Trimestriel

KALARANG

Organe d'information du Cercle de Réflexion sur la Culture Tpuri (CRCT)

N° 040 ISSN 1431 - 5823 Janvier 2010

ET SI LES TPURI REFUSAIENT LE DEVELOPPEMENT …

LA CHEFFERIE DE DOUKOULA AU SCANNER !

LES PURIFICATIONS CHEZ LES TPURI

LE BILI-BILI PEUT IL DEVENIR UNE ACTIVITE COMMERCIALE ?

Sommaire

Editorial

✣▼ ▲❊ ●❋▲ ▼❒◆❒❊ ❒❋❊◆▲✿❊❋■▼ ●❋ ❊❋❖❋●❑❒❒❋❍❋■▼ ❒❁❒ ☆❒●/❁■ ✤☆✯ ✯✷ ☆✷✯ ✣

Essence de la culture Tpuri

La chefferie de Doukoula au scanner par *Agoni Chritsophe*

Pour que vive Ka'arang

Les TIC comme reveil de la femme *par DrElisabeth Ngo Bum* 10

Au Cœur du débat

Les purifications en pays Tpuri

Des actes de purification comme conciliabules avec le pacte social ❒❁❒ *Kolyang DINA TAIWE* 13

Rites puricatoires en milieu Tpuri : Kandandi Rinmo Michel 14

Le chatiment des assasins chez les Tpuri : MôôRaiwé-Temga Ngouïssandou 18

Techniques et Technologies

Le Bili–bili peut- il devenir une activité commerciale ? Dr Jean Koulandi

Tumne Mairabne

Religion : Samuel KLEDA à la tête de l'archidioèse de Douala 32

Institut Supérieur du Sahel : Le Pr Kolyang DINA TAIWE nommé à la tête de l'institut

Semaine de la femme Tpuri : Le grand défi de l'association culturelle NAAKOSENDA

Musique : Une artiste Tpuri au nom de Yampella Madeleine

Nécrologie : Etienne TEMWA de CRTV Maroua n'est plus !

Impressum

Ka'arang ISSN 1431 - 5823 **01.2010**

Paraît régulièrement à Maroua. Les articles nommément désignés ne rendent pas automatiquement l'opinion de la rédaction. Nous ne sommes pas responsables des manuscrits non requis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

Responsable de la rédaction

Pr. Kolyang, CDE-SAARE B.P. 12 Maroua

Ka'arang : Editions et Média : B.P. 12 MAROUA

Dayang Paul, Vahrer str. 249/Zi 28, D- 28359 Bremen, Allemagne, Tel: ++49 421 4366662

Danwa Marie Pascale, Association culturelle Naakosenda Tel : 99 44 44 77- 96 60 58 32

Dakreo ASTA ENS Tel : 99 35 65 19

Djarmaila Grégoire, Sopecam Maroua Tel: 75 29 02 80/95 18 49 36

Page Web:

http://www.cde-saare.

Promotion et abonnements: KOLYANG ; DANWA, DAKREO ASTA

Ont collaboré à ce numéro: Danwa, Agoni, Koulandi, Kandandi Rinmo, Kolyang Dina Taïwé, MôôRaïwe, Elisabeth ngo Bum

Ka'arang

Organe de liaison du Cercle de Réflexion sur la Culture Tpuri

N° 040 **ISSN 1431 - 5823** **janvier 2010**

Editorial: Et si les tpuri refusaient le développement ?

Le pays Tpuri est une réserve de folklore, de main-d'œuvre, d'indigènes, de culture. Acquis à une cause politique dont ils savent par moment défendre passionnément les intérêts, les Tpuri sont les grands oubliés du développement.

Depuis le temps colonial jusqu'aux temps postmodernes en passant par les indépendances, le pays Tpuri n'est objet d'aucune amélioration sensible des conditions de vie. Une route goudronnée, trois unités administratives des plus pauvres, une usine d'égrenage de coton implantée par imposition de la circoncision à un chef Tpuri pur et dur, voilà le fruit de tant de sacrifices…

Et tout le reste est à faire ! Aucune école privée (digne de ce nom). Aucune structure sanitaire (hôpital par exemple) privée (même chez les missionnaires. Et l'on sait quelle récolte en âmes l'Eglise fait en pays tpuri). Aucun projet de développement et de prestation de service. Aucun investissement à effet durable ou soutenable. Aucune canalisation de la force créative de la population pourtant dynamique et travailleuse.

En traversant le pays Tpuri en saison sèche ,l'on a l'impression de passer par un désert brûlé, par des routes délaissées, mais l'ardeur au travail réveille cette torpeur en saison humide où des milliers de torses nus arrachent à cette terre aride et désormais fatiguée la substance nutritive. Pourtant, plusieurs cadres Tpuri se recrutent dans toutes les couches de la société. Le dynamisme de cette population est comparé parfois à celui des Bamiléké que l'on désigne parfois d'envahisseurs et d'occupants.

Le Tpuri refuserait-il le développement ? Serait-il hostile à une amélioration de ses conditions de vie ? Les villages des réfugiés environnementaux (Kong-rong, Bibémi, Gouna, Ngong etc.) peuplés des Tpuri ne seraient-ils que des mauvais présages ? Une jeunesse fortement scolarisée ne serait-elle que fuite en avant des paresseux ? Est-ce plutôt sa culture et ses traditions qui s'opposent à tout développement ?

Il y a bien question de s'interroger. Les sociologues ont du pain sur la planche quant à l'explication de ce rejet de développement. Est-ce un autre peuple Massai des hautes terres kenyanes qui ont décidé de s'opposer au développement des Blancs tant qu'ils ne l'auront pas internalisé ? Voilà des interrogations attendant des réponses ! Kolyang Dina Taïwé.

Essence de la culture Tpuri

La chefferie de Doukoula : des origines à l'avènement de Temoa Golopo au pouvoir en 1954

Agoni Christophe

L'implantation des tpuri dans la région qu'ils occupent n'est que le résultat de leur mouvement migratoire et des déplacements lents et diffus. Ils seraient installés au pied du Mont Doré et dans la vallée du Toubouri dans la première moitié du XVIIe siècle[1]. L'émergence des chefferies[2] traditionnelles tpuri dans les plaines septentrionales du Cameroun remonterait aux XVIIIe et XIXe siècles.[3]. Celles-ci seraient fondées à la suite de vastes mouvements migratoires dont les monts Daoua seraient l'épicentre.[4] Au cours de leur évolution historique, les chefferies traditionnelles tpuri connurent une influence extérieure caractérisée par la domination Foulbé et la double colonisation allemande et française.

Ce chapitre traite de la genèse de la chefferie de Doukoula et présente les règnes des prédécesseurs de Temoa Golopo. Autrement dit, il tente de montrer comment la chefferie de Doukoula a été fondée et quels ont été les chefs qui ont régné sur cette chefferie avant 1954.

A – CONTEXTE HISTORIQUE ET CIRCONSTANCES DE L'EMERGENCE DE LA CHEFFERIE DE DOUKOULA

Le peuple ttpuri a connu une histoire semblable à celle des populations environnantes. Aussi, son historiographie ne saurait-elle se faire sans une interconnexion avec les peuples riverains tels les Massa, les Mousgoum, les Foulbé et Moundang.

1° Doukoula avant la fondation de la chefferie en 1905

A la faveur du jihad lancé en 1804 par le Séhou Usumanu Dan Fodio, les leaders Foulbé conquirent la quasi-totalité des territoires du Nord-Cameroun. Cependant, les populations tpuri, Massa, Mousgoum et Moundang qui avaient longtemps résisté aux tentatives hégémoniques foulbé depuis les années 1820, n'allaient pas résister à la domination allemande en cette veille de la colonisation.

C'est à l'issue de la conférence de Berlin de 1884/1885 convoquée par le chancelier allemand Bismarck que le partage de l'Afrique est enclenché par les Européens. En cette année 1884, les Camerounais de la côte avaient noué des relations avec les Européens qu'ils connaissaient depuis fort longtemps et avec lesquels ils traitaient des affaires diverses mais surtout commerciales.

En pays tpuri, ce fut à partir de 1900 que les Blancs commencèrent à sillonner le territoire. Le lieutenant Kieffer s'y rendit en 1901. En 1903, traversant ce qu'il appela le « marais toubouri », le commandant Lenfant s'engage à l'étude de la voie fluviale Bénoué-Mayo Kebbi-Logone avec l'enseigne de vaisseau Delevoye[5].

Toutefois, c'est après 1901 que la pénétration allemande dans cette partie du Cameroun fut effective. Les Allemands installés à Maroua et à Bongor entreprirent dès 1900 de décentraliser l'administration à travers la création des postes administratifs dont celui de Yagoua où Doukoula fait partie[6].

La quasi-totalité de la région de Yagoua passe ainsi sous contrôle allemand dès 1900[7]. La résistance de Hamman Laouwal[8] est alors considérée comme un

---

1 G., Joanny, 1965, p. 65.

2 Le terme chefferie recouvre plusieurs notions différentes. Dans un premier sens, note Jacques Lombard, il peut correspondre à un type d'organisation ancienne, sans structure étatique mais dirigé par des chefs, disposant généralement d'un pouvoir héréditaire. Dans une section acception, la chefferie est l'institution créée par le pouvoir colonial et désignant l'ensemble des chefs administratifs associés à ce pouvoir. Dans un troisième sens assez proche, il s'agira du groupement social formé par l'unité administrative à la tête de laquelle est placée un chef autochtone, agent de l'administration. C'est cette dernière acception qui cadre avec notre étude. : J. Lombard, 1967. Autorités traditionnelles et pouvoirs européens en Afrique noire, Paris, Armand Colin, p. 12.

3 E., Mohammadou, 1978, P. 70

4 G., Joanny, 1965, P. 65

5 L., Feckoua Laoukissam, 1977, p. 35.

6 A. Tassou, 1998, « Histoire de la ville de Yagoua (Nord-Cameroun) 1902-1992 »,. Mémoire de maîtrise, Université de Ngaoundéré, p. 9.

