurent souvent des arômes fruités et légèrement acidulés.

S'agissant des bières ambrées, elles sont brassées avec un malt légèrement torréfié. La couleur ambrée oscille entre l'or cuivré et le roux franc. Derrière des saveurs caramélisées, on dénote des arômes de réglisses et de noisette.

<sup>1</sup> Entretien avec Hamidou Vailia, le 03 septembre à Ngaoundéré.

<sup>2</sup> Entretien avec Doya Simplicie, le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.



Pour obtenir la couleur brune des bières dites « brunes », on procède à une forte torréfaction du malt brun. La gamme de couleur varie du brun acajou au noir ébène. Généralement complexes et riches en saveur, les bières brunes tirent leur caractère de l'équilibre entre l'amertume des sucres caramélisés et celle du houblon.

## **B)- Evolution des modes de production des boissons alcoolisées**

La plaine du Diamaré et les Monts Mandara sont les lieux par excellence de production des boissons alcoolisées traditionnelles dans la province de l'Extrême-Nord. On y retrouve une multitude de boissons industrielles et l'on y produit en quantité une diversité de boissons traditionnelles. La production des boissons alcoolisées est devenue une source de revenus pour plusieurs familles. Cette production a pris de l'ampleur dans les années 1980 avec la crise économique qui a entraîné le chômage et le désespoir au sein de la population. Nous allons présenter dans un premier temps la production des boissons traditionnelles et dans un second temps les boissons modernes ou industrielles.

### **a)- boissons alcoolisées traditionnelles**

La production des boissons alcoolisées traditionnelles occupe une place de choix au sein des populations dites « païennes » de la plaine du Diamaré et des Monts Mandara. Cette production prend de l'ampleur vers les années 1930 avec l'ouverture des premiers lieux de vente. Elle atteint son point culminant dans les années 1980 avec la mise en place du système de « cabaret ». Parmi les boissons fabriquées de manière traditionnelle il y'a par ordre d'importance le brassage du *bil-bil* et du *valawa*, la distillation de l'*arki*, la fermentation du *furdu* et de la *cochette*.

Le processus de fabrication du *bil-bil* dure sept jours et se prépare en trois étapes que sont :

#### ➤ Le maltage

Il consiste à faire tremper les grains de mil dans un canari allant de cent à deux cents litres ou dans une grande cuvette pendant douze à vingt quatre heures. La quantité de mil utilisée n'est pas déterminée. Selon Maboulé, brasseuse de bil-bil au quartier Pitoaré à Maroua, « il lui faut environ cinquante tasses de mil pour obtenir deux cent litres de bil-bil »<sup>1</sup>. Le mil trempé est ensuite lavé, égoutté, puis étalé sur une natte et couvert hermétiquement avec du plastique. Cette phase prépare les grains trempés à la germination

---

<sup>1</sup> Entretien du 21 juin 2008 à Maroua.

dans les deux jours au plus. La germination se fait sur les absorbants qui peuvent laisser passer de l'eau pendant l'aspersion. Après germination, le mil est emballé dans un sac pendant une nuit puis étalé au soleil pour séchage pendant environ dix heures de temps (saison sèche), plus d'une journée pendant la saison des pluies. Enfin, le produit séché est apporté au moulin pour être moulu. Ainsi se termine la première étape qui est immédiatement suivie du brassage.

➤ **Brassage**

Le brassage est l'opération qui consiste à faire tremper le corps obtenu après moulage (appelé en fulfulde *awade* ou *puunaandi*) dans de l'eau contenue dans les canaris dont les mesures dépendent de chaque brasseur. Selon Maboulé il faut environ trois litres d'eau pour un kilogramme de mil moulu. Le tout est malaxé à l'aide d'une mouvette de nervures de palme de rônier ou de tige de mil jaune dont on a conservé l'ébauche des racines afin d'obtenir une solution homogène. Le mélange est laissé au repos pendant au moins deux heures, ceci pour que la farine puisse se déposer au fond du canari. Le liquide surnageant est enlevé et n'est pas mis au chauffage. Le résidu de décantation par contre, est mis au feu avec un peu d'eau pour que la bouillie obtenue à la fin ne soit pas très solide. Cette opération se passe dans les jarres accolées par trois, quatre ou six (Cf. figure 3) et dure entre trois à quatre heures.

**Figure 3 :** Jarres accolées par cinq pendant l'ébullition.



Cliché Takassak, juin 2007, à Tokombéré.

La pâte cuite est ensuite mélangée au liquide recueilli et mis au repos. C'est ce liquide qui permet l'acidification du mélange de durées variables selon les méthodes. On parle de la

fermentation lactique<sup>1</sup>. Il faudra que le mélange s'acidifie avant de continuer avec le processus de fabrication. Ainsi, si le liquide recueilli est en grande quantité, l'acidification sera accélérée nous confie Mayo Yvette<sup>2</sup>. Le lendemain, après l'acidification, on passe au pressage de la pâte obtenue à l'aide d'un sac en tissu ou en nylon séparant la drêche de la bouillie légère (cf. figure 4). Le moût est ensuite porté à ébullition et sera filtré après décantation à l'aide du sac en nylon. Le tout est refroidi à une température ambiante pour être inoculé.

