

Les produits de terroir au Niger

Identité et changement social

Anne Luxereau
Anthropologue

Ces productions agricoles sont bien connues en Europe où elles font l'objet de labels divers mais on en parle nettement moins pour l'Afrique. Elles y existent pourtant, souvent depuis longtemps et certaines font l'objet d'échanges internationaux à longue distance. Au Niger, le cas le plus connu est l'oignon violet de Galmi, au centre sud du pays qui est exporté vers l'ensemble des pays africains de la côte. D'autres le sont notablement moins comme le souchet de Maradi, pourtant exporté jusqu'en Europe ou le henné de Maradi apprécié en Algérie. Certaines ont un rayon de diffusion bien plus localisé, comme les dattes d'In Gall, les pommes de terre d'Agadez ou le tabac de Madaroumfa, tandis que d'autres sont presque confidentielles comme le fromage d'Ibeseten.

Ces produits ont des statuts très diversifiés mais ils sont tous spécifiquement associés à une région, voire un terroir, à des savoir-faire particuliers qui s'enracinent dans l'histoire mais peuvent aussi résulter d'innovations ou de diffusions tout à fait récentes. Ils sont bruts ou transformés, alimentaires ou pas. Ils font, ou non, l'objet d'une valorisation identitaire ou économique. Leur point commun est cette notoriété qui les distingue, en terme de qualité, des produits de même type, originaires d'autres régions du Niger, et leur procure un avantage cette fois en terme de marché.

Les trois exemples analysés ici mettent l'accent sur cette diversité. Les dattes d'In Gall, naguère quasi réservées à une consommation

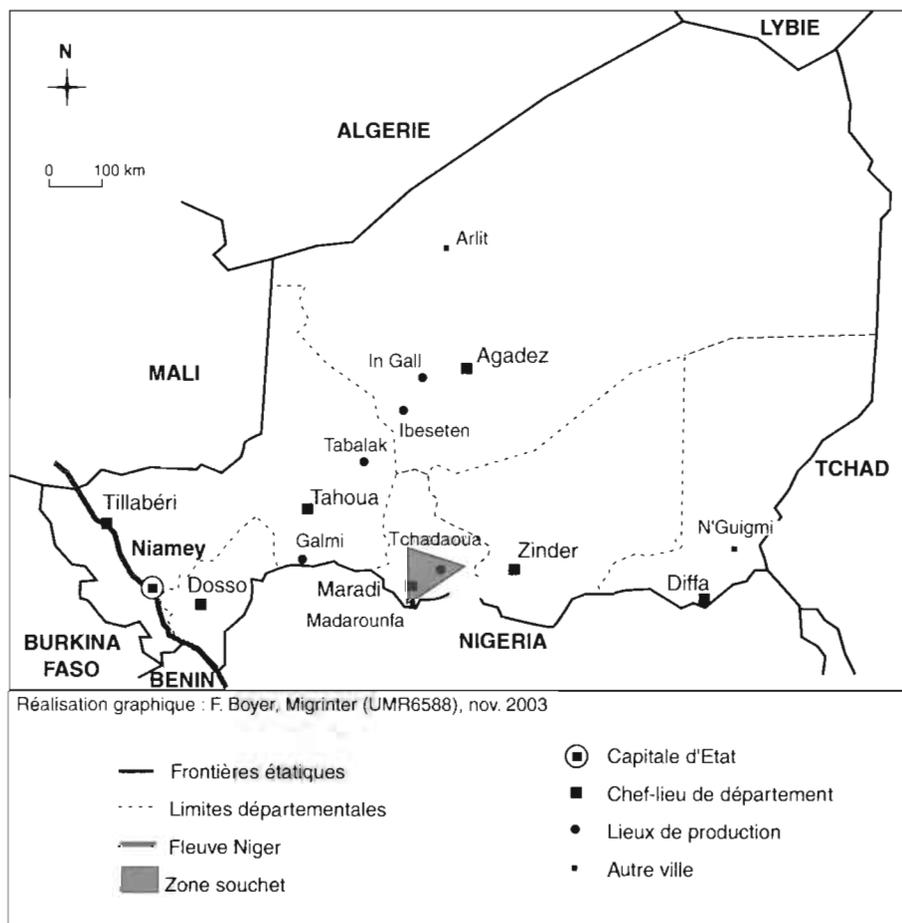


Figure 1
Localisation des produits cités.

locale, les poissons de Tabalak qui n'étaient pas consommés sur place et le souchet de Maradi qui constituait une nourriture festive, sont entrés à des degrés variables dans les circuits marchands. Longtemps ignorés des projets de développement, ils connaissent actuellement des évolutions disparates mais la plupart du temps endogènes, « informelles » et innovantes sur les plans technique et organisationnel. Ils représentent souvent pour les acteurs une réponse à la détérioration des conditions d'exercice de l'agriculture vivrière et peuvent accompagner une redistribution des rôles au sein de la société.

Les dattes d'In Gall, un produit patrimoine

Les dattes de la variété « al medina » d'In Gall représentent un cas d'école tant elles sont inscrites dans l'histoire de l'oasis, associées à l'identité des habitants et à la spécificité du terroir.

In Gall est une oasis de la zone pastorale touarègue, à une centaine de kilomètres à l'ouest d'Agadez, longtemps située sur les axes des grands échanges culturels et commerciaux. Selon l'histoire locale, bien vivante, le groupe local des Isawaghan, non touareg, a été composé de pèlerins venus de Médine, qui ont acheté l'oasis et se sont immédiatement alliés à des populations locales ou voisines¹. Les Isawaghan se présentent comme autochtones et à ce titre possesseurs de deux lieux de production spécifiques : les salines de Tegidda n Tesemt et la palmeraie d'In Gall.

Le mythe lie explicitement l'origine de l'oasis à celle de cette variété « al medina ». Il précise en effet que les pèlerins transportaient, depuis Médine, un ou quelques plants de dattier et cherchaient un endroit adéquat pour le ou les planter. Après quelques essais infructueux dans d'autres oasis², ils reconnaissent à la terre d'In Gall les

¹ L'histoire de la région est complexe. Selon Hamani (1989, p. 179 et *sqq.*), la fondation de l'oasis date du milieu du XVI^e siècle. Toutes les traditions (cf. également E. et S. Bernus 1972, S. Bernus et P. Cressier, 1991) s'accordent pour l'attribuer à des pèlerins arabes Isherifen (se rattachant au 4^e calife Ali selon les traditions recueillies par Hamani). Ils auraient fait alliance avec des groupes locaux dont les Inusufa et Imesdraghan rescapés d'Azelik-Takeda détruite en 1561. Ces sous-groupes se partagent le pouvoir politique et religieux à In Gall comme à Tegidda n Tesemt. Certains interlocuteurs estiment que les Imesdraghan ont pour origine des « gens » de l'Askia Mohamed, laissés sur place lors de son fameux pèlerinage qui est légèrement antérieur à cette date, 1495-1497. La preuve en serait cette langue parlée à In Gall et Tegidda n-Tesemt, la *tasawak*, qui intègre de nombreux mots et formes songhai.