7 G., Kouassi, 1988, p. 27

8 Hamman Laouwal est le quatrième lamido de la dynastie régnante de Kalfou. Il régna de 1894 à 1902. En 1902, Hamman Laouwal était le seul lamido dans tout le Nord – Cameroun qui avait refusé la domination allemande. Il se dit qu'à l'arrivée des Allemands à Kalfou, Hamman Laouwal voulut bien se soumettre puisque Garoua et Maroua plus forts que Kalfou, venaient de le faire. Son jeune frère Bouba appela une fraction de la population à ne pas se soumettre au nouvel envahisseur. En bon défenseur de la cause musulmane, il exhorta les populations à opposer une résistance aux « infidèles ». Fort du soutien de la population, Hamman Laouwal renvoya

baroud d'honneur puisqu'en 1902 le Major Dominik marcha sur Kalfou avec sa troupe[9]. 1902 marque ainsi le début de la colonisation allemande dans la région de Yagoua.

Toutefois, pour mieux faciliter la gestion administrative du pays, les Allemands divisèrent le Cameroun en provinces appelées « cercles » ou « résidences ». C'est ainsi qu'ils divisèrent le Nord du pays en trois résidences : Mora, Garoua et Banyo[10]. Le poste de Yagoua dépendait donc de la résidence de Mora. L'administration allemande fut presque la même dans tout le pays. Elle fut une administration indirecte, car les résidents et les chefs de postes allemands étaient chargés de contrôler la population par l'intermédiaire des chefs traditionnels[11]. Cette époque marque le début de la domination foulbé sur les populations Massa, tpuri, Moundang et Mousgoum[12].

Dans la conquête de l'hinterland, les Foulbé prêtent main forte aux Allemands. Dès lors, on assiste à ce que Daniel Abwa a appelé l'Indirect Rule. Sur l'échiquier politique, les Allemands « utilisèrent » les Foulbé pour administrer les populations non islamisées[13]. Ceci s'expliquerait peut-être par le fait que les populations foulbé étaient politiquement bien organisées. L'arrivée des Allemands marque aussi un tournant décisif dans la situation des populations « païennes » de la région de Yagoua puisqu'en 1909[14], la tutelle des Foulbé est supprimée sur la population non islamisée. Ce qui facilite la reconnaissance des chefs de guerre « kirdi » par les Allemands.

2° Les circonstances de l'émergence de la chefferie Doukoula

L'étude de la mise en place des populations toupouri dans leurs sites actuels est peu connue. Il en va de même de l'étude sur les migrations séculaires des tpuri[15].

Presque tous les tpuri déclarent provenir de Doré, village situé dans la préfecture de Fianga au Tchad. Si l'on s'en tient aux propos de Ndopsala, le critère de référence et base de la fondation des chefferies tpuri fut le clan ou Kao. Les tpuri auraient réalisé cette conception de clan quand ils arrivèrent à leurs emplacements actuels[16]. Il est ainsi aisé d'affirmer qu'au début de leur existence au Cameroun, les tpuri étaient socialement et politiquement constitués en clans. Le patriarche ou Djémoôbé était le véritable chef, commandeur du clan[17]. Mais, l'émergence de la chefferie de Doukoula devait connaître un destin particulier.

Venant de *Doré*, Nyowa, le père de Djonga, fondateur de la chefferie de Doukoula, s'installe sur l'emplacement actuel qu'il baptise *Ndougla*.

En procédant à une étude onomastique du mot *Ndougla* l'on se retrouve devant trois hypothèses. Selon la première hypothèse, Nyowa aurait été irrité par la présence des Foulbé qu'il rencontrait sur son passage.

Cette trame historique remonterait à la période de migrations foulbé dans le Nord-Cameroun. Après plusieurs tentatives d'installation où il fut chassé par les Foulbé, il s'installa sur le lieu actuel et le baptisa *Ndougla.*
Ce qui veut dire en tpurii « vomir ici. » Ceci traduit une désapprobation et une opposition par rapport à la présence des Foulbé dans « sa région »[18].

En outre, certains pensent que le vocable *Ndougla* exprime la présence d'un groupement humain indépendant qui aurait occupé en premier le site. Ce groupement était constitué d'hommes forts, capables de surmonter tous les défis grâce à leur courage[19].

Selon la dernière hypothèse, le terme *Ndougla* désignerait en langue *Doré* le rat. Nyowa aurait, semble-t-il, trouvé beaucoup de rats dans l'emplacement qu'il occupa[20].

De tout ce qui précède, il ressort qu'au moment de la fondation de Doukoula, les troupes foulbé sillonnaient le territoire. Ainsi, tout porte à croire que la fondation de Doukoula remonte au XIXè siècle lors des mouvements migratoires foulbé au Nord-Cameroun. Cette période était caractérisée par les razzias orchestrées par les Foulbé, tpuri, Massa et Mousgoum[21]. Ndickna pense qu'au moment de la fondation de Doukoula, les guerres tribales et claniques étaient des pratiques courantes. C'est d'ailleurs ce qui a coûté la vie au fondateur de Doukoula qui fut tué par les *Doré Mo-dom* de Sirlawé[22].

---

l'émissaire des Allemands. Ceux-ci assiégèrent Kalfou et Bouba, à l'insu de Hamman Laouwal, envoya ses hommes pour négocier la paix. Suite à cette trahison, Hamman Laouwal s'enfuit à Yoldéo et Bouba fut installé sur le trône de Kalfou.

9 G., Joanny 1965, p. 65

10 E. Mveng, 1984, Histoire du Cameroun, Yaoundé C.E.P.E.R.

11 A. Tassou, 1998, p.11.

12 Dowara, 1995, « La résistance des peuples Kirdi à l'islamisation : le cas des Toupouri, 1900-1975 », mémoire de DIPES II, Université de Yaoundé I p. 23.

13 D. Abwa, 1980, « Le lamidat de Ngaoundéré 1915-1945 », mémoire de Master's Degree, Université de Yaoundé p. 47.

14 G., Kouassi, 1988, p. 28.

15 Pour d'amples informations, le lecteur voudra bien consulter Bembezat Bertrand, 1961 et Joanny Guillard, 1965

16 Ndopsala, 102 ans entretien du 12 juillet 2001 à Mogom

17 E., Mohammadou, 1988, p. 70

18 Baïna Nassourou 80 ans ancien planton et Woga Mboulaz, 83 ans, Ouan so'o entretiens respectifs du 18 avril 2001 et 22 avril 2001 à Doukoula

19 Djakodé, 90 ans, laouane et Klaïna Ringwa 80 ans, ancien notable entretiens respectifs du 21 mai 2001 à Tihou et 30 mai 2001 à Doukoula

20 Temela Julien, 58 ans enseignant et Ndopdala, 102 ans, ancien notable entretiens respectifs du 29 décembre 2000 à Doukoula et du 12 juillet 2001 à Mogom

21 Ndopsala, 102 ans, ancien notable entretien du 12 juillet 2001 à Mogom

22 Ndickna, 93 ans, laouane entretien du 17 mai 2001 à Konkorong

Après les cérémonies funéraires de Nyowa, ses fils (Djonga, Bingni, Wawé, Djamo) émigrent vers le Tchad, plus précisément à Youaye. Le plus en vue des fils de Nyowa était Djonga. Ils sont mal accueillis à Youaye et décident de rentrer à Doukoula. Sur le chemin du retour, ils s'installent tour à tour à Lara, Hina et enfin Dadjamka[23].

A Dadjamka[24], Djonga se met au service d'Ouan Wangbi, le seul chef de la contrée qui ne s'était pas soumis aux Foulbé et qui ne payait pas un tribut au lamido Sadou de Mindif[25]. Djonga s'engage comme mercenaire et nourrit des ambitions hégémoniques vis à vis de Wangbi.

Pour faciliter le gangstérisme entretenu par Djonga, *Ouan* Wangbi lui offre un cheval. Seulement, toutes les recettes des opérations de Djonga revenaient à Ouan Wangbi. Cette cupidité d'Ouan Wangbi va conduire Djonga à entrer en conflit avec ce dernier. La logique de solidarité d'antan caractérisée par l'entente entre Djonga et le chef de Dadjamka se détériora. Progressivement, les relations entre les deux hommes s'envenimèrent. Ce qui entraîne l'hostilité ouverte. A la suite d'une dispute avec le chef, Djonga décida d'aller s'installer à Doukoula. Il y crée un *Djaksiri* (bosquet sacré)[26].

De ce qui précède, il ressort que la rupture entre Djonga et Wangbi n'est que le résultat logique d'un plan savamment conçu par Djonga. En fait, Djonga s'était rendu compte de sa puissance et du rôle important qu'il jouait et surtout de l'enrichissement de Ouan Wangbi. Côtoyant la cour royale de Wangbi, Djonga a su mener des contacts utiles pour l'application de son plan cessionnaire. En effet, les intrigues de palais étant une pratique courante dans les chefferies, Wangbi a été victime d'un complot politique ourdi par Djonga et le lamido de Mindif[27]. C'est ce qui fait dire à Woga Mboula que la chefferie de Doukoula est née de l'effort conjugué entre Djonga et le lamido de Mindif de déstabiliser Wangbi. Ces deux personnes avaient pour ambition le musellement de Ouan Wangbi[28]. Le lamido de Mindif choisit ainsi Djonga pour parvenir à cette fin.

En effet, lorsque Djonga s'installa à Doukoula, le lamido Sadou de Mindif lui accorda une petite armée de dix cavaliers tous mariés[29]. Djonga devint ainsi un « chef de guerre » puissant sur qui les Allemands devaient plus tard compter pour conquérir le territoire occupé par les tpuri.

Le premier poste administratif allemand fut créé à Yagoua en 1902[30]. En même temps, Adaptoussia fut reconnu comme premier chef[31] de Yagoua. Cette administration tenta de créer une structure dans le vaste territoire occupé par les tpuri et dirigé par de nombreux chefs de guerre. Ainsi, en 1905, les Allemands institutionnalisent les pouvoirs des chefs de guerre et désignent Djonga comme chef traditionnel à Doukoula tandis que Fouri est confirmé à Tchatibali[32].