**Figure 4** : Pressage de la pâte séparant la drêche de la bouillie légère.



Cliché Takassak, juin 2007, à Tokombéré.

#### ➤ Fermentation

Pour passer à l'étape de la fermentation, la bière doit être laissée au repos et refroidie. « On procède à l'inoculation du moût refroidi avec l'inoculum issu d'une partie d'une précédente préparation »<sup>3</sup>. Autrement dit, on procède à la mise de l'équivalent d'un verre de levure ou de la lie dans le produit, issu de pieds de cuves des précédentes préparations. La fermentation est faite en partie, la première consiste à la fermentation d'une petite quantité dans des pots. Ce n'est qu'après la fermentation complète de cette dernière qu'elle est mélangée au reste de moût. Parfois on laisse le moût s'auto-fermenter grâce à une flore naturelle transmise par la céréale ou par l'air<sup>4</sup>. La partie laissée à s'auto-fermenter est généralement consommée le lendemain, puisque son processus de fermentation est relativement lent (douze à vingt quatre heures) par rapport à celle qui a été inoculée par la levure. Ainsi, la fermentation évolue durant la période de consommation et de conservation.

<sup>1</sup> Maoura Nanadoum, 2006, « Suivi technique, analytique et microbiologique de la 'bilibili', bière traditionnelle tchadienne, *Afrique Science*, p. 79.

<sup>2</sup> Entretien du 21 Juin 2008 à Maroua.

<sup>3</sup>G. Magrin et K. Mbayhoudel, 2002, « Manger- boire » ou fléau social ? *Enjeux et dynamique de la consommation d'alcool au sud du Tchad*, CIRAD et PRASAC, p.3.

<sup>4</sup> Ibid.

Ce qui fait que la bière de mil est en perpétuelle transformation jusqu'à fermentation complète. Elle n'est pas appréciée par tous au-delà de 48 heures après l'inoculation, à cause du changement de saveur, puisqu'il y a dégradation de certaines substances organiques par les enzymes microbiens, souvent accompagnées de dégagement gazeux. La quantité du *bil-bil* obtenue à la fin dépend de la quantité de mil utilisé, d'eau et du temps passé pendant l'ébullition. La bière de mil se consomme dans les calebasses. Il faut signaler que pendant toute l'opération, il n'est toujours pas permis à des « étrangers » d'approcher les « usines » de fabrication de *bil-bil*. De même que tous ceux ou celles suspectés d'impureté, pour avoir eu des rapports sexuels, ne peuvent toucher à « l'usine »<sup>1</sup>.

La plupart des femmes Moundang et Guiziga de la plaine du Diamaré utilisent un mélange de maïs et de mil dans leur préparation. D'après Fadimatou Nassaibaï brasseuse Mofou à Maroua, la bière brassée uniquement avec le mil rouge (*njigaari*), donne les maux de tête. Le bon *bil-bil* par contre s'obtient en mélangeant à parts égales le *muskuwari* et le sorgho pluvial. Chez les Moundang, le *bil-bil* fut découvert par un chasseur nommé Damba.<sup>2</sup> Il fut dès le départ préparé par les hommes, mais les multiples opérations exigeantes en temps qui entourent la fabrication du *bil-bil* amènent les hommes à initier de plus en plus la femme.<sup>3</sup>

La variété du *bil-bil* claire ou nylon quant à elle est obtenue par extraction de résidu de décantation après ébullition. Ici la bière portée à ébullition est décantée pour l'obtention de résidu qui sera filtré au moyen d'un sac en nylon de 50 ou 100 kilogrammes (d'où son nom *bil-bil nylon*)<sup>4</sup>. Le résidu doit être mis dans le sac étant chaud pour faciliter le filtrage rapide du liquide. La bière filtrée est au fur et à mesure recueillie et associée au contenu du canari, puis inoculée par la suite.

---

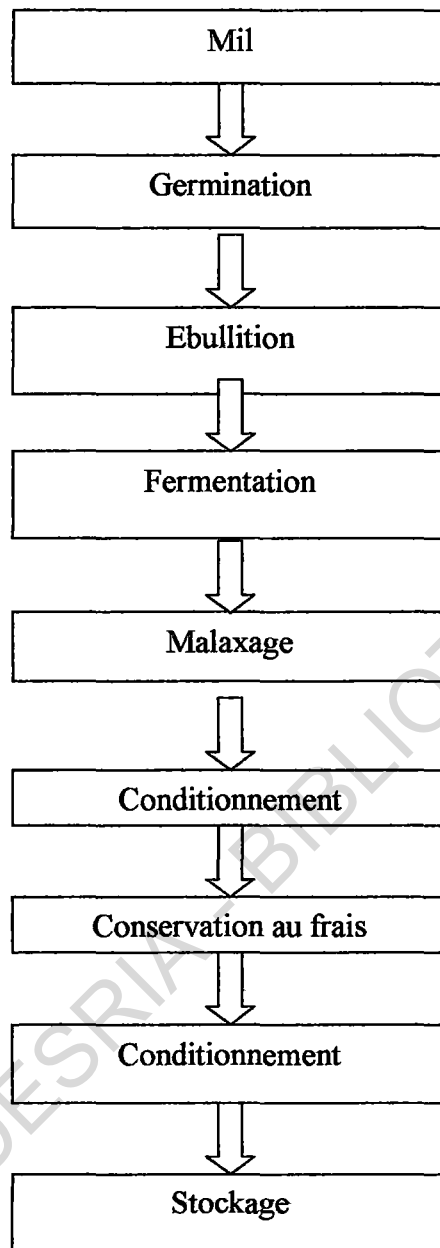
<sup>1</sup> C. Seignobos, 2005, p.541.