² Selon ce récit, déjà recueilli par E. et S. Bernus (1972, p. 18), les shérifs « font un trou, y placent leurs rejets de palmiers et le rebouchent. Hélas nulle part il n'y a assez de terre pour reboucher le trou. [...] Arrivés au bord du Kori d'In Gall, [...] pour la première fois, non seulement le trou est complètement bouché avec la terre mais il en reste encore tout un tas à côté. C'est la preuve que cette terre est légère et convient au palmier dattier de Médine ». Le récit rapporté par Hamani (1989, p. 180) précise : « Il [un seul shérif est en jeu] se dit alors que c'était l'endroit qu'il lui fallait car le sol de Médine aussi avait cette particularité ».

Photo 1
Récolte des dattes,
à l'unité, à In Gall,
juin 2002



qualités requises. Ainsi naît la palmeraie : à la qualité des hommes et de la variété répond la qualité agronomique du terroir et sa spécificité. Cette relation au lieu est fondamentale et toujours mise en avant par les phoeniculteurs : selon eux des rejets de dattiers « al medina », récemment transplantés hors d'In Gall ont dégénéré.

Ce cultivar prestigieux est apporté par les pèlerins sous forme de rejet, non de noyau (photo 1). Mes interlocuteurs actuels sont formels et parlent même d'un seul rejet. C'est toujours exclusivement par rejets – donc à partir de pieds-mères qui donnent leur qualité aux fruits – qu'il est multiplié dans la palmeraie. Il y a quelques décennies, les Isawaghan en possédaient tous des sujets, la variété constituant un patrimoine commun, hérité et transmis dans sa pureté originelle. Cependant dans tous les vergers d'autres dattiers existent, provenant cette fois d'une reproduction sexuée, c'est-à-dire à partir de noyaux, mais ils font partie d'une autre catégorie, celle des **tumbay**. Elle se décline en une bonne vingtaine de variétés qui sont également reproduites par rejets mais tous les phoeniculteurs expérimentent et laissent évoluer des noyaux : « quand on voit que la pousse est bonne, on l'arrose pour voir ce qu'elle va produire ».

Elle sera ultérieurement rangée dans l'une des sous-catégories de tumbay ou en inaugurera une nouvelle. Contrairement à la catégorie « al medina » qui ne comporte que cette variété, celle des tumbay est donc ouverte et une nouvelle variété au mûrissement particulier est ainsi apparue il y a une vingtaine d'années.

La survalorisation des dattiers « al medina » se traduit par leur importance numérique dans tous les vergers : les relevés montrent qu'ils y sont toujours majoritaires et peuvent représenter plus de 80 % des sujets. Pourtant ces dattes, que tous les phoeniculteurs présentent comme les meilleures à tous égards, ne se conservent que difficilement au-delà d'un mois (encore faut-il qu'elles soient ventilées ou qu'elles subissent des pressions et lavages pour en extraire le jus). Elles ne peuvent être récoltées par régime entier mais doivent être cueillies une à une à maturité, ce qui rend leur valorisation économique délicate. Certaines variétés de tumbay peuvent – de l'avis même des acteurs – donner des fruits aussi bons voire plus sucrés que les « al medina ». Certaines sont plus précoces ou plus tardives, quelques unes peuvent être séchées et donc conservées. Bref, ces tumbay peuvent mieux se prêter à la vente que les « al medina ».

C'est pourtant sur cette variété que se construisent la réputation de la palmeraie et les réseaux marchands dont l'ampleur s'accroît. Auparavant, c'est-à-dire il y a quelques décennies, les Isawaghan semblent avoir tiré l'essentiel de leurs revenus monétaires de la vente du sel de Tegidda³ (photo 2), de leur rôle d'intermédiaires dans le commerce animalier et d'emplois salariés dans les mines d'Arlit. Ils n'ont eux-mêmes que fort peu de bétail, pas de champs à cette latitude, et ne faisaient pratiquement pas de maraîchage. S. et E. Bernus n'en font d'ailleurs pas mention dans leur étude de 1972. Selon les phoeniculteurs, l'essentiel des dattes était réservé à l'alimentation familiale et aux échanges non marchands : « quand on étaient jeunes – dit un interlocuteur d'une quarantaine d'années – on ne prenait pas la bouillie de mil pendant 3 mois [juillet, août, septembre] on se nourrissait que de dattes. Les enfants ne 'cassaient' [petit déjeunaient] pas à la maison, tous sont aux jardins, même

³ Ressource également patrimoniale et gérée comme les dattiers, les salines peuvent générer un revenu annuel compris entre 1 et 1,5 million de F CFA, selon un saunier. Il faut bien entendu relativiser ce renseignement car toutes les propriétés ne sont pas équivalentes.

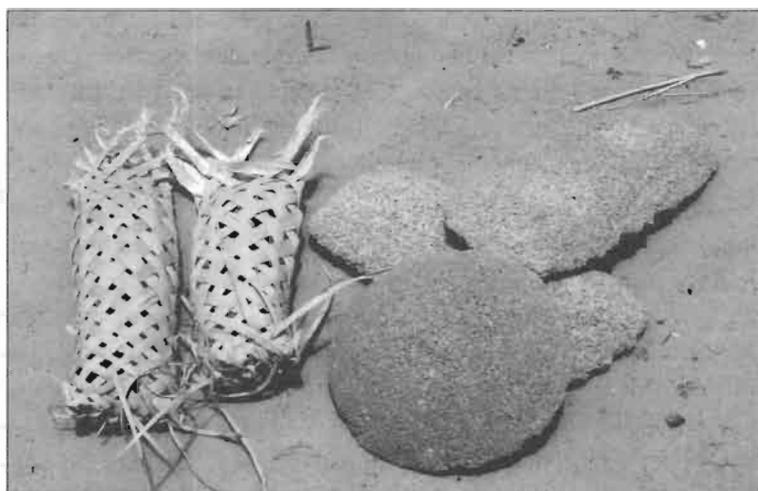


Photo 2
 Les spécialités des Isawaghan : cornet de dattes
 « al medina » d'In Gall et sel de Teggida n Tesemt, juin 2002.

ceux qui n'ont pas de dattiers. Les « al medina », on peut en manger énormément alors que pour les autres, déjà avec 500 g, tu es malade. On a juste besoin de viande et de salé ».