En fin de compte, il convient d'affirmer que la division du territoire occupé par les tpuri de la région de Yagoua en deux chefferies s'inscrit dans la logique coloniale « de diviser pour mieux régner. » En somme, l'émergence de la chefferie de Doukoula fut rendue possible grâce au colonisateur allemand.

Elle est aussi le résultat logique d'un concours de circonstances. Autrement dit, les manœuvres politiques de Djonga auprès du colonisateur allemand ont porté fruit. Ce qui valut sa désignation comme premier chef de Doukoula. Djonga étant le premier dépositaire du pouvoir à Doukoula, il nous revient de présenter sommairement son règne avant d'aborder celui de son successeur.

B - DOUKOULA DU REGNE DE DJONGA A CELUI DE TEMOA GOLOPO

Djonga et Golopo sont deux chefs qui ont régné à Doukoula avant Temoa[33]. Ces derniers ont d'une manière ou d'une autre marqué les consciences de leurs administrés. A la différence de Golopo, Djonga a connu tour à tour la domination peule et la colonisation allemande et française.

1° Le règne de Djonga : 1905-1927

Djonga serait né autour des années 1850[34]. Avant sa désignation comme chef de Doukoula en 1905 par les Allemands, il était d'abord chef de guerre à Doukoula. Il avait ainsi su renforcer sa cavalerie et restructurer les postes au sein de sa cour. Il collabora avec les Allemands puis les Français avec lesquels il participa à de nombreuses conquêtes militaires[35].

Malgré la confirmation de Djonga par les Allemands comme chef traditionnel au détriment du chef de Dadjamka, à qui il servit d'abord de mousquetaire, Djonga n'a pu former un gouvernement

---

23 Djokna Damsala, 1991, P. 31

24 Le nom Dadjamka est très illustratif dans la littérature toupouri. Il veut dire « nous ne faisons pas la paix ». La chefferie de Dadjamka demeura ainsi indépendante vis-à-vis de Mindif. Cela relève du caractère belliqueux et de l'insoumission des Ouan de Dadjamka vis-à-vis des Foulbé de Mindif

25 Djokna Damsala, 1991, P. 32

26 Djokna Damsala, 1991, P. 31

27 Temela Julien, 58 ans, enseignant, entretien du 29 décembre 2000 à Doukoula

28 Woga Mboula, 83 ans, Ouan so'o entretien du 22 avril 2001 à Doukoula.

29 Djokna Damsala, 1991, P. 32

30 G., Joanny, 1965, P. 65

31 M., Kaïmangui, 2000, P. 10

32 G ., Kouassi, 1988, P. 29

33 Les noms Temoa et Temoa Golopo désignent tous deux la même personne

34 Djokna Damsala, 1991, P. 70

35 Ndickna, 93 ans, laouane, entretien du 17 mai 2001 à Konkorong

solide. Il mit surtout l'accent sur l'aspect militaire[36]. La tendance belliciste du règne de Djonga était tellement accentuée qu'il recruta de nombreux mercenaires dans son armée. Lorsqu'en 1900, les Français défont Rabah à Kousseri, Djonga aurait recruté quelques rescapés de l'armée de Rabah[37]. Ndopsala pense que ce sont les « Djar Samraï wo »[38] qui ont fait la force et la puissance de l'armée de Djonga. Dans la même lancée, Ndickna pense que les « Djar Samraï wo » de la cour de Djonga furent, certes, des rescapés, mais il ne saurait déterminer avec exactitude d'où ils venaient[39]. Par ailleurs Djakodé, pense que les miliciens de la cour de Djonga avaient des origines diverses. Aussi rencontrait-on dans la cour des Massa, Mousgoum, Kotoko, tpuri et Arabe Choa[40].

De ce qui précède, il ressort que Djonga avait une grande armée. Toutefois, il n'est pas aisé de dire avec beaucoup de précisions si certains de ses miliciens avaient appartenu à l'armée de Rabah. Mais toujours est-il que Djonga avait une armée puissante. Cette armée l'aida à conquérir plusieurs contrées voisines.

La conquête de toute la région de Yagoua initiée par l'Allemand Von Hagen en 1909, va durer jusqu'en 1915[41]. La principale tâche allemande consistait à conquérir le pays et à l'ouvrir à l'extérieur. Doukoula sert ainsi de point d'ancrage et de porte d'accès au Tchad.

Les périodes marquantes du règne de Djonga se résument aux conquêtes avec les Allemands. Avec son armée, il conquiert Datchéka, Soukoumkaya, Mbourao, Taoumbourao, Ganglan, Kiriou, Forgoumaye et bien d'autres villages frontaliers du Tchad[42]. Les villages de Oulargo, Dorgaï, Touksou, Dabou, Labaléga ont subi le même sort[43].

Il conquiert aussi les villages de Mogom, Yoldeo et Balda[44]. Ces trois villages étaient habités par les Foulbé placés sous le commandement du lamido de Kalfou.[45]

Les véritables problèmes rencontrés par Djonga au cours de son règne furent les tentatives des Foulbé de Kalfou de reprendre le village Mogom[46]. De nombreuses contestations furent observées dans les territoires qu'il conquit. Les chefs de ces territoires ne voulaient pas de la tutelle de Doukoula.[47] Ces contestations vont jalonner tout le processus historique de la chefferie de Doukoula de 1905 à 1960.

Outre ces aspects, pendant la période allemande au Cameroun, Djonga participa à la délimitation des frontières entre le Cameroun et le Tchad. Lorsqu'en 1908-1909[48] la mission Moll s'attaqua à la délimitation de la frontière entre les Toupouri du Cameroun et ceux du Tchad, Djonga y fut convié.

C'est ainsi que les limites du territoire occupé par les tpuri dans son ensemble furent matérialisées par les lignes : Domo-Guidiguis au Nord, Guidiguis-Mbourao à l'Ouest, Mbourao-Tikem au Sud et à l'Est l'étroite bande de terre longeant le lac Fianga à Domo.

Toutefois, ce mouvement de reconnaissance et d'installation fut interrompu par l'Accord du 4 novembre 1911 connut sous le nom de compromis d'Agadir. Ce qui donnait à l'Allemagne toute la portion septentrionale du lamidat de Bindir, y compris la province de Guidiguis, donc tout le pays tpuri. La victoire française de 1918 rendit ces territoires à la France et mit fin à la domination allemande.[49]

Le poste de Yagoua fut définitivement occupé par les militaires français en 1921[50]. L'administration s'attèle à regrouper les villages autour de leurs chefs et à reconstituer les cantons. En 1923, des voies de communications sont créées autour de Doukoula. Les principaux axes sont :

- Doukoula –Guidiguis par Tchatibali
- Kalfou-Doukoula-Domo par Youaye
- Kalfou-Doukoula-frontière du Tchad par Oulargo[51].

Atteint par le rhumatisme, Djonga n'était plus valeureux. Malgré l'aide à lui apportée par Golopo, le canton de Doukoula sombre dans l'apoplexie. C'est dans ce climat délétère et de vives tensions que Golopo succède à son père qui décède en 1927.[52]

2 – Le règne de Golopo Djonga : 1927-1954

L'année 1927 marque le décès de Djonga et le début du règne de Golopo Djonga à Doukoula. Le pouvoir est passé entre les mains de Golopo, demi-frère de Térou[53], fils aîné et prince héritier. De l'avis de nos

---

36 Djokna Damsala, 1991, P. 34

37 Dowara, 1995, p. 37

38 Les « Djar Samraï wo » désignent les soldats non toupouri recrutés par Djonga dans son armée. Parmi eux, figurent aussi les rescapés de l'armée de Rabah.

39 Ndickna, 93 ans, laouane entretien du 17 mai 2001 à Konkorong

40 Djakodé, 90 ans, laouane, entretien du 21 mai 2001 à Tihou

41 G., Kouassi, 1988, P. 28

42 Djokna Damsala, 1991, P. 70

43 Djokna Damsala, 1991, p. 36

44 Koïranga, 70 ans notable, entretien du 21 mai 2001 à Kalfou

45 Ousmanou Youssoufa, 70 ans, ancien notable et Boukar Forlamy, orfèvre, entretiens respectifs du 16 mai 2001 à Doukoula et du 31 octobre 2001 à Gallim-Tignère

46 Madandi Yéona, 78 ans, cultivateur entretien du 23 avril 2001 à Doukoula

47 Dikoué Daniel, 68 ans, administrateur civil entretien du 26 février 2001 à Doukoula

48 L. Feckoua Laoukissam, 1977, PP. 35-36

49 L., Feckoua Laoukissam, 1977, P. 36

50 G., Joanny, 1965, P. 70

51 G., Joanny, 1965, PP. 70-71.

52 Archives privées de Wangbara Jacques, document non daté, non signé, qui paraît être une partie d'un rapport de tournée d'un chef de subdivision de Yagoua

53 Térou est le premier fils de Djonga. Il s'était négativement fait remarquer par son absence répétée au chevet de son père qui agonisait. Voyant approché sa mort, Djonga appelle Térou pour lui confier ces dernières volontés. Térou n'était toujours pas là. Il appelle Golopo et lui confie sur-le-

informateurs de Mogom, Térou était présumé par les membres de la cour royale comme le successeur de Djonga. Mais ce dernier fut évincé par Golopo qui s'était montré intègre et affectueux vis à vis de son père[54]. Golopo Djonga régnait déjà à Mogom comme chef de village. Il serait né vers les années 1880 et fut placé à Mogom pour contrecarrer les invasions éventuelles des Foulbé de Kalfou. C'était vers 1920[55].

Lorsqu'il prit les rennes du pouvoir, il réorganisa la cour royale et procéda à une hiérarchisation des membres de la cour en leur attribuant des titres de la « Fada » foulbé. Aussi tempéra-t-il les velléités militaristes de la cour puisque l'administration coloniale s'occupait déjà du maintien de l'ordre dans la subdivision de Yagoua[56].