<sup>2</sup> A. Adler, 1982, *La mort est le masque du roi : la royauté sacrée chez les Moundang du Tchad*, Paris, Payot, p.48

<sup>3</sup> J. Koulandi, 1999, « Le bilibili et la libération de la femme toupouri », in Karang, Edition et Média, p.7.

<sup>4</sup> R. Bovourné, 2007, « La bière de mil chez les Mada de Tokombéré : approche socioculturelle », Mémoire de Maîtrise de Sociologie, Université de Ngaoundéré, p. 37.

**Figure 5** : Diagramme récapitulatif du processus de production du *bil-bil*



**Source** : [www.afrik.com/article9603.html](http://www.afrik.com/article9603.html), « Boisson alcoolisée traditionnelle à base de mil (bil-bil) au Cameroun », consulté le 27 juillet 2008.

Pour le cas spécifique du *valawa* (bière brassée avec du sorgho *zlaraway*<sup>1</sup> et mélangée au liber de caïlcédrat), l'opération est la suivante : on réduit en pièces les écorces du caïlcédrat, ensuite on les met dans la bière pendant l'ébullition. D'autres encore versent le liquide amer obtenu du caïlcédrat dans la bière de mil prête à consommer. Ceci pour rendre la

<sup>1</sup> C. Seignobos, 2005, p. 257.



boisson amère. Les femmes choisissent les canaris dans lesquels elles mettent du liber de caïlcédrat, puisque tout le monde n'apprécie pas l'amertume du *valawa*. Au départ le *valawa* est fabriqué par les Hurzo de la région de Mémé, il s'est ensuite diffusé dans les piémonts des Monts Mandara et plus tard dans la plaine du Diamaré<sup>1</sup>.

L'*arki* quant à lui est un alcool issu de la distillation d'un mélange de céréales fermentées. Son élaboration obéit au processus suivant : dans un premier temps, il y'a la préparation d'une pâte consistante, par cuisson à partir de la farine de céréales mélangés. Ensuite, on étale la pâte obtenue à l'air libre pour le refroidissement. Il s'en suit le malaxage de la pâte dans un fût avec de l'eau, pour obtenir une bouillie. On inocule la bouillie ainsi obtenue avec du levain, puis on ajoute de la farine de mil ou de sorgho germé et on laisse fermenter entre 24 et 48 heures. On transfère enfin la bouillie fermentée au feu. Après ébullition, la bouillie est transférée sur le dispositif de distillation qui permet d'obtenir l'*arki*. Parfois l'*arki* est une sorte de prolongement technique des grosses unités de fabrication de bière. Certains cabarets de *bil-bil* intègrent, caché à l'arrière, un alambic. Tous les sous-produits de la bière de mil à savoir l'écume, la drêche, la lie sont ainsi distillés<sup>2</sup>. L'*arki* constitue aussi une solution de récupération permettant la distillation d'une bière ratée, mal vendue ou qui a dépassé une vingtaine d'heures.

La distillation de l'*arki* est moins répandue que la préparation du *bil-bil* car, il n'est pas utilisé pour les fêtes religieuses encore moins pour les sacrifices. L'*arki* est enfin vendu dans les bouteilles de 33 et 65 centilitres et est consommé dans de petits verres (cf. figure 2 à la page 38).

Le *furdu* en fulfulde ou *tedéré* en Moundang, est une bouillie trouble non filtrée d'origine guidar. La préparation du *furdu* dure en moyenne trois jours et s'articule de la manière suivante. On procède au malaxage de la pâte obtenue du mélange de la farine à de l'eau. Le liquide obtenu est porté à ébullition dans une grosse marmite. Après ébullition, on procède au pressage de la pâte. Le moût obtenu est refroidi et inoculé. Après la fermentation qui intervient dans douze heures environ, le produit obtenu de couleur blanche est servi et consommé chaud comme le montre la figure 6 à la page suivante. Le *furdu* est beaucoup plus apprécié pendant la saison pluvieuse. Les adultes et les vieux restent ses plus fidèles clients<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Y. Haman Adama, 2007, p.20.

<sup>2</sup> C., Seignobos, 2005, p.539.

<sup>3</sup> Entretien avec Fatmé Gadaf, le 22 juin 2008 à Maroua.