Les relevés de vergers montrent qu'une phase de déclin est intervenue, faisant quelque peu vieillir la palmeraie, et diminuer la part des dattes dans l'auto-consommation. La dernière génération des phoeniculteurs confirme ce fait : « tous les dattiers que j'ai trouvés ont été plantés par mon grand-père, mon père n'a rien planté » ou encore « mon père a vendu la plupart de ses dattiers », « mon père a vendu son verger ». Les bases économiques – fragiles – de l'oasis ont été très perturbées depuis une trentaine d'année par la sécheresse, par le détournement de la route, par la crise économique et politique nationale, par la « rébellion touarègue » enfin⁴. « Comme les projets [de développement] ne venaient pas, que beaucoup de jeunes ont quitté

⁴ La désertification s'est traduite par une baisse des nappes phréatiques et leur salinisation dans certains endroits, par des crues violentes de la rivière temporaire et son ensablement. Ces faits étaient déjà notés par E. et S. Bernus en 1972 et certains quartiers de vergers d'alors ont totalement disparu aujourd'hui. La nouvelle route bitumée joignant Agadez au sud du pays, ne passe plus par In Gall mais à une centaine de kilomètres à l'est. Cette situation défavorable aux échanges marchands et les combats de la période de la « rébellion touarègue » ont incité de nombreux commerçants arabes ou agadésiens à quitter l'oasis.

l'école, d'autres sont à l'université mais sans avenir, d'autres à la mine d'Arlit... on s'est demandé que faire » ? « On » représente un groupe d'Isawaghan presque tous scolarisés, souvent d'anciens mineurs, plutôt jeunes mais chargés de famille et possédant des petits vergers. Et que faire signifie bien entendu que faire sur place. La remise en valeur de la palmeraie a semblé une solution possible, d'autant que des habitants d'In Gall non-Isawaghan (essentiellement des commerçants arabes ou agadésiens) ont investi dans cette production. Ils ont acheté et rénovés des vergers, ont effectué de grandes plantations et maîtrisé les circuits de diffusion des dattes. En 1995, « on a fondé l'association *Almadeina* parce que c'est notre variété et qu'elle est célèbre ». Elle comptait 200 membres en 2002.

Ses objectifs sont très largement centrés sur la réhabilitation de la palmeraie⁵. Avec l'aide d'assistants techniques expatriés, les fondateurs ont parfaitement su s'inscrire dans les courants actuels de coopération. Ils ont répondu aux demandes des bailleurs en créant un groupement intermédiaire apte à prendre en main le développement local (en liaison avec la décentralisation), en insérant des femmes dans les processus de prises de décisions et les actions (« approche genre »), en mettant l'accent sur la protection de l'environnement et de la biodiversité. L'association fonctionne en tant qu'ONG locale. Elle draine des fonds destinés à remédier aux effets de la désertification, à diversifier les sources de revenus ainsi qu'à valoriser les savoirs techniques des phoeniculteurs d'In Gall (qui interviennent comme formateurs dans des projets implantés dans d'autres régions). Résultat de son action ou la sous-tendant, de nouveaux vergers ont été créés dans les zones où la nappe n'est pas trop profonde ni saline, d'autres ont été agrandis et un certain nombre de phoeniculteurs allient leurs activités de production de dattes à celle du maraîchage, d'autant que « lorsqu'on arrose les planches [situées entre les arbres], le dattier en profite ».

⁵ Les objectifs déclinés dans les statuts de l'association sont : la réhabilitation de la palmeraie ; le renouvellement des anciens palmiers dattiers ; la lutte contre les parasites et insectes qui infestent les palmiers dattiers et le traitement des maladies engendrées ; l'aménagement et le creusage des puits ; la recherche et l'équipement en matériel agricole pour l'entretien des palmiers dattiers ; la construction de petits barrages et de retenues pour la dérivation des cours d'eau temporaires qui longent les palmeraies et leur canalisation pour l'irrigation des palmiers ; la lutte contre l'érosion éolienne et hydrique ; la recherche et l'initiation de micro-projets centrés sur les palmiers et le jardinage ; l'entretien et le développement des relations de coopération avec les associations analogues.

Cependant l'activité de l'association ne dépasse pas les actions d'aménagement et c'est personnellement que les producteurs négocient leurs dattes. Elle n'a pas réussi à se constituer en coopérative de vente, pour fixer les prix et transférer la production sur les marchés éloignés, alors que les choses semblent fonctionner un petit peu mieux au niveau du maraîchage. « Pour les dattiers c'est plus difficile, il y a un problème de confiance ». Une explication à cet état de fait pourrait être l'investissement social tout à fait différencié dont bénéficient ces produits. Le maraîchage est une activité récente alors que la phoeniculture est au cœur du système social et fonde non seulement l'identité collective des habitants autochtones mais également celle des individus. « Avant [il y a environ une vingtaine d'années], celui qui n'avait pas de dattier n'était rien. Et même maintenant, il ne participe pas à certains groupes de discussion. Demander des dattes, ça gêne et même les enfants n'osent pas dire que leur père n'a pas de dattier ».

Les droits sur les dattiers n'ont pas changé. Ils sont tout à fait précis et la longévité des arbres en fait les témoins de relations sociales, à la fois normatives et affectives, qui transcendent les générations. Les dattiers peuvent être appropriés par des individus ou des groupes de descendance selon des modes très nuancés : l'héritage ou le pré-héritage aux fils et aux filles, avec ou sans indivision ; le don effectué à des lignées de filles, à des dépendants affranchis, à une ou des épouses, à un ou des enfants ou petits-enfants ; plus rarement la compensation matrimoniale. Le planteur a la pleine propriété des sujets qu'il a planté mais pas du sol s'il s'agit d'un verger de famille, bien que les arbres marquent de fait son usage prioritaire ; l'acheteur de dattiers sur pied n'a aucun droit sur le sol et perd tout droit à la mort des palmiers ; l'acheteur ou le créateur d'un verger est propriétaire de l'ensemble, sol et plants.

La plupart des phoeniculteurs possèdent des sujets dans plusieurs vergers et s'en occupent personnellement. Dans presque toutes les parcelles – mais pas dans les grands vergers modernes – des dattiers sont attribués en toute propriété ou en usufruit à une personne, homme, femme ou enfant, mais une partie reste en indivision entre les descendants d'un père (ou d'un grand-père), d'une mère (ou d'une grand-mère). Chaque jardin constitue ainsi un ensemble par-

ticulièrement complexe (en outre inséré dans un héritage plus vaste puisque les groupes familiaux possèdent aussi des salines à Tegidda qui suivent les mêmes lois). S. et E. Bernus citent l'exemple de deux parcelles accolées portant 27 dattiers « al medina » et 11 tumbay, appartenant à 19 hommes et 10 femmes.

Lorsque que les dattiers sont en indivision, la production est répartie entre les ayants droit et là encore des nuances réaffirment les relations de parenté : les fruits sont équitablement attribués, y compris lorsqu'un de ces ayants droit ne réside pas à In Gall, comme les mineurs d'Arlit auxquels on fait porter leur part. Cependant s'il s'agit de descendants de « même père - même mère » (c'est-à-dire d'un groupe utérin), on évalue plus qu'on ne comptabilise réellement la part qui leur revient, « sinon, on compte ».