Il collabora avec les Français et nourrit l'ambition d'étendre son territoire. Dans ce sens, Bertrand Lembezat, faisant allusion à Golopo écrivait en 1947 :

> « Golopo entretient de très bonnes relations avec ses voisins, encore qu'il y ait parfois quelques frictions à la limite de Tchatibali (canton voisin) et que lui-même caresse l'espoir de voir attribuer à son canton un jour, un village de Kalfou (lamidat voisin), Lokoro qui n'est peuplé que de tpuri »[57].

En effet, ces éloges faites à l'endroit de Golopo rentrent en droite ligne dans la politique des administrateurs coloniaux français qui aimaient vanter les chefs traditionnels acquis à leur cause. Aussi attribuaient-ils souvent les qualificatifs de « bon chef », « roublard », « vigoureux » « très rusé » aux autorités traditionnelles qui collaboraient avec eux.

C'est ainsi que pour montrer leur approbation au bon règne de Golopo à Doukoula, l'administration coloniale française supprime les cantons de Dadjamka et Zouaye en 1931 et 1935[58]. Accusés de malversations financières, de multiples exactions et d'impopularité, ces chefs respectifs, Dobékréo Goudoum furent destitués[59].

De ce qui précède, il ressort que Golopo a joué un rôle très déterminant dans la destitution des chefs de Dadjamka et Zouaye. A chaque fois que les populations de ces villages venaient se plaindre auprès de lui, il les invitait à aller voir ses supérieurs de Yagoua, c'est-à-dire le chef de subdivision. Aussi, les chefs de Dadjamka et de Zouaye furent-ils accusés d'ostracisme par l'administration coloniale française. Et en 1932, Golopo fut nommé chef supérieur du groupement formé par les cantons de Doukoula, Dadjamka et bien après Zouaye en 1935[60]. A partir de ce moment, l'administration commença à appuyer sa volonté de suprématie et d'hégémonie. A cet effet, Bertrand Lembezat le chef de subdivision de Yagoua écrit :

> « Ce n'est pas d'un seul coup qu'on est arrivé à grouper ces gens : il y avait autrefois quatre cantons tpuri : le canton de Doukoula a successivement absorbé celui de Dadjamka (1931) et celui de Zouaye (1935) motif pris d'une part des qualités de Golopo, chef du premier depuis 1927 et des deux autres dont l'un dut être emprisonné ».[61]

Le chef de subdivision de Yagoua, Lembezat trouva en Golopo un chef loyal et soumis. Devant ce coup de théâtre, les populations de Zouaye et de Dadjamka se soulevèrent. Mais elles furent matées par les gendarmes de l'administration coloniale et les miliciens de Golopo.[62]

Sur un tout autre plan, le fait marquant à Doukoula vers la fin du règne de Golopo, fut l'avènement des missionnaires à Doukoula en 1949[63]. Les oblats de Marie Immaculée et les Filles du Saint-Esprit choisirent Doukoula comme point d'ancrage pour l'expansion du catholicisme en pays Tpuri .

De plus, en dépit de la bonne collaboration de Golopo avec les administrateurs coloniaux, des foyers de tensions ressurgirent à Soukoumkaya et à Dulargo. Ces populations réclamaient leurs indépendances vis-à-vis de Doukoula[64]. Golopo mourut en 1954[65], laissant derrière lui un territoire déchiré par les soulèvements incessants et surtout la présence des missionnaires non encore bien installés.

En somme, les prédécesseurs de Temoa ont collaboré avec les administrateurs coloniaux. Ils bénéficièrent d'une aura particulière auprès de leurs administrés. En sera-t-il de même pour Temoa, successeur de Golopo ?

---

champ ses dernières paroles et le déclare comme son successeur auprès des notables de la cour. Devant le fait accompli, Térou décide d'aller s'installer à Kalfou plus précisément à Laléboui où il entend reconquérir le pouvoir avec l'appui du lamido de Kalfou

54 Ndopsala 102 ans, ancien notable Virna Firmin, 56 ans, ex-agent de la SOTUC, entretiens du 12 juillet 2001 à Mogom

55 Archives privées de Wangbara Jacques, document non daté, non signé, qui paraît être une partie d'un rapport de tournée d'un chef de subdivision de Yagoua

56 Djokna Damsala, 1991, p.37

57 A.N.Y., A.P.A., 11721, Rapport annuel de la subdivision de Yagoua, 1947

58 Djokna Damsala, 1991, pp. 40-41

59 E. Mbidna Djoda, 1994, "Repères historiques et culturels du peuple Toupouri », Inédit.

60 Fendjongué Houli, 1991, p.. 73

61 A.N.Y.., A.P.A., 11721, Rapport annuel de la subdivision de Yagoua, 1947

62 Djokna Damsala, 1991, p.. 42

63 Y., Plumey, 1990, p. 343

64 G., Joanny, 1965, p.. 135

65 Y., Plumey, 1990, p.. 346

Pour que vive Ka'arang

LesTIC comme réveil de la femme !

La maîtrise de l'information comme stratégie de lutte contre la pauvreté chez la femme

Pr. Elisabeth Ngo Bum, Université de Ngaoundéré

Introduction

« Femme Noire, Femme Africaine, Ô toi ma mère, je pense à toi.»* Ce texte de Camara Laye montre bien que chaque Africain a un respect pour sa mère et qu'elle représente une grande valeur dans la société africaine. Depuis quelques jours nous rendons hommage à la femme par des conférences, des discussions, des méditations. Aujourd'hui nous allons ensemble réfléchir aux diverses stratégies à mener pour que la femme sorte du cercle vicieux de la pauvreté, de la maladie, des disettes etc..

Les difficultés majeures auxquelles font face les Africains aujourd'hui se résument en un seul mot : la famine. Les enfants ont faim. Les femmes ont faim, les hommes ont faim.

Dans le Nord Cameroun, les difficultés les plus graves sont la pauvreté et la misère qui sont incubatrices des autres problèmes tels l'analphabétisme, la précarité sanitaire, les disettes récurrentes, le chômage galopant des jeunes, les déperditions scolaires et universitaires, la prostitution et la montée irrésistible de la monoparentalité, le manque d'accès à la formation et à l'emploi, la marginalisation des couches sociales to azimuts etc...

Mais il est nécessaire de comprendre les mécanismes de cette pauvreté foudroyante afin d'en conjurer les méfaits. Et pour exorciser ce phénomène, il faut bien que toutes les forces vives réfléchissent ensemble en commençant par la femme, car c'est elle qui est au centre du changement social. Un homme politique américain disait : « Eduquez les femmes et mettez de l'eau potable à la disposition de la population, et le développement suivra tout seul » ou l'UNICEF ne dit-elle pas «Eduquer une fille c'est éduqué une nation ? »

Après avoir défini les notions telles l´information, la pauvreté, la lutte, la stratégie et la stratégie de lutte, nous parlerons

(1) du rôle de la communication dans la prise de conscience féminine.
(2) du rôle des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication et
(3) enfin nous essayerons de proposer des pistes de formation pour les femmes afin qu'elles jouent véritablement leur rôle de motrices du développement social.

Quelques définitions

L'information : Le Larousse Bordas 1998 propose sous l'entrée Information les explications suivantes

« 1. Action d'informer, de s'informer
2. Renseignement.
3. Nouvelle communiquée par une agence de presse, un journal, la radio, la télévision. »

En droit, l'information est « l'ensemble des actes d'instruction qui ont pour objet de faire la preuve d'une infraction et d'en connaître les auteurs. »

Comme l'on parle aujourd'hui d'informatique, et nous parlerons aussi des Nouvelles Technologies ici, le Larousse dit qu'en informatique, une information est un «élément de connaissance susceptible d'être codé pour être conservé, traité ou communiqué. »

A côté de la **matière** et de **l'énergie**, **l'information** constitue le troisième pilier de la science et du développement. Il est donc absolument nécessaire pour la compétitivité et un moteur pour chaque entreprise. Sans les matières premières, aucun pays ne saurait véritablement se développer et sans l'énergie, il est impossible de pouvoir maîtriser le développement. Aujourd'hui ne pas être informé signifie aussi le suicide dans le développement et la science.

Pauvreté

La Banque Mondiale pense que « La pauvreté est la faim, la pauvreté est l'absence d'abri. La pauvreté est le fait d'être malade et de ne pas avoir la possibilité de se faire consulter par un médecin. La pauvreté est le fait de ne pas être en mesure de parler correctement. La pauvreté c'est ne pas avoir du travail, c'est la peur du futur, ne vivre que pour le jour présent. La pauvreté c'est le fait de perdre un enfant pour maladie à cause de l'eau impropre à la consommation. La pauvreté est l'absence de pouvoir, le manque de représentation et de paix » [66]

Il faut dire tout de suite que la pauvreté est plus vécue par les femmes qui sont celles qui vivent au quotidien la perte de leurs enfants, le manque d'eau potable, le chômage etc.

Mais il est plus grave encore, ce phénomène de la pauvreté. Car le Canadian International Agency stipule que la pauvreté est « une privation et une absence de pouvoir. C'est l'absence des biens et revenus pour satisfaire les besoins humains élémentaires : nourriture, eau, abri et vêtement. C'est le manque d'éducation, des capacités et des outils pour acquérir biens et revenus. C'est aussi l'absence de compétences et de pouvoirs pour changer la situation. »[67]

La **stratégie** quant à elle est définie comme l' art de coordonner des actions, de manœuvrer habilement pour atteindre un but » Il s'agira donc de manœuvrer habilement les efforts pour sortir la femme de la pauvreté par une maîtrise adéquate de l'information.

Il reste encore la dernière notion qui est la **lutte.** Elle est l'« ensemble d'actions menées pour vaincre un mal, des difficultés ». Enfin la **Stratégie de lutte** est donc en résumé

* Camara Laye, L'enfant noir, Plon, Paris 1954

[66] voir *Understanding poverty:*www.woldbank.org/poverty/mission/up1.htm

[67] Canadian International Agency in: SAUTTER Hermann, SERRIES Christoph: *Inhalt und Methodik von Armutsanalysen,* Weltforum Verlag, London, 1993, p.16

la manière de coordonner un ensemble d'actions pour résoudre un problème. Ici il s'agit de la pauvreté.