**Figure 6 : Le *furdu* vendu chaud et les Calebasses pour sa consommation**



Cliché Bourninbé, Septembre 2008 à Ngaoundéré

La *cochette* est une boisson fermentée de couleur blanchâtre. La production de la *cochette* se fait de la même manière que celle du *furdu*. La matière de base utilisée ici est le riz. Les Tchadiens sont les principaux consommateurs de cette boisson.

#### **b)- Les boissons alcoolisées modernes ou industrielles**

Les boissons industrielles ou modernes bien qu'elles ne soient pas produites par les populations locales, sont largement consommées par ces dernières. Les méthodes de production de ces boissons sont aussi variées et diverses que celles des boissons traditionnelles. Nous allons nous focaliser sur les méthodes de production de la bière moderne et celle du whisky compte tenu de la présence et de l'accessibilité de ces deux catégories de boissons aux populations de la plaine du Diamaré et des Monts Mandara.

##### ➤ Les bières modernes

La production de la bière moderne ou industrielle passe par cinq grandes étapes et s'articule de la manière suivante :

##### ❖ Le maltage

Le principe du maltage consiste à reproduire le développement naturel des grains d'orge afin qu'ils produisent certains enzymes nécessaires à la transformation de l'amidon en

sucres (saccharification), et donc, à la fabrication d'alcool lors de la fermentation<sup>1</sup>. Aux Brasseries du Cameroun on utilise parfois le maïs dans la fabrication de la bière<sup>2</sup>. Le maltage se déroule en 4 étapes essentielles :

- Le trempage. C'est une étape qui consiste à mettre les grains d'orge dans de l'eau pendant une dizaine d'heures.

- La germination. C'est une période durant laquelle les graines d'orge vont commencer à germer, et produire des enzymes. L'enzyme produit ici est l'amylase. Cette étape dure environ une cinquantaine d'heures, variables en fonction de l'orge. Le produit obtenu est appelé le « malt vert ».

- Le touraillage. C'est une phase qui consiste à faire sécher le malt vert dans un four à air à une température de 40°C durant une trentaine d'heures. Lors de cette étape, le malteur effectue un « coup de feu » où le malt vert est chauffé jusqu'à atteindre une température comprise entre 85°C et 105°C durant 1 à 4 heures<sup>3</sup>. Cette étape est cruciale car c'est la durée du « coup de feu » qui va déterminer la couleur de la robe de la bière.

- Le dégermage. Il consiste à débarrasser le malt de ses radicules. À l'issue de cette étape le « malt » peut être conservé.

#### ❖ La saccharification

La saccharification consiste à faire diluer les sucres du malt dans de l'eau chauffée afin d'activer les enzymes. On ajoute le sucre dans la fabrication de la bière pour accélérer la fermentation<sup>4</sup>. On concasse grossièrement le malt avant de l'hydrater avec de l'eau, ce qui forme la « maische »<sup>5</sup>. Ce mélange va ensuite être chauffé, il existe trois principales techniques à savoir la décoction, l'infusion par palier et l'infusion simple. La décoction consiste à faire retirer une partie du liquide que l'on porte à ébullition avant de l'incorporer à la maische, on appelle cela une « trempe ». Plusieurs trempes sont pratiquées afin d'augmenter graduellement la température. Cette technique est utilisée pour la fermentation basse. L'infusion par palier quant à elle consiste à chauffer l'eau avec la maische, ou on incorpore à intervalle régulier de l'eau très chaude. Enfin l'infusion simple consiste à faire chauffer de l'eau que l'on incorpore au malt. On extrait ensuite le « moût primitif » de la maische en filtrant et en percolant avec de l'eau chaude (comme pour du café) dans une cuve spéciale

<sup>1</sup> <http://fr.wikipedia.org/>, fabrication de la bière, consulté le 02 octobre 2008.

<sup>2</sup> Entretien avec Doya Simplicie le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

<sup>3</sup> [www.SABC.com](http://www.SABC.com), « fabrication de la bière », consulté le 27 juillet 2008.

<sup>4</sup> Entretien avec Doya Simplicie le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

<sup>5</sup> <http://fr.wikipedia.org/>, fabrication de la bière, consulté le 02 octobre 2008.



appelée « cuve filtre ». Le résidu solide s'appelle la drêche et est le plus souvent utilisé dans la nutrition du bétail.