Chacun gère ensuite sa récolte comme il l'entend et selon les phoeniciculteurs, la part vendue tend à augmenter. L'insertion croissante de ces dattes, en tant que produit rare et de qualité, dans les réseaux marchands nigériens contribue grandement à la rénovation et à la création de nouveaux vergers. Un dattier en pleine production, parfaitement arrosé et bien pollinisé, peut produire 250 à plus de 300 kg de dattes et pourrait générer un revenu oscillant entre 130 000 et 200 000 F CFA si tout est vendu (ce qui bien évidemment n'est jamais le cas car on en mange encore beaucoup et on en donne également). L'avis est que « au moment des dattes [les phoeniciculteurs] sont plus riches que les commerçants ». Les acheteurs sont « surtout des Arabes ou des Touaregs d'Agadez, Arlit ou Niamey. Dès qu'ils savent que les dattes sont mûres, ils viennent ici avec leur 4x4 et vont de jardin en jardin ». Les prix sont donc établis par accord entre individus. En saison des pluies, de juin à août, d'autres dattes fraîches apparaissent sur les marchés nigériens, le plus souvent en régimes ou en vrac. Pas celles d'In Gall qui sont soigneusement emballées et se vendent à l'intérieur de réseaux fermés : « pour en avoir, il faut connaître quelqu'un et s'inscrire au moins un an à l'avance ». Le carton d'une quinzaine de kilos acheté sur place entre 7 et 10 000 F CFA est immédiatement revendu à Niamey entre 15 et 20 000 F CFA en 2002.

Ces dattes, constitutives de l'identité du groupe et des individus, ont été, jusqu'à une période récente, essentiellement mangées sur place et données à la parentèle et aux amis. Elles sont sorties de la maîtrise

exclusive des Isawaghan avec le rachat de parcelles délaissées et la création de grands vergers modernes par des commerçants arabes ou agadésiens. Ce sont d'ailleurs surtout ces commerçants qui font connaître ces dattes fragiles en les transportant rapidement et en les distribuant à l'intérieur de réseaux particuliers. Elles ont acquis une valeur marchande qui devrait inciter les phoeniculteurs à en augmenter la production et peut-être à diversifier un peu plus les variétés sans toutefois faire disparaître la valeur patrimoniale de la variété « al medina », toujours majoritaire même dans ces grands vergers⁶.

■ Les poissons de Tabalak

Tout oppose cette pêcherie à la production des dattes d'In Gall : une très faible profondeur historique, un groupe d'habitants constitué pour une grande part de migrants récents ou temporaires, une structure professionnelle qui encadre de bout en bout l'activité. Ces poissons tirent toutefois leur notoriété du lieu de pêche et de la qualité perçue des eaux. Ils sont surtout appréciés, à ce titre, par les fonctionnaires des villes minières du nord mais ils ont également un peu transformé le régime alimentaire des agro-pasteurs locaux. Enfin la pêcherie a suscité, en une vingtaine d'années, la création sur place d'une filière de transformation et de commercialisation.

Le plan d'eau qui s'étale aujourd'hui sur environ 600 hectares en limite de la zone nomade s'est constitué il y a une cinquantaine d'années. Il est composé de 3 mares plus petites qui se connectent en saison de pleines eaux mais peuvent également s'assécher totalement certaines années : par exemple en 1993, 1997 et 2003. Le système des mares est particulièrement instable dans ces régions, soumis à un cycle de quelques décennies, entre création et extension puis colmatage et assèchement⁷. Outre l'élevage et l'agriculture plu-

⁶ Un producteur actuel réoriente son verger en diversifiant les variétés plantées : les **kanihiri** sont de goût agréable et « bonnes pour donner aux amis » ; avec les **boshi-boshi** et les **santalagaza** elles sont précoces et peuvent de ce fait être « vendues cher aux Arabes par cartons entiers ».

⁷ Données de B. Roussel in Luxereau et Roussel, 1997 p. 74 et sqq.

viale, ici à la limite de la rentabilité à cause de la faible pluviosité, les rives une fois émergées permettent une agriculture de contre-saison qui a attiré de très nombreux cultivateurs et tout particulièrement des sinistrés des sécheresses, à partir de 1972-1973. Le village de Tabalak est devenu une agglomération moyenne, avec une population à l'origine touarègue qui s'est grandement diversifiée et une économie très largement fondée sur la pluriactivité de type urbain.

Les agro-pasteurs de la région ne savaient pas pêcher et ne mangeaient pas de poisson. Les Touaregs étaient éleveurs et cultivaient du blé de décrue et quelques jardins. Les Hausa étaient cultivateurs et jardiniers. Jusque dans les années 1975, les pêcheurs étaient essentiellement des Nigériens et quelques pêcheurs professionnels originaires de la région du fleuve Niger à l'ouest du pays. Ils faisaient le déplacement avec leurs engins et s'éparpillaient sur les différentes mares de la région pendant la saison de pêche (de novembre à février). Les poissons étaient fumés sur place par les acheteurs qui se chargeaient ensuite de les rapatrier sur des marchés éloignés en particulier en Nigeria. Les choses ont changé à partir de cette époque, avec une implication plus forte des pouvoirs publics et l'intervention de projets de développement, dans le contexte de l'après sécheresse. En 1976, une première formation est effectuée pour 50 riverains avec dotation de bateaux et de filets qui n'entraîne pas une véritable conversion des agro-éleveurs à ce nouveau métier : une bonne partie d'entre eux préfère partir en exode temporaire selon des habitudes et des réseaux éprouvés plutôt que rester sur place et pêcher. Cahin-caha, ces formations continuent et en 1978 un premier empoissonnement est réalisé avec des espèces bien adaptées au marché (en particulier avec des capitaines et des carpes ce qui a d'ailleurs eu pour résultat rapide de faire disparaître les protoptères).

A nouveau métier, nouvelle organisation. Les pêcheurs sont regroupés en coopératives de production et de distribution en fonction de leur lieu de résidence : celle de Tabalak compte 30 familles, ce qui représente environ 70 pêcheurs, nationaux résidents (dont quelques Touaregs mais qui demeurent minoritaires), nationaux non résidents et étrangers. Une réglementation suivie (avec un comité de surveillance regroupant des coopérateurs résidents et des agents administratifs), impose des tailles de maillage des filets, des périodes de

fermeture en pleines eaux explicitement destinées à favoriser la reproduction, et des programmes de ré-empoissonnement qui peuvent être suivis de plusieurs années de mise en défens. La coopérative pèse l'ensemble des prises et achète celles qui sont commercialisables. Elle les revend sur place à des mareyeurs non résidents, également organisés en coopérative, qui les distribuent ensuite à des détaillants, chaque opération s'effectuant avec une marge bénéficiaire. Les plus petits poissons, réservés à la consommation familiale sont repris par le pêcheur mais la majeure partie est revendue sur place à des tenancières de restaurants de bord de route ou sous forme de poissons frits sur de petits étals marchands. Les goûts ont diversement changé : l'anecdote des vieilles femmes touarègues obligeant les enfants à se laver la bouche avec de la cendre s'ils avaient mangé du poisson est souvent citée par les interlocuteurs tourages qui consomment de temps à autre des poissons frits sur le marché. Mais, à la différence des Hausa, ils acceptent encore difficilement les sauces où le poisson remplace la viande.