En d'autres termes « la maîtrise de l'information comme stratégie de lutte contre la pauvreté chez la femme » signifie que l'action à mener est ici la quête de l'information, son contrôle, son utilisation consciente et profonde dans le but de vaincre les difficultés du manque d'accès à l'éducation, aux soins sanitaires, à l'eau potable, mais aussi à la décision.

Maintenant nous allons parler du rôle de la communication comme facteur essentiel dans le réveil de la femme.

Le rôle de la communication dans la prise de conscience de la femme

Il est reconnu aujourd'hui que la meilleiur prise de conscience passe par la culture de groupe. En fait, c'est dans la communication, dans le partage, dans la communion que se retrouve et se forge l'amélioration des conditions de la vie. Nul ne peut véritablement se développer s'il s'isole, reste à l'écart et ne pense qu'à soi uniquement.

Les femmes, généralement plus sociables, doivent donc cultiver la notion de collectif et communiquer dans le cadre des rencontres de quartier, des associations diverses, des cotisations, de l'informel afin de créer une synergie commune. Elles doivent discuter sur les difficultés sociales et les problèmes majeurs qui tracassent la vie de tous les jours. Le commun et le collectif sont parfois le fondement du bonheur ensemble, le début de l'amélioration des conditions de vie.

Les TIC et la lutte contre la pauvreté

On s'accorde généralement pour dire par TIC qu'il s'agit de l'utilisation d'un équipement électronique pour aider dans la conception, l'échange et la gestion de l'information afin de consolider le savoir. Les Technologies de la Communication sont anciennes et se présentent sous la forme du téléphone, de la télécopie ou du télex etc…

Celles de l'information sont assez récentes mais suffisamment éprouvées pour constituer une discipline importante, l'informatique. Le mariage entre le traitement de l'information par un ordinateur par exemple et sa transmission par une ligne téléphonique constitue le point de départ d'une nouvelle expérience scientifique : les Technologies de l'Information et de la Communication (TIC). Aujourd'hui l'on peut transmettre l'image, le son, le texte. Le mot Internet n'est qu'un aspect de cette technologie.

Etre informé étant important pour la prise de conscience collective, les TIC peuvent être un outil très important pour la lutte contre la pauvreté. Elles peuvent aider dans la création des entreprises (comme pendant le salon de création de l'entreprise), elles peuvent aussi aider à faire du commerce (commerce électronique). 'Par exemple une vendeuse de miel à Meiganga, si elle a un site Internet à Yaoundé, pourrait proposer son produit au monde entier.

Mais, il faut dire que la base est d'abord une formation adéquate et profonde, soutenable et continuelle. Il ne faut pas surestimer le rôle de ces technologies, car elles ne sont pas moins chères.

Necessite d´une formation :

Dans le Nord-Cameroun, les femmes sont confrontées à divers problèmes entre autres celui de **l'énergie** (déboisement pour l'utilisation dans la cuisine, accès difficile à l'électricité qui est trop chère), les problèmes **d'analphabétisation**, les problèmes **environnementaux** (eau potable inaccessible), un manque de coordination dans le secteur informel (femmes et filles n'ont aucune chance, incapacité de création des réseaux avec des groupements isolés et marchés d'écoulement de produit inaccessibles)

Pour essayer de juguler ces problèmes, il est donc nécessaire de réfléchir à des actions qui s'insèrent dans un cadre de soutenabilité et de durabilité requises par l'Agenda 21 de Rio. Nous sommes convaincus que l'éducation de la femme et la mise à sa disposition d'un certain nombre de mécanismes de décisions auront un impact très positif sur la famille et la société. De ce fait, l'amélioration de la situation de la femme passe par deux niveaux :

1. l'éducation élémentaire (lire et écrire)
2. Management (notions élémentaires de gestion)

Education

Savoir lire et écrire est aujourd'hui un passage obligatoire pour le développement. Ceci concerne toutes les femmes désireuses d'apprendre à lire et à écrire, à s'exprimer en français ou dans une langue locale. Il faudrait donc renforcer les capacités de ces groupes avec du matériel didactique et des concepts de la pédagogie des adultes. Aussi des femmes peuvent ainsi s'exprimer quand elles vont à l'hôpital, aider les enfants dans les devoirs à faire à la maison etc.

Management

Généralement, les femmes qui se regroupent ont un but précis. Soit-elles s'exercent dans le commerce ou dans une autre activité. Comment ces femmes, ayant benefier des micro-crédits dans des ONG, peuvent-elles gérer leurs affaires, sans avoir des difficultés de remboursement? Comment peuvent-elles accéder à d'autres financements? Ces interrogations constituent la base pour la création d'un réseau qui permette aux femmes de s'affirmer. La formation doit surtout mettre l'accent sur les mesures soutenables et durables. Les besoins de formation les plus en vue concernent donc l'éducation de base, le management des petites unités de production des femmes, la sensibilisation pour une santé communautaire dans la lutte contre le VIH/SIDA.

Conclusion

La pauvreté n'est pas une notion isolée, elle est toujours combinée avec le développement qui est son opposé et qui est défini comme « une combinaison des changements mentaux et sociaux d'une population qui la rendent apte à faire croître cumulativement et durablement son produit réel global. »[68] Cela signifie qu'au niveau individuel, il y a l'idée d'augmentation des possibilités, des capacités plus générales, la créativité, l'autodiscipline, le bien -être matériel. Et sur le plan du groupe social, il existe l'augmentation de la capacité de réguler les relations internes et externes car, la satisfaction des aspects du développement personnel est très liée à l'état de la société globale.

L'heure n'est plus aux confrontations futiles où chacun cherche à consolider sa victoire. Il faut nous organiser autour des groupes d'entraide, apprendre à lire et à écrire, former des communautés solides. Le temps ne nous le répétera pas assez : Le développement passe par la femme et par son engagement.

---

[68] PERROUX François in: *Economie du Développement: les théories, les expériences, les perspectives,* Hachette, Paris 1995, p. 17

Au cœur du débat

Les purifications en milieu Tpuri

Si l'eau sert à la propreté physique, le sang, lui, sert à la propreté morale et spirituelle. La pureté étant inaccessible pour un être déchu, a besoin de la des rites pour accéder à l'antichambre de la pureté. Ces rites constituent les éléments de purification pratiquée dans chaque société humaine. Souvent à une échelle familiale, mais parfois il y a des institutions qui officient dans la catharsis : les religions révélées ont un clergé qui reconcilie l'homme avec son âme à travers des cérémonies de purifation.

Chez les Tpuri, les purifications sont une partie intégrante du pacte social qui lie les hommes à la vie, la vie à Dieu et le cosmos à l'Esprit qui le sous-tend. Dans cet esprit, plusieurs rituels de purifications existent à l'échelon des fautes et des souillures subies.

Des actes de purification comme conciliabules avec le pacte social

Kolyang Dina Taïwé

En dehors de la catharsis dont chaque société a besoin pour se reconcilier avec son passé et surtout redéfinir sa boussole pour le futur, il est des actes que les êtres humains posent pour ré-unir leur âme avec leur corps : les rites de purification.

Les purifications Tpuri sont de ce genre. Elles interviennent dans la vie d'un accusé reconnu coupable d'un acte à l'encontre de l'éthique sociale et surtout du pacte unificateur des principes de la communauté. Dans la société Tpuri, les purifications se rapportent à tous les actes dont la morale ne sous-tend pas une activité reconnue par les lois ancestrales, la religion et la morale dont les tenants sont les patriarches (moobe) et le Wang-Kluu sur le Mont Illi. Nous sommes en présence d'un immense système aux règles complexes et profondes, et elles doivent être respectées à la lettre.

Les éléments de la purification varient selon la gravité de la souillure : du simple tabac répandu par terre ou distribué aux vieilles personnes, à la préparation de la bière de mil, en passant par le sang des animaux.

Sont considérées comme des souillures graves l'adultère, l'inceste, la nudité et le fait de déjecter. Ces deux dernières en rapport avec la belle famille. Dans la belle famille, la nourriture est considérée comme souillure mineure.

Cependant l'acte de la purification d'un acte de souillure reste discret. Il s'effectue généralement la nuit. De surcroît, un acte de purification ne donne jamais effet à des radio- trottoirs, des diffusions intervillageoises. Le conseil familial s'emploie à garder le secret afin de protéger la respectabilité de ses membres.

Le tableau de purification

Acte	**souillure**	**purification**
Relations sexuelles avec sa soeur, sa mère ou sa belle-mère	mesew	sacrifice d'un chien
meurtre	tgware	boo tigware, préparation de la bière de mil
Adultère	Yoo	sacrifice d'un chevreau

Ce tableau n'est point exhaustif. Il est une ébauche de répertoire des structures qui existaient dans la société Tpuri par rapport à la purification.

On parle aussi souvent de yoo fii, yoo kage, yoo sam, yoo way. Ces trangressions d'interdit se rapportent généralement aux animaux ayant commis des actes anormaux. Par exemple, le fait que deux chiens s'accouplent dans la maison ou le mouton vomisse dans la concession sont considérés comme un yoo et nécessite un comportement spécifique pour corriger la faute.

.Les principaux rites purificatoires en pays tpuri : Le pawge way, le pawge toglon, le porge biili

Kandandi Rinmo Michel

A l´instar des troupeaux, d´éléphants, d´hippopotames qui ,n'admettant en leur sein tout membre impur, "sali" du fait d'un mauvais acte posé ,la société des hommes en général ,celle de l'homme Tpuri en particulier ,condamne strictement certaines insanités, actes honteux qui souillent ou rendent impur l'homme .Dés lors, ce dernier devient un paria dans son environnement et il est presque hué lorsqu'il passe devant un public. Pour recouvrer son statut d'homme respecté et considéré, il est impérieux pour lui de prendre un bain dans le "SILOE" c'est-à-dire subir une baignade purificatrice de rite.

C'est dire en d'autres termes que la société Tpuri a ses préceptes qui maintiennent l'harmonie sociale et une

coexistence pacifique entre les différentes couches sociales ou ethniques.