#### ❖ L'aromatisation ou houblonnage

Le houblonnage, également appelé aromatisation consiste à ajouter le houblon au moût en ébullition. C'est le houblon qui donne une saveur à la bière<sup>1</sup>. Le houblon utilisé ici est une plante vivace grimpante à tige volubile de la famille des Cannabinacées dont les inflorescences des plants femelles produisent une résine jaunâtre, appelée lupuline, qui donne son amertume à la bière. Avant son utilisation, le houblon est pressé puis séché. La proportion d'amertume, de saveur et d'arôme dépend de la combinaison entre les variétés de houblon et leur temps d'ébullition. Il faut noter que plus le houblon est bouilli pendant longtemps, plus il donne d'amertume à la bière et moins il est bouilli longtemps, plus il donne d'arôme<sup>2</sup>. Certaines bières sont aussi issues d'un houblonnage à cru, c'est-à-dire sans ébullition. Le houblon est donc ajouté à la bière une fois l'ébullition terminée. Cette technique est utilisée surtout pour donner beaucoup d'arôme à la bière

#### ❖ La fermentation

C'est une étape cruciale dans la fabrication de la bière. La fermentation se décompose en deux stades. La première est la fermentation principale. Elle dure de 3 à 10 jours à une température de 18 à 26 °C<sup>3</sup>. La deuxième phase appelée fermentation secondaire (haute ou basse), en fonction des levures utilisées et de la température de fermentation. La fermentation est l'étape à laquelle on ajoute des levures afin de produire l'alcool<sup>4</sup>. Le « levain » est la quantité de levure nécessaire pour l'ensemencement du moût destiné à la fermentation. Il existe trois principales méthodes de fermentation :

- La fermentation basse : elle se déroule à une température comprise entre 5°C et 14°C. La levure la plus fréquemment employée dans cette phase est le *Saccharomyces uvarum* (levure « basse »)<sup>5</sup>. Au cours de la fermentation la levure migre vers le fond du fût, d'où l'appellation de « basse ». Celle-ci dure 7 à 10 jours entre 4 et 12 degrés. La fraîcheur requise par le procédé a l'avantage de protéger la bière contre les bactéries et les

<sup>1</sup> Entretien avec Nso Jong Emmanuel, le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

<sup>2</sup> Entretien avec Doya Simplicie le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

<sup>3</sup> [http://www.opt.be/contenus/la\\_fabrication\\_de\\_la\\_biere/fr/2140.html](http://www.opt.be/contenus/la_fabrication_de_la_biere/fr/2140.html), consulté le 02 octobre 2008.

<sup>4</sup> Entretien avec Nso Jong Emmanuel, le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré

<sup>5</sup> [http://www.opt.be/contenus/la\\_fabrication\\_de\\_la\\_biere/fr/2140.html](http://www.opt.be/contenus/la_fabrication_de_la_biere/fr/2140.html), consulté le 02 octobre 2008.

champignons. Les bières obtenues par fermentation basse ont une durée de conservation supérieure à celles obtenues par fermentation haute. En revanche, les levures basses produisent moins d'alcool que les hautes, car leur travail est freiné par l'alcool qu'elles produisent. Cette fermentation dure une dizaine de jours. À la fin de la fermentation, les levures coulent au fond de la cuve, d'où le nom de fermentation basse.

- La fermentation haute quant à elle se déroule à une température comprise entre 15°C et 20°C. La levure « haute » couramment utilisée est *Saccharomyces cerevisiae*<sup>1</sup>. La fermentation dure 4 à 8 jours. Lorsque la levure haute a épuisé le glucose elle remonte à la surface de la bière, d'où l'appellation de fermentation haute. La fermentation haute permet d'obtenir de hautes teneurs en alcool (la levure haute n'est pas ralentie en présence d'alcool) ainsi que des arômes complexes. Les bières ainsi produites sont généralement moins chargées en gaz carbonique que les bières de fermentation basse.

- Enfin, la fermentation spontanée contrairement aux fermentations haute et basse, ne nécessite pas d'ajout de levure dans le moût. On expose juste le liquide obtenu à l'air libre. Il estensemencé par des levures sauvages. Les bières produites grâce à cette technique portent l'appellation de *lambic*. Elles sont beaucoup plus produites par la Belgique. La fermentation est généralement suivie par une « clarification » qui permet de retirer les levures et les impuretés. Outre la garde qui permet une décantation des particules de levures, les protéines coagulées et les résidus de houblon, certaines brasseries à l'exemple de celles du Cameroun utilisent des filtres micrométriques et une centrifugeuse<sup>2</sup>.

#### ❖ Le conditionnement

Une fois le produit final obtenu, il faut absolument éviter tout contact avec des agents pathogènes et avec l'oxygène afin de réduire au maximum la dégradation de la bière. Ainsi, la bière est stockée dans des réservoirs réfrigérés avec une contre pression de CO<sub>2</sub>. Après la bière est conditionnée dans des fûts à pression, en bouteilles ou en canette en aluminium. Le remplissage des divers contenants se fait sous vide d'air. Afin d'allonger le temps de conservation, de nombreux brasseurs ont recours à la pasteurisation en bouteille.