Diverses taxes sont perçues qui viennent s'ajouter aux charges d'exploitation⁸, ce qui empêche nombre de pêcheurs de considérer cette activité – très encadrée – comme suffisamment lucrative vis-à-vis d'autres activités de morte saison agricole. D'une manière générale, tous les pêcheurs locaux sont d'ailleurs des pluriactifs mais cette pluriactivité n'est possible que lorsque les familles comptent plusieurs hommes en âge de travailler, sinon « l'argent de la pêche coule comme de l'eau. Tu gagnes 5 ou 600 F le matin, tu es obligé d'y revenir l'après-midi et tu n'as plus de temps pour cultiver ». De leur côté, les femmes locales n'ont que peu tiré avantage de cette nouvelle activité. On ne compte qu'une seule femme de pêcheur parmi les restauratrices ; toutes les autres sont des migrantes, attirées à Tabalak par la croissance de l'agglomération et l'opportunité de fonder ce type de petit artisanat. En revanche, de nombreuses femmes et surtout de nombreux enfants de Tabalak effectuent le nettoyage des poissons ainsi que la friture des petites pièces pour le compte des détaillants, trouvant là une modeste source d'argent.

⁸ Il s'agit d'une taxe piscicole pour les douanes et d'un permis de pêche commerciale dont le montant n'est pas négligeable : 10 000 F CFA pour les Nigériens, 20 000 pour les étrangers. L'achat d'un filet s'élève à 35 000 F CFA, celui d'un bateau à 80 000 et sa location à 7 500 F CFA par mois.

Les mareyeurs ne sont pas non plus locaux mais originaires des villes de la région. Ils se répartissent la pêche selon des quotas qui diffèrent en fonction du volume et de la qualité des espèces et selon une organisation en file d'attente. Une partie des petits poissons est frite sur place puis exportée vers des marchés extérieurs, nationaux ou nigériens. Les plus gros et surtout les capitaines, sont transportés frais principalement dans les villes situées plus au nord où ils génèrent des bénéfices importants. Certains transporteurs les apportent également, mais moins régulièrement, à Niamey (pourtant située au bord du fleuve Niger, à plus de 600 km de distance). La consommation du poisson frit, fumé ou frais est bien plus importante et bien plus ancienne que dans ces régions⁹ mais une hiérarchie place les poissons de mares au-dessus des poissons de rivière et des poissons de mer. Chaque transport oblige à trouver de la glace. « Quand le tour de la personne arrive, elle se prépare et va chercher la glace à Tahoua mais tu peux rester 2 ou 3 jours pour être satisfait [obtenir suffisamment de poissons] et il faut chaque jour renouveler la glace ». Ce qui signifie qu'un circuit connexe d'approvisionnement en glace s'est également créé entre la ville de Tahoua, seule électrifiée mais située à une centaine de kilomètres, et la bourgade de Tabalak.

Les caractères écologiques sont ici primordiaux. L'agrandissement de la mare et la qualité des eaux sont des opportunités mises à profit par des pêcheurs professionnels étrangers qui exportent les produits. Quelques agro-pasteurs locaux, essentiellement hausa mais d'origine très diversifiée, se saisissent ensuite de ce métier et des organes d'encadrement, mais pas les femmes. En revanche, une filière locale de distribution complexe se met très rapidement en place, avec des acteurs non locaux, illustrant la vigueur et la réactivité des commerçants et commerçantes nigériens, souvent d'origine urbaine. Mais si cette activité s'appuie sur la notoriété du lieu, elle demeure secondaire dans les temps de travaux et dans les économies locales.

⁹ Le kilo de capitaine est acheté 750 F CFA à Tabalak et revendu entre 1 500 et 2 500 F CFA à Arlit ou Niamey. En février 2002, 11,5 tonnes ont été pêchées les deux premiers jours d'ouverture de la pêche. La coopérative a dû affréter des transports frigorifiques pour évacuer une partie de ces poissons sur Niamey.

La progression spectaculaire du souchet de Maradi

Dans les dynamiques actuelles de production et de commercialisation de ces produits, je choisis le cas du souchet de Maradi car il est intermédiaire entre les deux précédents. Contrairement aux poissons de Tabalak, le souchet est une ancienne production mais contrairement aux dattes d'In Gall, il est devenu une culture de rente majeure et a complètement occulté sur les marchés nigériens, le souchet encore cultivé dans le Zarmaganda, à l'ouest du Niger¹⁰. Comme pour les dates d'In Gall, des tentatives de création de coopératives sont en cours mais la commercialisation reste encore une affaire individuelle pour le producteur. Comme pour les poissons de Tabalak, des circuits marchands complexes, ici, internationaux sont développés. Dans la palmeraie d'In Gall les savoir-faire et les droits sont restés stables. A Tabalak, quelques dizaines d'agro-éleveurs se sont convertis à un métier totalement neuf. Dans le cas des producteurs de souchet, l'évolution a concerné des milliers de cultivateurs, dont de très nombreuses femmes, ce qui constitue une nouveauté. Cette progression s'est déroulée sans aucune intervention extérieure ; ou plutôt sans intervention directe car elle a certainement bénéficié des programmes de modernisation de l'agriculture menés avant, puis après, l'indépendance dans l'ancien bassin arachidier de Maradi-Tessaoua. Le souchet est cependant resté jusqu'à ces dernières années dans son lieu d'origine et les agriculteurs continuent à affirmer, là comme à In Gall, que les qualités agronomiques des sols déterminent la zone de culture, qu'elles constituent un caractère « naturel » déterminant. Un peu plus à l'est, d'autres cultivateurs hausa ont développé une production de rente différente, le sésame.

Les producteurs de souchet n'ont aucune idée de sa provenance et valorisent l'espèce (*Cyperus esculentus* L., **aya** mot d'origine

¹⁰ A Maradi, il s'est agi au départ d'une culture masculine, dans le Zarmaganda elle reste féminine mais ne semble guère dépasser une trentaine de tonnes contre plusieurs milliers à Maradi (*République du Niger*, 1995, p. 61).

hausa), non les variétés¹¹. Ils estiment en général que sa culture – ou selon les interlocuteurs la culture du gros souchet – ne remonte guère à plus de trois ou quatre générations. Ceci concorde avec la faible profondeur historique de la plupart de ces villages qui ne se sont constitués qu’au début du XX^e siècle, pour une bonne partie d’entre eux à partir de migrants du nord Nigeria où le souchet est très apprécié mais n’est pas cultivé. Dans le cœur de la « zone souchet », cette origine est généralement attribuée à une personne d’un village du centre de la zone, qui l’aurait dérobé et non emprunté¹² ailleurs, plus au nord ou plus à l’est. La conscience est en revanche claire que son aire de répartition est limitée à l’erg ancien de Maradi autour de la ville de Tchadaoua où il concerne près de 400 villages et plus de 130 000 personnes¹³.