Cependant l'individu qui remet en cause ses clauses établies par les aïeux ayant d'ailleurs un caractère sacré ,est passible "des pouruites judiciaires" .Outre la gravité du problème, faute commise, l'on doit subir de toute façon.

Ce peut être l'inceste, l'adultère vol, mettre au monde des jumeaux, déféquer au sein d'une concession, découvrir la nudité de sa belle-mère et vice versa, commettre un meurtre, grossesse hors mariage...Tout cet ensemble constitue les interdits chez l'homme Tpuri. A quel sort, s´expose t´on lorsque ces interdits sont transgressés ? Quels sacrifices doit-on offrir aux divinités pour recouvrer son identité ?

Nous ne pourrons analyser à la fois tous ces interdits et consécutivement leurs rites purificatoires. Seuls les cas d'adultère, de l'inceste, de la grossesse hors mariage nous intéresseront tout au long long de cet exposé.

La notion de clan est trop élargie chez l'homme Tpuri. L'on doit mener des recherches minutieuses en parcourant toutes les branches généalogiques afin d'éviter d'éventuels liens de parenté lorsqu'une idée de fiançailles ou de mariage nous habite. Il serait inacceptable et condamnable de courtiser la fille de sa tante la fille,de son oncle, de sa cousine, de son cousin bref, la fille d'un même lignage clanique. Grande serait la conséquence.

Ceci sous-entend par ailleurs que l'inceste dans la société Tpuri est un acte déshonorant et qualifié de honteux. Souvenons- nous de la chansons "MENE DAN MANDA NAA HAN NE KAARA"; un persiflage ou du moins un sarcasme à l'encontre de Nansou de WALYA qui aurait eu des rapports sexuels avec sa fille. Et c'est tout le pays Tpuri qui a rythmé durant plusieurs décennies au pas cette composition poétique pour dénigrer cet acte incestueux.

À partir de six ans, les garçons et les filles d'un même père ne peuvent partager la même chambre. Lorsque la fille est pubère, elle doit contrôler ses relations avec ses frères ceci sous les recommandations de sa mère, son parent le plus proche. L'entourage et les parents prennent toutes les dispositions afin d'éviter d'éventuelles situations critiques. Mais comment peut-on reconnaître qu'il y a eu inceste?

Même si l'acte se passe dans les conditions et les équations les plus réussies, les dieux, les divinités : sept au moins - de l'homme Tpuri contrôlent et veillent sur toute action, surtout quand elle est négative . Nul ne peut oser dire que l'acte a été posé dans la discrétion la plus absolue. Les divinités Tpuri sont omni- présentes et omnipotentes. Bref l'ubiquité est leur élément de définition. Rien ne peut leur échapper s'il s'agit surtout des iniquités remettant en cause les moeurs et les traditions des fils deWandoré. Tout se sait et rien ne se cache car les divinités s'incarnent à travers les voyants, les devins. Ce souvent ces derniers qui font les déclarations préliminaires et les propos implicites proviennent d'eux. Un cas d'inceste provoque le plus souvent des cas successifs de décès, des maladies. On est donc obligeé de voir un devin pour dépister la cause du drame. Celui-ci laissera entendre qu'un membre de la famille détient un secret qui est la cause du drame. Tant que le secre n'est pas livré, à l'opinion publique, aucune amélioration n'est possible. Dans la plupart des cas ce sont les enfants qui meurent, ou tombent malades. On se trouve devant un dilemme: laisser voir sa honte et sauver la vie de son enfant ou vice-versa. C'est à la suite de différentes menaces et réprimandes, voire des coups de fouet que l'on sait qu'il avait des relations sexuelles avec l'enfant de son oncle t à telle occasion. C'est peut être ce secret. Des injures et stupéfactions totales s'en suivent. Mais comment peut-on réparer un tel tort? Seuls les rites purificatoires peuvent enlever un tel acte déshonnorable.

LE PAWGE WAY

Comme l'agneau expiatoire chez les juifs, les rapports honteux, actes les plus déshonnorables, ne peuvent être lavés que dans le sang d'un chiot. "C'est le Pawge Way".

Les deux parties , le garçon et la fille- auteurs de l'acte incestieux, cherchent à se procurer un chiot; dans la plupart des cas, c'est la maman plus soucieuse du problème qui s'en charge. Une fois l'animal trouvé, il faut cependant suivre un itinéraire relatif à ce rite. Les deux parties, un soir, se rendent à l'écart, hors du village (dans la nuit) leur chiot sur la poitrine et habillé de la manière la plus simple car l'on doit laisser son habillement sur les lieux du sacrifice qu'on ne peut offrir qu'étant nu. L'on doit se déshabiller complètement. Il reste donc pour "les deux frères" de couper en deux le chiot expiatoire. L'un prend les membres postérieurs et l'autre prend les membres antérieurs et l'animal est renversé sur le dos et maintenu en suspension. L'une des partie prend le couteau et tranche le chiot au niveau du thorax en formulant en même temps les prières qui peuvent se résumer en ces termes : "Que par le sang de ce chiot nos souillures soient lavées aujourd'hui et qu'aucun drame ne nous arrive plus". Après ces prières , on laisse l'animal choir à terre en s'agitant dans du sang avec ses derniers souffles. Le couple rentre étant convaincu que les divinités ont exaucé et acceptéson sacrifice car les dieux de Tpuri sont pleins de miséricorde et pardonnent .

Que dire des cas d'adultères et des rites y relatifs?

Quand nous parlons d'adultère chez l'homme Tpuri, il faut focaliser l'attention beaucoup plus sur la femme, c'est elle qui porte beaucoup plus le poids des conséquences de ses rapports sexuels" illégaux". C'est dire en d'autres mots, selon l'éthique Tpuri,qu' une femme prise en flagrant délit d'adultère, ou du moins se sentant fautive, c'est-à-dire consciente d'avoir eu des rapports sexuels coupables avec une tierce personne, ne devrait plus pénétrer dans le foyer conjugal. Il serait mieux pour elle, soit de divorcer, soit de rester dehors si aucun sacrifice n'est fait.

En fait, la femme Tpuri, légalement mariée, est placée sous le contrôle du poteau protecteur "le jagjin " planté à l'entrée principale de toute concession - à gauche .C'est ce jagjin qui protège la famille, car avant de le planter, le père de la famille fait d'abord des incantations. C'est aussi ce jagjin qui est le gardien du sexe de la femme .L'homme Tpuri est trop jaloux surtout de sa femme s'il arrivait que la femme fasse des rapports sexuels illégaux, il serait plus sage pour elle de ne plus effleurer l'entrée du saré. L'entrée lui devient interdite à cause de ce gardien: le jagjin.Au cas contraire;C'est le péril de toute la famille qui commence car le jagjin se fâche , et se dit avoir souillé par des actes déshonorants. Dès lors, commence l'épilogue d'une nouvelle vie caractérisée par des cas des maladies et des morts. C'est tel enfant qui, hier était malade,, c'est celui-ci qui aujourd'hui, c'est tel autre qui agonise le lendemain. „Il faut donc chercher les causes de tels maux". C'est le seul mot qui revient dans la bouche de tout un chacun . On fait donc recours à un devin qui ne manquera de relever que l'un des parents -la mère - détient un secret qui devrait être la cause d'une telle tragédie. Les accusations, et les menaces fusent de partout. Fin de fin et malgré elle, l'épouse finit par avouer

son forfait et faire aussi connaître son „cavalier“; celui avec qui elle a transgressé l'orthodoxie Tpuri. Il faut dès lors passer à un (baptême), rite purificatoire des deux récalcitrants, vocable trop faible pour les qualifier. Ils doivent „pawger le toglon“.

LE PAWGE TONGLON

Selon les lois Tpuri, un homme qui entretient des rapports sexuels avec la femme d'un alter ego, doit ,selon l'éthique et les clauses coutumières, procurer un jeune taureau, plus un bouc: éléments définitionnels de purification en cas d'adultère. A quoi servent cependant ces animaux?

Le jeune taureau s'avère être l'amende infligée au fautif. La justice Tpuri reconnaît universellement que tout homme qui a eu des rapports sexuels avec une femme mariée qui ne lui appartient pas, est passible des poursuites judiciaires et doit par conséquent donner un jeune taureau au mari de la femme, une façon de dire qu'il a contribué à la dot en quelque sorte.

Quant au bouc (non castré), c'est l'agneau expiatoire , l'animal, qui, par son sang, pourra laver, nettoyer la femme de toutes ses souillures adultérines et lui ouvrir aussi l'entrée du saré .L'autel sur lequel l'animal est immolé ne peut se construire que devant le “jagjin“, seule instance ayant pouvoir de pardonner , d'effacer de telles souillures. L'animal est donc fendu en deux devant le jagjin. La femme prend un morceau de foie et le fait brûler sur un faible feu le plus souvent le combustible se réduit à une poignée de paille ;elle jette trois petits morceaux par terre - Dans la société Tpuri les divinités sont les premières à goûter ou à être servies dans cette opération rituelle . On leur sert leur part, soit par terre simplement ,soit dans des débris céramiques ou des morceaux de calebasses - et elle mange le reste du foie grillé .Dès lors , notre épouse peut donc entrer dans le foyer conjugal car les divinités lui ont pardonné ses fautes et sa elle retrouve ainsi sa pureté . La vie conjugale reprend par ailleurs son train.

Cependant, avant que le mari ne commence à fréquenter cette femme , à goûter à ses repas; l'épouse doit lui réserver un repas extraordinaire ;repas de réconciliation , de pardon pour enfin <<joindre les deux mains >> qui depuis ne pouvaient se toucher. Ce repas dans la plupart des cas est constitué d'un poulet ou d'une chèvre selon les exigences du mari. Ce repas est partagé dans une joie totale avec les voisins dans un divers comique ,burlesque pour oublier le choc et faire savoir que l'erreur est humaine. Et qu' en est-il de la grossesse hors mariage "Du porge mbili"?