---

<sup>1</sup> Ibid

<sup>2</sup> Entretien avec Doya Simplicie le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

## ➤ Le whisky

La fabrication du whisky peut s'effectuer selon différentes méthodes, variant notamment en fonction de la région productrice d'origine. Les principales différences portent sur la matière première, qui est toujours une céréale, et sur le type de distillation. Les whiskies sont souvent issus de la distillation d'orge maltée. Pour produire le whisky il faut de l'orge, de l'eau, de la levure, de la chaleur. Le processus de fabrication se compose en cinq étapes principales à savoir :

### ❖ Le maltage

C'est la première étape de la fabrication du whisky. On procède à la transformation de l'orge en malt. En effet, l'orge à sa récolte contient de l'amidon qui est un sucre non fermentescible<sup>1</sup>. Le maltage va consister à transformer cet amidon en un sucre fermentescible qui pourra lui-même être transformé en alcool. L'orge est d'abord immergée dans de l'eau pendant deux ou trois jours, avant d'être étendue sur l'aire de maltage, constituée d'une vaste surface plane. C'est là que sa germination va débuter et se poursuivre durant une huitaine de jours environ. Elle devra être retournée plusieurs fois par jour à l'aide de pelles en bois pour permettre une germination régulière et uniformément répartie, et sa température sera contrôlée en permanence. Une fois l'amidon transformé en sucre, on arrête la germination en chauffant l'orge pendant 20 à 48 heures. On utilise le charbon comme moyen de chauffage. La fumée de cette dernière donnera au malt un caractère et des arômes bien particuliers qui se retrouveront dans le produit fini.

### ❖ Le broyage

Cette phase consiste à broyer le malt obtenu antérieurement dans le moulin contenant deux ou trois paires de rouleaux en acier. La mouture résultante doit être répartie à raison d'environ 10% de farine, 20% de son et 70%<sup>2</sup> de grist proprement dit pour permettre un brassage de qualité. Après cette étape intervient le brassage.

### ❖ Le brassage

Il se fait en mélangeant la solution obtenue à de l'eau chaude. Il se fait à l'aide de la Machine à brasser qui le déverse dans une cuve de brassage. Pour obtenir un liquide sucré

---

<sup>1</sup> Entretien avec Doya Simplicie le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

<sup>2</sup> <http://www.celtic-whisky.com/fabric.htm>, consulté le 01 octobre 2008.

appelé le moût, on change à trois reprises l'eau contenue dans la solution. Cette étape est suivie du brassage. La cuve de brassage comporte un double fond finement perforé qui permet au moût de s'écouler tout en retenant les particules solides appelées drêches. Celles-ci sont enlevées à la fin du processus. Par ailleurs, la drêche constitue un excellent aliment pour le bétail. La dernière eau utilisée pour le brassage quant à elle sera dirigée vers une cuve de stockage et constituera la première eau du prochain brassage. Le moût va alors traverser un échangeur de température pour être refroidi à environ 20°C, de façon à ne pas tuer les cellules des levures utilisées pour la fermentation.

#### ❖ La fermentation

Cette phase consiste à pomper le moût dans de grandes cuves de fermentation ouvertes pouvant atteindre 70.000 litres et une hauteur de 5 à 6 m<sup>1</sup>. Elles peuvent être fermées par des panneaux amovibles. Certaines distilleries utilisent des cuves fermées en acier inoxydable plus faciles à nettoyer. On ajoute la levure qui est une levure de culture ou un mélange de cette dernière avec de la levure de brasserie. C'est elle qui va démarrer la fermentation. L'action de la levure sur le sucre du moût va produire de l'alcool et du gaz carbonique. Le moût va bouillonner, pouvant même dans certains cas aller jusqu'à déclencher de fortes vibrations. Après environ 48 heures, les bouillonnements et la fermentation sont terminées et le moût transformé en liquide alcoolisé titrant 7 à 8% vol.

#### ❖ La distillation

C'est le processus qui est au coeur de la fabrication du whisky<sup>2</sup>. Il consiste essentiellement à séparer de l'eau l'alcool contenu dans le liquide alcoolisé, en tirant profit de ce que ce dernier s'évapore à une température plus basse que l'eau, soit environ 80°C. La distillation s'effectue en deux étapes dans deux alambics de capacité et de forme différentes. La première distillation appelée encore la « première chauffe » s'effectue dans des vastes cuves et transforme le volume du liquide alcoolisé à environ 21%<sup>3</sup>. L'alcool évaporé s'élève jusque dans la partie supérieure de l'alambic, avant de redescendre dans le col de cygne et de traverser le condenseur où les vapeurs d'alcool seront transformées en liquide. De nos jours la grande majorité des distilleries sont équipées de condenseurs tubulaires verticaux offrant un meilleur rendement calorifique. Le whisky issu de cette première distillation est

<sup>1</sup> <http://www.whisky-distilleries.info/fabrications.html>, consulté le 02 octobre 2008.

<sup>2</sup> Entretien avec Doya Simplicie le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

<sup>3</sup> <http://www.celtic-whisky.com/fabric.htm>, consulté le 01 octobre 2008.

provisoirement stocké et les résidus acheminés vers une usine de retraitement et transformés en aliments pour le bétail. La deuxième distillation quant à elle s'effectue dans des cuves de capacité moyenne. C'est là que s'exerce tout l'art du distillateur qui ne doit retenir que le « coeur de chauffe », éliminant les têtes de distillation trop chargées en alcools à forte volatilité qui coulent à environ 80% vol, et les queues de distillation contenant les alcools lourds. A mesure que la distillation progresse le degré alcoolique du liquide recueilli diminue régulièrement. Le moment où le distillateur arrête de recueillir le « coeur de chauffe » s'appelle la « coupe ». Elle intervient généralement lorsque l'alcoomètre marque environ 62/65% vol<sup>1</sup>. Si la coupe intervient trop tard, la trop grande proportion de queues donnera un whisky déséquilibré avec des arômes déplaisants. A contrario, une coupe prématurée privera l'eau de vie de certains composants indispensables pour obtenir un whisky de caractère.