Dans un régime alimentaire où le sucré était rare, cette culture, longtemps marginale, permettait de cuisiner des pâtisseries festives très appréciées (**dakuwa** mot d’origine hausa) et faisait partie des cadeaux offerts aux jeunes mariées. Les tubercules étaient également croqués tels quels en friandise et ont pu entrer dans la fabrication de boissons fermentées. Ces usages existent toujours (sauf la bière, quasiment disparue) et, selon Ousmane Saadou (2002, p. 44) un cinquième de la production serait toujours réservé aux fêtes de mariage et de baptême. Ce souchet, qui ne vient bien que sur des sols très fumés, était cultivé sur les terrains les plus proches des habitations, bénéficiant des déchets villageois, et à proximité des aires de battage des céréales. Il n’a guère été remarqué par les administrateurs coloniaux mais faisait pourtant partie de circuits d’ex-

¹¹ On distingue 2 souchets dont la valeur marchande est différente : le gros avec 3 variétés et le petit avec 4 dont la **ba hillata**, « la peule », ancienne, petite et pointue.

¹² Les récits sont tous construits sur le même modèle impliquant une transgression : normalement les semences se donnent mais ici, le premier cultivateur refusait l’échange ou bien ne donnait que des semences frites et donc impropres à la culture. Selon une version, son épouse aurait dérobé des tubercules et les aurait donné à un fils d’un premier lit. Ceci constitue une double transgression puisque les femmes ne cultivaient pas de souchet jusqu’à une époque récente, mais met bien en lumière les relations entre époux, pas toujours fondées sur la confiance, ainsi que les relations particulières (faites de « honte » et de tendresse) avec ce premier fils.

¹³ Selon Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim (1999, p. 5) qui estiment la production à 100 000 tonnes. Aucun chiffre fiable n’est en vérité disponible.

portation discrets car un rapport de tournée signale en 1946 « qu'il est très recherché en Nigeria où les cours sont élevés¹⁴ ». C'est donc, déjà à cette époque, une culture en partie destinée aux échanges marchands.

Sa progression spectaculaire est souvent mise en relation avec les décennies de sécheresses et l'effondrement de la culture de l'arachide en 1985. La relation entre les deux cultures est cependant loin d'être aussi simple que les statistiques nationales, longtemps aveugles au souchet, peuvent le laisser penser. Bien avant 1984-1985, le souchet a constitué une seconde culture de rente pour ces agriculteurs en majorité convertis à une agriculture fortement monétarisée avec culture attelée, utilisation d'engrais manufacturés et salariat agricole. Les jeunes hommes en passe de se marier choisissaient volontiers cette spéculation et le prêt de petites parcelles adéquates pour cette culture, était fréquent. Dès 1982, un gros producteur du village de Garin Magaji (qui est loin d'égaliser ceux que l'on appelle de manière générique les « gros ») récoltait déjà 40 sacs de souchet à côté de 170 sacs d'arachide. Douze ans plus tard, il avait augmenté sa production de souchet à 300 sacs mais produisait aussi 50 sacs d'arachides. Les estimations effectuées dans ce même village en 2002, montrent que la production de souchet est prioritaire, avec près de 430 tonnes produites (dont une vingtaine par les femmes), mais que l'arachide est toujours bien présente avec environ 300 tonnes produites pratiquement (à égalité par les hommes et par les femmes). C'est l'ensemble du système agricole qui a évolué et les producteurs jouent sur ces deux productions en fonction des épisodes climatiques ou d'attaques parasitaires et *in fine* des cours. Par exemple, en 1999, une surproduction fait baisser le prix du sac de petit souchet à 3 500 F CFA et, en cascade, régresser les surfaces mises en culture l'année suivante et progresser l'arachide ; à la récolte 2001 ce même sac vaut de 6 à 7 000 F CFA à la récolte et monte à 16-17 000 F CFA juste avant la nouvelle campagne agricole (le sac de gros souchet de la variété **kaska giwa** vaut à cette époque 26 000 F CFA). Les quantités de souchet auraient d'ailleurs tendance à baisser depuis 1994 (selon les statistiques agricoles).

¹⁴ Rapport anonyme de 1946 ; en 1945, l'administrateur Périé, pourtant fort méticuleux dans ses mercuriales, le cite dans la rubrique « produits vivriers » sans indication de quantité ni de cours.

Dans les années 1980, les femmes qui, ici, ont l'usage de petites parcelles appelées **gamana**, pour effectuer des cultures personnelles, étaient étrangères à la modernisation des techniques comme au souchet. Elles préféraient faire pousser des céréales, de l'arachide, un peu de sésame et des plantes à sauce pour leurs besoins familiaux et pour la confection de plats cuisinés vendus à la criée. Les hommes établissaient le constat : « elles voient mais elles ne font pas ». Ils négligeaient le fait que les introductions sont généralement effectuées par imitation : « tu regardes bien et si ça marche, tu fais la même chose ». Ils ne tenaient pas compte du fait que ces parcelles, allouées de manière temporaire, peuvent à tout moment être retirées, surtout après avoir été copieusement fumées pour y faire du souchet. Avec la pression foncière particulièrement forte dans cette région et l'usure des sols, la situation de ces femmes agricultrices s'est dégradée. Dans un raccourci synthétique, quelques femmes expliquent que « nos maris ne nous nourrissent plus, il faut bien qu'on se débrouille ». Une petite partie d'entre elles n'ont plus du tout accès à une parcelle personnelle. La dotation qu'elles recevaient à la récolte devient de plus en plus congrue, voire n'existe plus et bien des époux ont du mal à fournir toute l'année la nourriture quotidienne. Celles qui le peuvent se sont à leur tour lancées dans la culture du souchet, avec fumure animale (celle de leur petit bétail) et pour certaines, épandage d'engrais manufacturés. Dans ce même village de Garin Magaji, le début de la décennie 1990 témoigne du changement : en 1992, 22 femmes (sur 374) s'étaient mises à cultiver du souchet et en produisaient une douzaine de tonnes (sur une récolte villageoise d'environ 600 tonnes). Elles n'étaient pas spécialement des épouses d'hommes riches mais en majorité des femmes âgées, plus indépendantes que les jeunes et ayant des champs plus importants. Elles sont plus nombreuses aujourd'hui mais leur production n'a guère augmenté (environ 20 tonnes) tant les quantités semées sont la plupart du temps très faibles. En revanche elles restent très attachées à la culture des arachides, nettement moins onéreuse. Les disparités de production et donc de revenus monétaires demeurent très importantes : les femmes âgées encore en activité produisent plus que les premières épouses, celles-ci plus que les secondes, ..., etc. Pour un interlocuteur homme, « si un chef de maisonnée a suffisamment d'argent et 5 hectares de grand champ (**gandu**), l'idéal est de faire 1 hectare de

souchet, 3 de mil – arachide – niébé et 1 de sorgho. S'il a un fils marié mais resté dans l'enclos et à qui il a donné 2 hectares de **gandu**, celui-ci fera 0,5 hectare de souchet et 1,5 de mil et il donnera 0,5 à sa femme qui y fera du mil ». On voit bien que pour cet homme, l'intrusion des femmes (surtout jeunes) dans cette spéculation n'est pas un fait acquis.