LE PORGE MBILI

La jeune fille Tpuri, ne devrait normalement connaître un homme avant le mariage. Seule une catégorie de filles, celles qui n'ont pas eu la chance d'avoir un partenaire à temps; celles qui ont "vieilli à la maison paternelle" étaient autorisées selon certains principes à connaître des hommes et ceci sous le consentement de ses parents ou d'un témoin. Dans le cas contraire, le public condamne les rapports sexuels frauduleux hors mariage. C'est par des chants populaires, composés par des poètes, réputés que tout le pays Tpuri du Nord Cameroun jusqu'au Tchad, est mis au courant d'un tel acte. A tritre de rappel, la chanson "maisaboouli da' war ga" qui a bougé les reins de la jeunesse Tpuri durant des décennies lors des festivités.

Pour une jeune fille, concevoir chez ses parents est une grande honte, car ses géniteurs se disent déshonorés. On cherche à expulser cette fille hors de la famille. Elle doit donc rejoindre son partenaire, car la fille Tpuri ne peut en aucun cas accoucher dans la concession paternelle. Le jeune homme, responsable de la grossesse, faire à la belle famille un don purificateur qui se réduit à un boeuf, peu importe le genre. La jeune dame se rend donc chez ses parents en compagnie d'un des parents ou d'un ami de son mari tenant l'animal expiatoire. Ce sacrifice se passe selon les normes hiérarchiques Tpuri, chez le doyen du lignage classique, communément appelé “ le je moobe”; le plus vieux en âge du clan chez qui est gardé l’arche ou le totem du clan. C’est celui-ci qui détient le pouvoir de vie ou de mort surles membres du clan.

C’est la seule personne à offrir des sacrifices qui relèvent de sa compétence. Une fois que sa fille se présente devant son autorité avec ses sacrifices, il doit les présenter aux ancêtres en prononçantt les prières qui pourraient se réduire en ces termes :

“Ô Dieu Tout Puissant, Toi qui a fait toute chose;
Vous, mes ancêtres Doumdi, Manó ...
Vous tous dont j’ignore le nom
Recevez ce matinces sacrifices que
Votre fille m’a chargé de vous offrir. Veuillez à ce que rien de mal ne lui arrive, qu’elle soit sans difficultés et dans la sérénité.”

Après ces prières on peut donc immoler l’animal. L’on mange à satiété excepté la fille qui ne peut goûter à la viande, même son enfant si elle aurait accouché avant d’offrir ces sacrifices purificatoires.

Relevons en outres que le Porge biili devrait normalement se passer avant l’accouchement. C’est une façon de purifier la fille des mauvaises paroles que ses parents lui auraient avancées, et c’est aussi et surtout une manière de reconnaître que l’on est le véritable auteur de la grossesse et que l’on prend toute la charge de l’accouchement et que par conséquent le foetus est votre sang . Le Porge Mbili est donc chez l’homme Tpuri ce qu’est la déclaration de reconnaissance d’enfant auprès d’une autorité civile. Même si la fille arrivait à divorcer, l’enfant reviendrait sans aucune discussion à celui qui aurait “porgé”. Dans le cas contraire l’enfant revient aux parents de la fille.

Somme toute, nous pouvons dire que l’homme Tpuri était chrétien avant l’avènement du christianisme. Il connaissait déjà dans ses lois, la prohibition de l’adultère, de l’inceste que chantent tant les Saintes Écritures. Il connaissait aussi les sciences surtout la biologie, car le problème du rhésus, des gènes ne lui était pas nouveau d’où condamnation de l’inceste sous toutes ses formes. L’homme Tpuri était enfin un grand sociologue. Selon lui, chaque enfant devrait normalement avoir des parents qui devraient le reconnaître. La société Tpuri n’encourageait pas la barbarie, les enfants naturels ou les enfants de la rue.

Il nous faut donc revaloriser et réactiver ces lois car c’est de là que découle notre identité,au lieu de laisser dans chaque carrefour un enfant qui deviendrait une gangrène pour toute la nation faute d’éducation.

LE CHÂTIMENT DES ASSASSINS CHEZ LES TPURI

On ne doute plus presque actuellement que la justice est un contrat social. La loi, bien sûr écrite, prévoit telle correction pour telle faute. Chez les Tpuri, les lois ne sont pas écrites mais elles sont rigoureuses et se transmettent de générations en générations par voie orale. Le châtiment que la société Tpuri inflige a l'assassin est assez particulier. Il semble être propre seulement à notre société et se veut l'aboutissement d'une réflexion très poussée sur la justice correctionnelle. Pendant que le monde entier appliquait la loi du Talion puis enfermait les gens dans des prisons, la société Tpuri laissait ses assassins vivants et surtout libres. L'assassinat se présente également chez nous comme un acte impur qui doit être à cet effet purifié. L'assassin, toute autre personne ayant assisté à l'acte ou même tout individu ayant vu la victime gisant à terre courent inéluctablement le risque d'une malédiction divine qui se manifeste par une augmentation anarchique et douloureuse de la peau qui ressemble tantôt à l'éléphantiasis, tantôt à l'obésité: LE TIGWARE.

Pour les innocents qui ont seulement assisté, la purification est facile. Cependant la purification du meurtre se fait précéder par la plus sophistiquée des punitions que le monde judiciaire ignore jusqu'à nos jours. En effet, lorsqu'il est désormais avéré que tel est l'auteur du crime, ce dernier est convoqué par le chef du village qui lui met au cou un lourd fer circulaire appelé “boo tgware“. Tout le monde sait reconnaître facilement le boo tgware; même les enfants de moins de dix ans et c'est ainsi que le châtié ne passe inaperçu au milieu des jeunes qui l'accompagnent de railleries et par fois lancent sur lui des petits cailloux. Dit-on, chaque fois qu'on se moquait de lui, « chaque fois que quelqu'un s'interrogeait sur le fer, (...) sa malédiction s'envolait, la question l'innocentait"[69]. Par ailleurs, le criminel est condamné à assister à toutes les cérémonies et aux marchés de la région pour que le plus grand nombre de personnes possible le voient.

[69]- Temga J. Wayang I. Kolyang D.T. La culture Tpuri; Techniques de chasse, de pêche et objets d'art éditions Ka'arang 1999; P 69.

Le Bili-Bili Peut- il devenir une activité commerciale ?

Jean Koulandi

INTRODUCTION

Il y a environ une cinquataine d'années, la femme Tupuri était considérée comme une bonne gardienne du foyer. Elle avait la liberté d'entreprendre dans l'élevage et l'agriculture. Elle savait préparer la bière du mil, mais seulement à la demande de l'homme pour les ascrifices et les travaux champêtres. Elle ne consommait pas d'alcool, mais occasionnellement buvait du lait réservé à la jeunesse. Ses produits commerciaux étaient simples et provenaient de son élevage (volaille et petits ruminants) et de l'agriculture (mil et légumes). Elle aidait l'homme dans les travaux les plus durs. Elle n'était pas une esclave, mais une compagne soumise. Mais vers les années 1950, elle va progressivement s'emparer de la bière du mil d'abord pour en faire un produit de commerce, et finalement pour la consommer elle-même. Au même moment et toujours pour un but commercial, elle adopte un autre alcool très nocif pour le cerveau humain, et jusque-là totalement inconnu du peuple Tupuri, le *arki* ou *argé*[70]. Petit à petit, le *bili-bili* et le *argé* lui donnèrent la sensation d'être libérée de l'homme. En réalité, ces boissons ne se sont pas transformées en produits commerciaux. Elles sont restées des produits des contacts sociaux, à la limite très ruineux pour les brasseuses et les consommateurs. Toutefois, dans une vie même rurale qui se monétarise chaque jour, on doit admettre que par rapport à l'homme, la femme Tupuri est à l'avant garde de la débrouillardise. Mais les deux produits qu'elle s'est choisis, le *bili-bili* et le *argé* sont-ils susceptibles de lui procurer une ressource financière escomptée ? Le vrai combat pour la libération économique de la femme et de l'homme Tupuri passe par l'apprentissage d'autres activités génératrices d'argent.

I. ORIGINE DU MOT *BILI-BILI* ET SON EVOLUTION

1. Actualité du mot

Le mot *bili-bili* désigne aujourd'hui toutes les bières locales fabriquées au Nord-Cameroun à base du sorgho et du maïs. Le mot fit son apparition entre les années 1960 et 1970. Ses promoteurs furent la jeunesse des collèges et lycées du Nord-Cameroun, des Tchadiens de la partie méridionale, et les fonctionnaires venant du Sud-Cameroun. Il serait un néologisme créé à partir du mot « bile ».

1.1 Hypothèse des circonstances de son invention

Avant les années 60 et 70, la jeunesse du Nord-Cameroun n'était pas encore massivement envoyée à l'école. Dans le contexte traditionnel, elle était tenue à l'écart des boissons alcoolisées. La bière locale était périodiquement préparée surtout pour les sacrifices. Quant aux boissons dites hygiéniques, seulement quelques débits existaient au Nord-Cameroun. Par exemple entre 1968 et 1970, la ville de Maroua n'avait que deux points de vente des bières 33 et Beaufort : *Bossou-Bar* à Founangué près du marché central et *Akam-Bar* à Domayo, non loin de l'hôpital de la Caisse Nationale de Prévoyance Sociale (CNPS). A Yagoua, le même promoteur Bossou avait un bar au marché central, le second débit de boisson se trouvait au lieu dit « Campement ». Kaélé n'avait qu'un seul point de vente de bière, le campement, et Graroua deux quartiers, Yelwa et quartier Bamiléké.

Cependant, cette période correspondait à un fort développement de la bière locale dans certains quartiers de ces mêmes villes : Pont et Domayo à Maroua, Soari et quartier Sara à Yagoua, quartier Kani à Kaélé, Roumdé-Adjia, Yelwa et Camp Karao à Garoua.

1.2 Popularisation du mot par la jeunesse estudiantine des années 1960/1970

Les établissements publics secondaires, collèges et lycées se développèrent aussi rapidement dans toutes ces villes. Le lycée de Garoua existait déjà, le CES de Maroua fut transformé en lycée en 1970, le CES de Kaélé créé en 1965. Ces établissements accueillirent une jeunesse très dynamique, mais qui commença aussi à violer les interdits traditionnels. Elle commença à fréquenter les cabarets des boissons locales. Certains jeunes prirent goût à ces milieux et devinrent de grands consommateurs de la bière locale. Ceux dont l'organisme refusa de s'adapter eurent divers malaises : violents maux de tête, diarrhées et vomissements où la bière et la bile étaient rendues à la fois.