#### ❖ Le vieillissement

Dernière étape dans le processus de la fabrication du whisky, le vieillissement est à la fois la plus longue et une des plus importantes. L'origine et la qualité des fûts ont un rôle déterminant dans le résultat final. La qualité de l'air, sa température, influent directement sur le vieillissement.

On procède au transfert du produit obtenu dans les fûts. Les fûts utilisés sont généralement des fûts ayant préalablement contenu du Bourbon. En effet, durant le vieillissement l'alcool s'évapore à travers la paroi des fûts avec des pertes de l'ordre de 2% par an. La température a une incidence sur le vieillissement, si elle est plus élevée la maturation du whisky s'effectuera plus rapidement.

C'est après trois ans de vieillissement en fût que l'eau de vie a droit à l'appellation whisky, mais on considère que c'est généralement à partir de 8 ans qu'un whisky de Malt atteint sa véritable maturité<sup>2</sup>. Certains peuvent atteindre leur optimum à 10 ou 12 ans, nombreux sont ceux qui bénéficieront d'un vieillissement prolongé jusqu'à 15 ans voire au delà. Si certains pourront devenir exceptionnels à 20 ou 25 ans, d'autres pourront souffrir d'un séjour trop prolongé sous bois, leur caractère finissant par s'estomper et les arômes directement issus du fût devenant trop prépondérants.

Il faut signaler que le whisky consommé par les populations de la plaine du Diamaré et ceux des Monts Mandara, provient en majorité du Nigeria voisin. Dans la plupart des cas ce

---

<sup>1</sup> Ibid

<sup>2</sup> Entretien avec Nso Jong Emmanuel, le 14 octobre 2008 à Ngaoundéré.

sont des whiskies contenus dans des petits sachets. Ces dernières années il est observé une propension massive des jeunes à la consommation du whisky.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

## CONCLUSION

Au terme de ce travail, il était question de faire une typologie et l'évolution des modes de production des boissons alcoolisées dans l'extrême-nord du Cameroun et celles qui y sont importées. Il apparaît clairement que l'extrême-nord présente un répertoire varié de boissons alcoolisées. Cette diversité qui est perceptible tant au niveau de leur couleur que du goût des différentes boissons alcoolisées. En fonction de leur mode de fabrication on distingue les boissons traditionnelles et modernes. Les boissons traditionnelles sont fabriquées de manières artisanales par la population locale. Ce sont les bières de mil (bil-bil), le furdu, la cochette, l'arki, etc. Les boissons modernes quant à elles sont produites par les industries et les multinationales. Ce sont respectivement les bières industrielles et les whiskies. Les bières sont diversifiées et variées. On distingue ainsi les bières blanches, blondes, brunes, ambrées, etc.

Le procédé de fabrication des bières est presque le même selon qu'on soit du côté traditionnel que du côté industriel. Il se déroule généralement en trois grandes étapes à savoir le maltage, le brassage et la fermentation. En outre, une bonne bière nécessite un bon dosage de l'orge, de l'eau, de houblon et du sucre.

En définitive, la production des boissons alcoolisées dans l'extrême-nord du Cameroun est une question d'habitude culturelle. Cette production occupe une place de choix parmi les activités économiques et culturelles pratiquées par les femmes non musulmanes de la plaine du Diamaré et des Monts Mandara.

## SOURCES ET ORIENTATIONS BOBLOGRAPHIQUES

### a)- Sources orales (listes des collaborateurs de recherches)

Noms et prénoms	Sexe	Statut social	Ethnie	Religion	Age	Date de l'entretien	Lieu de l'entretien
Doya Simplice	M	Agent commercial à la SABC	Gbaya	Chrétien	38	14 octobre 2008	Ngaoundéré
Fadimatou Nassaibaï	F	Brasseuse	Mofou	Chrétienne	23	21 juin 2008	Maroua
Fatmé Gadaf	F	Brasseuse	Guidar	Chrétienne	41	22 juin 2008	Maroua
Hamidou Vailia	M	Etudiant	Lamé	Musulman	26	03 septembre 2008	Ngaoundéré
Maboulé Hélène	F	Brasseuse	Moundang	Chrétienne	51	21 juin 2008	Maroua
Mayo Yvette	F	Brasseuse	Moundang	Chrétienne	28	08 juin 2008	Kaélé
Nso Jong Emmanuel	M	Enseignant et brasseur à l'ENSAI de l'UN	Bassa	Chrétien	56	14 octobre 2008	Ngaoundéré

### b)- Sources écrites

#### Ouvrages

- 1)- Adler A., 1982, *La mort est le masque du roi : la royauté sacrée chez les Moundang du Tchad*, Paris, Payot.