Le discours dominant est que dorénavant « tout le monde fait du souchet » et la zone donnée comme « naturellement » adaptée à cette culture ne cesse de s'agrandir aux marges de son terroir d'origine. Quelques coopératives de producteurs (et d'ailleurs de productrices) ont été créées ces toutes dernières années. De nombreux urbains ont acheté des champs pour se lancer eux aussi, dans cette culture. Pourtant l'assertion que tout le monde s'y met doit être corrigée car si le projet est largement partagé, « pour faire du souchet, il faut avoir les moyens »¹⁵. Et ceux-ci sont très inégalement répartis. A côté de producteurs qui emblavent en culture pure de souchet 20 hectares voire plus, bien d'autres n'ont tout simplement pas les moyens de procéder à l'achat des semences en début de campagne. En 2001, un chef de village s'est trouvé dans cette situation. L'année suivante, en 2002, il a semé un demi sac tandis que sa première épouse en semait un sac entier sur un champ acheté (avec fumure animale) et que sa seconde épouse en semait deux mesures, en association avec du mil afin que le fumier profite aux deux. L'individualisation des économies à l'intérieur des familles est ainsi affirmée même si des solidarités demeurent. Elle rend très précaire la situation des vieilles femmes qui ne cultivent plus, et tout particulièrement des veuves sans enfants. Un moyen de survie consiste alors à glaner après les récoltes, tout particulièrement ces tubercules

¹⁵ Le budget, établi avec un producteur, est le suivant : « Pour 1 ha de champ en culture pure, il faut 50 mesures de semences (1 sac fait environ 40 mesures) et tu peux espérer 50 à 60 sacs de récolte, voire même jusqu'à 80 sacs si le travail est bien fait. Le coût est de 25 000 F CFA pour les semences, 10 000 de main d'œuvre pour les semis [le désherbage est effectué par la main d'œuvre familiale], et 50 000 pour la récolte [par tamisage du sol, à raison de 1 000 F CFA/sac si le travail est aisé et 2 000 si le travail est difficile], environ 100 000 F CFA d'engrais » soit un coût de 185 000 à 200 000 F CFA/ha pour une récolte de 300 000 à 750 000 F CFA. Selon Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim (1999, p. 15), 35 à 45 % de la récolte est vendu selon les besoins courants, le reste devant servir à financer la campagne prochaine. En fait, les petits exploitants vendent tout, soit sur pied, soit à la récolte, et un reste lorsque les prix ont augmenté.

qui sont souvent jugés constituer des semences d'excellente qualité et se vendent bien, surtout auprès des autres femmes.

Si le souchet a accompagné un changement des équilibres entre hommes et femmes, il a également accompagné un mouvement de différenciation sociale entre les hommes (qui s'appuie ailleurs sur d'autres productions). Les chiffres recueillis en 1992 font état d'une grande disparité des récoltes à l'intérieur d'un même village (entre rien et plus de 300 sacs) qui est corrélée avec la possession de bovins de traction attelée, d'outils, d'engrais, de champs ... et de grandes familles. Ces gros producteurs ne sont pas tous, loin s'en faut, descendants des lignages fondateurs proches des chefferies de village et dotés, à l'origine, des meilleures terres, mais ils deviennent des acteurs sociaux de premier plan dans les villages. Ils ont su capitaliser les moyens de production (acheter des champs, des engrais...) ainsi que les moyens et les emblèmes de la réussite sociale. Ousmane Saadou (2002, p. 46) rapporte ainsi ces propos d'un chef de village : « grâce à la culture du souchet, la population de son village a acquis beaucoup de biens de prestige (voiture, moto, vélos) et certains ont même effectué le pèlerinage à La Mecque ». Souvent à l'origine de la construction de mosquées, ces hommes riches « font un geste » en direction des plus pauvres, participent à l'obligation sociale de redistribution plus aisément que certains chefs de village, en prêtant de l'argent ou des champs. Certains courent ainsi à la faillite car la culture du souchet reste chère, soumise aux aléas climatique, et à la variation rapide des prix. D'autres, qui « ont les reins solides » se sont enrichis et ont progressé, selon un modèle bien établi en pays hausa, de gros producteur à producteur – collecteur puis producteur – grossiste – transporteur. Ils deviennent d'abord « un El Hadji de village » puis « un El Hadji de la ville », ayant la possibilité de conserver leurs stocks plusieurs années sans grande perte et de vendre au meilleur moment. A Maradi, l'un des plus gros commerçants a exporté ainsi 5000 tonnes, de manière légale, en 2001.

En 1946, les circuits d'exportation du souchet existaient même s'ils étaient inconnus des services administratifs. Ils se sont considérablement développés mais essentiellement sur le modèle « informel » de naguère, c'est-à-dire fondé sur des réseaux d'amitié (**abuta**), de confiance (**aminci**) ou de clientèle (**baranci**) et échapp-

pent pour partie aux taxes de marché et d'exportation. Selon Toukoua Daouda et Assoumane Ibrahim (1999, p. 19) la demande intérieure nigérienne représenterait 30 % de la production. Le souchet en provenance de Maradi est effectivement présent sur tous les marchés nigériens. Selon la chambre de commerce de Maradi (qui ne contrôlerait que 40% des exportations), les exportations de l'année 2000 ont représenté près de 3 milliards de F CFA (mais seulement 500 millions en 2001). Elles se font vers la ville frontière de Djibiya, au Nigeria. Là, d'autres commerçants presque tous nigériens, se chargent de redistribuer les souchets ailleurs, dans toute la sous-région mais également en Espagne (pour la fabrication de la boisson chuffa) et, semble-t-il, dans les pays du Golfe qui entretiennent des relations commerciales suivies avec le Niger. En 1995 et 1996, deux compagnies d'import-export ont été créées à Maradi pour prendre en main l'ensemble de cette filière d'exportation, notamment celle vers l'Espagne (avec actuellement environ un millier de tonnes conditionnées sur place). Le nouveau Projet de promotion des exportations agro-pastorales, financé par la Banque mondiale, a retenu le souchet comme l'une des productions majeures à soutenir. Destiné à favoriser l'entreprise et l'initiative privée, il n'agit pas au niveau des petits paysans mais d'associations, groupements et coopératives ou de sociétés et entreprises tous légalement constitués. Un de ses objectifs est « le développement de l'identité nigérienne (promotion, s.d., p.15) » et des sacs, portant la mention « souchet de Maradi » doivent contribuer à le faire connaître, au niveau international comme produit associé à un lieu.

■ L'équilibre entre la céréaliculture et ces produits de terroir

La production agricole nigérienne prise généralement en compte dans les statistiques officielles est dominée par les cultures pluviales, mil, sorgho, maïs, niébé, arachide et par le riz des aménagements hydro-agricoles. Dans la réalité des terroirs, de très nombreux autres produits agricoles ou de cueillette, souvent locali-

sés dans des régions ou même quelquefois des villages, ont toujours existé. Certains d'entre eux jouissent d'une notoriété qui repose sur la mention d'un lieu d'origine, insigne d'une qualité particulière. Cette relation est d'abord, au moins dans l'esprit des producteurs, d'ordre naturel, qu'il s'agisse dans les cas présentés ici, des caractéristiques de sols ou des eaux d'une mare. En revanche la liaison avec une variété particulière ou avec des savoir-faire très élaborés et anciens n'est pas toujours pertinente dans la construction actuelle de la renommée. En outre celle-ci peut être très rapide, éventuellement éphémère.

Dans le contexte actuel de baisse de la production céréalière, ces produits font l'objet d'une commercialisation tonique, souvent peu maîtrisée par les producteurs locaux. Les revenus monétaires incitent ces producteurs à augmenter leur production dès qu'ils le peuvent et à augmenter la part vendue, c'est le cas pour les dattes et le souchet. A In Gall, faute d'agriculture, les dattes (et le sel) permettent d'acheter toutes les céréales. Pour le souchet et les poissons, il s'agit, dans l'esprit des gens comme dans les temps de travaux, d'un complément au mil qui reste l'assise matérielle et symbolique de la vie des ruraux. Mais un complément qui permet d'abord d'acheter le mil qui fait défaut, en particulier à bien des femmes. Ces revenus monétaires offrent ensuite la possibilité d'un enrichissement matériel, par exemple en se procurant des moyens de production, champs et engrais, bateau et engins de pêche, moto-pompe et dattiers. Ils sous-tendent aussi, surtout dans la société hausa de Maradi, la compétition sociale et les projets individuels de différenciation sociale : tenir ou améliorer son rang dans les réseaux compétitifs de dons et contre-dons à l'occasion des naissances ou des mariages, conclure des alliances prestigieuses, acheter des habits et des biens de consommation, redistribuer de l'argent ou des marchandises auprès d'obligés.

Dans ce processus dynamique, où apparaissent des hommes enrichis par l'exercice d'une agriculture modernisée, les femmes tiennent des rôles très divers. Celles de Tabalak ne sont entrées dans ce nouveau marché que de manière marginale, par le nettoyage et la friture de poissons que d'autres vendent. Les femmes d'In Gall ont un statut nettement influencé par la culture touarègue. Elles ont toujours possédé en propre des dattiers mais elles n'apparaissent guère

parmi les propriétaires de grands vergers modernisés. Les femmes de Maradi ont, avec un décalage vis-à-vis des hommes, fait irruption sur le marché du souchet. A contre-courant d'une tendance qui les exclue de l'agriculture, la production du souchet est une stratégie qui leur permet de palier la baisse du niveau de vie de leur groupe utérin. Les plus âgées d'entre elles et les propriétaires de champs sont les plus grosses productrices. Elles accentuent leur indépendance vis-à-vis des hommes aussi bien au niveau des revenus que des prises de décision et des responsabilités.

Bibliographie

- ANONYME (PÉRIÉ vraisemblablement) 1945 —
Rapport de tournée du 16 au 26 juillet 1946 dans le sud de la subdivision de Tessaoua par le chef de subdivision.
 Niamey, Archives nationales du Niger, 20-3-25.
- BERNUS E. et S., 1972 —
 Du sel et des dattes. Introduction à l'étude de la communauté d'In Gall et de Tegidda-n-tesemt.
Etudes Nigériennes (31).
- BERNUS S., CRESSIER P. éd., 1991 —
 La région d'In Gall - Tegidda-n-Tesemt (Niger). Programme archéologique d'urgence 1977-1981. IV Azelik-Takadda et l'implantation sédentaire médiévale. Niamey, IRSH, *Etudes Nigériennes* (51).
- HAMANI DJ. M., 1989 —
 Au carrefour du Soudan et de la Berbérie : le sultanat touareg de l'Ayar. Niamey, IRSH, *Etudes Nigériennes* (55).
- LUXEREAU A., ROUSSEL B., 1997.
Changements écologiques et sociaux au Niger. Paris, L'Harmattan, coll. Etudes africaines
- PÉRIÉ, 1945 —
Cinq carnets monographiques du cercle de Maradi. Niamey, Archives nationales du Niger, 14-1-2.
- PROMOTION DES EXPORTATIONS AGRO-PASTORALES, s.d. —
Manuel d'exécution du projet, 3 choix des produits admissibles et critères d'éligibilité au projet.
 Niamey : 14-16.
- RÉPUBLIQUE DU NIGER, ministère de l'Agriculture et du Développement rural — Mission française de coopération et d'action culturelle, Mai 1995 —
Etude filières cultures pluviales (niébé, arachide, maïs, souchet). Travaux réalisés dans le cadre de la préparation du Plan d'ajustement sectoriel agricole. Niamey : 60-81.
- SAADOU O., 2002 —
La culture de rente et son impact socio-économique en milieu rural : le cas de la culture du souchet dans le village de Dan Gamdji (Aguié). Mémoire de certificat d'aptitude au professorat de jeunesse et d'animation Capja, Niamey, Institut national de la jeunesse, de sports et de la culture.

Toukoua D., Assoumane I., 1999 —
*Etude sur la commercialisation du
souchet au Niger. Rapport définitif.*
Niamey, Burteco – Ministère de
l'Agriculture et de l'Élevage,
cellule Programme.

TERDEL, 2001 —
*Etude des différentes expériences
de stockage des céréales dans
l'Extrême Nord du Cameroun.*
FAO - PAM.

TEYSSIER A., HAMADOU O.,
1995-2000 —
*Gestion de terroirs et gestion de
ressources naturelles au Nord-
Cameroun 11 rapports semestriels.*
Sodécoton - DPGT. MinAgri - AFD -
Scac.

THIEBA D., 1991 —
Associations paysannes, sécurité
alimentaire et commerce céréalier
au Sénégal. *Orstom, Cah. Sci.
hum.* 27 (1-2) : 93-103.

TOUKROU A., 1996.
*Terroir de Sirlawé. Gestion
des céréales et mécanismes
d'endettement.* Projet DPGT,
note interne, multigr.

TUBIANA M.-J., SHERIF A., 1995 —
Les banques de céréales au Tchad,
outil de gestion de la production
alimentaire et moteur
du développement rural.
*Cahiers Finance Ethique Confiance,
Epargne et liens sociaux, Etudes
comparées d'informalités financières.*