## Articles et chapitres d'ouvrage

- 1)- Koulandi J., 1999, « Le bilibili et la libération de la femme toupouri », in Karang, Edition et Média,
- 2)- Magrin G., et Mbayhoudel K., 2002, « Manger- boire » ou fléau social ? *Enjeux et dynamique de la consommation d'alcool au sud du Tchad*, CIRAD et PRASAC
- 3)- Maoura Nanadoum, 2006, « Suivi technique, analytique et microbiologique de la 'bilibili', bière traditionnelle tchadienne, *Afrique Science*.
- 4)- Seignobos C., 2005, « Trente ans de bière de mil à Maroua », in Raimond, C., et al., *Ressources vivrières et choix alimentaire dans le bassin du lac- Tchad*, Université de Paris X Nanterre, IRD.

## Mémoires de Maîtrise

- 1)- Bovourné R., 2007, « La bière de mil chez les Mada de Tokombéré : approche socioculturelle », Mémoire de Maîtrise de Sociologie, Université de Ngaoundéré.
- 2)- Haman Adama Y., 2007, « Bière traditionnelle, ébriété et déviance dans la plaine du Diamaré : Perspective historique », Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.
- 3)- Ngo Nlomée M., 2004, « Le bilibili à Ngaoundéré : techniques de fabrication, usage et commercialisation (1964-2004) », Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

## c)- Sources électroniques

- 1)- [www.afrik.com/article9603.html](http://www.afrik.com/article9603.html), « Boisson alcoolisée traditionnelle à base de mil (bil-bil) au Cameroun », consulté le 27 juillet 2008.
- 2)- <http://fr.wikipedia.org/>, « Fabrication de la bière », consulté le 02 octobre 2008.
- 3)- <http://www.celtic-whisky.com/fabric.htm>, consulté le 01 octobre 2008.

4)- <http://www.google.com/search?hl=fr&q=>, « La fabrication de la bière à l'ENSAI de l'Université de Ngaoundéré au Cameroun », Consulté le 02 octobre 2008.

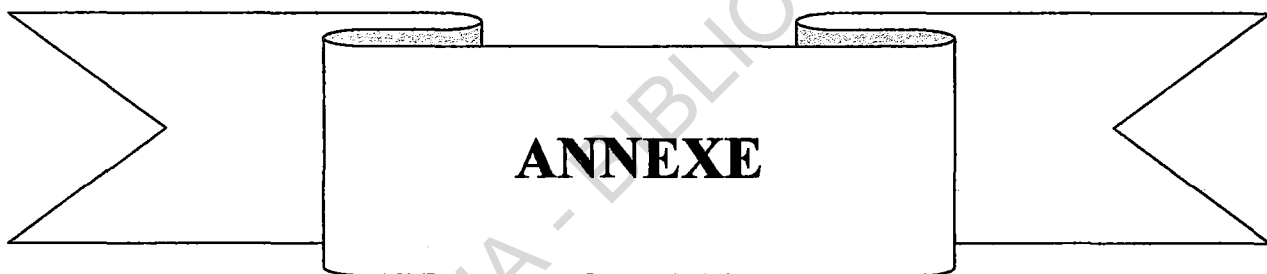
5)- <http://etudesafricaines.revues.org/>, « La production d'alcool éthylique de synthèse, consulté le 02 octobre 2008.

6)- [www.SABC.com](http://www.SABC.com), « fabrication de la bière », consulté le 27 juillet 2008.

7)- <http://www.whisky-distilleries.info/fabrications.html>, consulté le 02 octobre 2008.

8)- <http://www.opt.be/contenus /la fabrication de la bière/fr/2140.html>, consulté le 02 octobre 2008.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE



CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

# QUESTIONNAIRE

## I- Questions communes (identification de l'informateur)

Quel est votre nom ?

Quel âge avez-vous ?

Que fait vous dans la vie ?

De quel ethnie êtes-vous ?

De quelle région êtes-vous ?

## II-Questions aux personnels de la brasserie du Cameroun

Comment fabrique-t-on la bière a la brasserie du Cameroun ?

Quels sont les ingrédients utilises dans la fabrication de la bière ?

Quels sont les types de bières fabriquées par les brasseries du Cameroun ?

Comment produit-on le whisky ?

Quels sont les ingrédients qui rentrent dans la production du whisky ?

## III- Questions aux brasseuses de bières traditionnelles

Comment brasse t-on le bil-bil ?

Quels sont les éléments utilises dans le brassage du bil-bil ?

Comment appelle t-on la bière de mil dans votre dialecte ?

Quelles sont les différentes boissons alcoolisées traditionnelles que vous connaissez ?

Combien de temps faut- il pour produire la bière de mil ?

Comment produit-on le valawa ?

Comment fabrique t-on l'arki ?

Quels sont les éléments qui entre dans la distillation de l'arki ?

Pouvez-vous me décrire le procède de fabrication du furdu ?

Quels sont les ingrédients qui rentrent dans la fabrication du furdu ?