Pour dire que l'on a vomi de la bière mélangée à la bile, on disait simplement : « *j'ai bilbilisé* ». Pour inviter un ami à aller prendre cette bière, on disait simplement aussi : « *Allons bilbiliser* ». Petit à petit, la bière locale était désignée par le nom de la bile, liquide secrété par le foie. Puis le mot prit le genre masculin, le *bili-bili* comme pour le distinguer de la bile. Aujourd'hui, il a l'avantage d'unifier au Nord-cameroun un nombre important de noms donnés à la bière du mil par les

[70] Le *argé* est un alcool fabriqué avec les sous-produits du *bili-bili* (*põõré* et *gláng yii*) et de la nourriture (*hoolé tãy* ou restes de la boule). A cause de ses ravages dans la société Tupuri, cet alcool à lui seul mérite une étude à part. Des étudiants en nutrition devront se pencher sur ce produit très nocif pour la santé publique.

divers groupes ethniques et d'une partie du sud du Tchad. En voici quelques exemples :

Les Tupuri disent :	*yíí*
Mafa :	*zùm*
Massa :	*dolaý*
Mundang :	*yímí*
Mofou, Guiziga :	*mbuzum, vlaowa*
Guidar :	*bia*
Koma :	*vumé*
Duupa :	*búmá*
Fali :	*mbolo*
Laka /Sara :	*kido*
Fulfulde :	*mbal*

2. Légende sur l'origine de la bière du mil chez les Tupuri

2.1 Une technologie en provenance du pays Mundang

Une légende Tupuri expliquant l'origine du chef spirituel Wang Doré, raconte qu'un étranger d'origine Moundang venant de Péfé, et chassé par les siens, s'introduisit chez les Tupuri au niveau du sommet, la chefferie de Doré. Cet étranger connaissant la technologie de la bière du mil, fut considéré comme un magicien[71], d'abord par la chefferie elle-même, et plus tard par la communauté entière. A la mort du chef, on l'intronisa comme chef spirituel des Tupuri. Il enseigna à tous cette technologie, et la bière fut préparée pour les sacrifices annuels et les funérailles. C'est donc un homme qui, le premier maîtrisa la fabrication de la bière du mil. Au départ, elle fut un produit masculin et consommé par les hommes à l'occasion des fêtes religieuses et des funérailles.

2.2 Fêtes traditionnelles religieuses et la bière du mil chez les Tupuri

Les Tupuri ont quatre principales fêtes traditionnelles et religieuses à l'occasion desquelles la bière du mil, le *yíí*, constitue un élément fondamental du cérémonial. Ces fêtes par ordre chronologique sont :

Féo kâgé/Yíí kâké

Féo est le mot en Tupuri pour désigner soit la lune, soit une fête. *Kâk* ou kâké signifie poulet. *Féo-kâké* est donc la fête au cours de laquelle beaucoup de poulets sont égorgés. Le *féo-kâké* est le nouvel an Tupuri, et il a lieu chaque année en fin Octobre ou début Novembre. Du fait que la bière du mil accompagne cette fête, elle est parfois appelée *Yíí kâké*.

Féo Baãhré/Yíí Baãhré ou Féo/Yii Mu-ngùri

Les *Baãhré* sont les Tupuri d'origine Massa, tandis que les *Mu-ngùri*, aussi d'origine étrangère, sont des Tupuri forgerons. Leur fête a lieu deux mois après le Féo kâké, entre Décembre et Janvier.

Féo Ka'arang ou Féo Mené

C'est la fête des esprits ou totems de deux principaux clans Tupuri, les Doré et les Gwa (*Ka'arang* pour les Doré et *Mené* pour les Gwa). Elle se déroule tous les ans entre Mars et Avril, et s'accompagne de la bière du mil.

Yíí Baàh

Bàah est le mot en Tupuri pour désigner Dieu. A l'arrivée des premières pluies, les villages choisissent des dates qui leur conviennent et préparent ce vin à Dieu. Le *yii Bàah* est un vin de remerciement à Dieu. De gros beliers sont immolés pour la circonstance. C'est la seule fête où les enfants sont autorisés à consommer le *yii* autant qu'ils peuvent.

A côté de ces quatre fêtes institutionaliées, il y a une multitude de sacrifices plus ou moins privés, et parfois de circonstance, qui s'accompagnent d'une préparation de la bière du mil. On peut citer les exemples suivants : *yii soõh* (vin pour les esprits généralement maléfiques) ; *yii gèrè* (vin pour le sacrifice des jumeaux) ; *yii húúli* (vin pour les morts, funérailles) ; *yii yoôh* (vin pour réparer une souillure ou vin de purification).

3. Nouveaux usages de la bière du mil

3.1 Un produit pour l'entraide des travaux champêtres

Après le sacrifice, la bière du mil se révéla comme un excellent stimulant pour les travaux champêtres. Dans les zones rurales, la main d'œuvre salariale fait toujours défaut. L'entraide communautaire *torla* et *yíí paý* restent les formes les plus répandues. Auparavant, le *torla* était organisé en contrepartie d'un grand repas préparé pour un groupe de jeunes en échange du champ labouré. Petit à petit, la bière du mil s'est substituée au repas. De nos jours, la nourriture n'a pas complètement disparu des travaux champètres, mais elle est toujours accompagnée de la bière du mil.

3.2 *Yii bargé* (un produit d'amitié)

Il a existé chez les Tupuri et les Massa une forme d'amitié entre une femme mariée et un homme marié ou non. Cette amitié s'appelait *mann-nè hoólé* chez les Tupuri, *tchélet-ta* chez les Massa. Dans la pratique, l'homme aidait la femme dans divers travaux : champêtres, réparation des toitures, fabrication des nattes, etc. En retour, la femme l'invitait de temps en temps à un repas bien copieux. Elle lui venait aussi en aide lorsque ce dernier recevait une visite importante, en lui donnant poulet ou chèvres. Cette amitié chez les Tupuri, ne débordait pas les domaines intimes (relations sexuelles). Pour marquer cette amitié qui souvent se terminait par le mariage des enfants, ou la fille de la femme et l'homme lui-même, la femme invitait l'homme au moins une fois, pour venir partager le vin de cette amitié. Ce vin préparé en son honneur s'appelait *yíí bargé* ou *yíí mann-nè hoólé*. De nos jours, cette forme d'amitié a pratiquement disparu, car elle a été à la base des cas d'adultère dans la processus de la « libération » de la femme Tupuri.

[71] MENSALA, F. A. (1986) *Le Pouvoir Spirituel de OUANG DORE sur le pays Toupouri au Tchad*, Mémoire de DEA, Département Anthropologie etSociologie Critique, Université de Paris VIII.

3.3 Un produit de troc et de commerce

La bière du mil fut d'abord un produit de troc en échange d'un autre mil. On l'appelait yii chooré[72]. Son évolution comme produit du commerce est d'une grande actualité chez les Tupuri et est connue de la plupart des adultes d'aujourd'hui (55 ans et plus). Elle fut étroitement liée à l'introduction de l'économie monétaire en pays Tupuri, elle-même favorisée par le développement des cultures de rente, arachide et coton[73]. C'est aussi vers la même époque (1925-1938) que certains grands marchés hebdomadaires (lumo) se développèrent en pays Tupuri et dans les zones de contact : Datchéka-Sud dans le canton de Doukoula (Mercredi) ; Touloum (Mardi) ; Djiglao (Jeudi), et Moulvoudaye (Vendredi) dans la zone de contact entre Tupuri, Fulbé et Musgum.

Les boissons vendues dans ces marchés étaient de l'eau et des sucreries locales à base d'eau, du sucre brûlé, du citron (*ardef*), et les bouillies fermentées ou non à base du mil (*kunu*). En dehors de l'eau vendue par les jeunes filles Tupuri, les sucreries étaient vendues par les femmes Peul ou musulmanes. Petit à petit, la bière du mil fit son apparition sur la place du marché. En fait, c'est fut un second marché à l'écart du principal marché, sous de grands arbres ombragés, relativement caché. Grâce aux mouvements des populations et aux échanges frontaliers, le *bili-bili* s'imposa comme un produit de commerce.

II. APPROPRIATION DE LA BIERE DU MIL PAR LA FEMME

La préparation de la bière du mil, à cause de ses nombreuses opérations (étudiées dans ce paragraphe), a été abandonnée par l'homme. La femme s'en chargea jusqu'au produit fini, mais elle n'était pas autorisée à en consommer de la partie fermentée et alcoolisée, le *malinga*. Elle se contentait du *troobbé*, la partie lourde, non filtrée et non fermentée, légèrement sucrée. La jeunesse quant à elle, très fortement encadrée par le *gurna*, fuyait tout ce qui était alcool. Elle adorait le lait qui, en plus de sa valeur nutritive, était symbole de noblesse. D'ailleurs, les jeunes qui se laissaient tenter par le vin en dehors des fêtes autorisées, étaient sévèrement sanctionnés par le règlement du *gurna*.

2.1 Maîtrise de la préparation de la bière du mil par la femme

Il existe encore au Nord-Cameroun des sociétés dans lesquelles l'homme garde encore la maîtrise de la préparation de la bière du mil. C'est le cas chez les Koma du Mont Alantika et les Duupa de Poli. Mais chez les Tupuri et les Mundang, l'homme en a abandonné la fabrication et la femme s'en est approprié. Il est permis de dire que l'homme abandonna la fabrication de la bière du mil à cause de ses multiples opérations. Ces opérations mobilisent temps et travaux très minutieux que seule la femme semble être en mesure de les supporter.

Opération 1

La première opération consiste en la mesure de la quantité du mil devant servir à préparer la quantité souhaitée du vin. Par exemple, pour remplir du vin *málinga* deux grandes jarres de terre cuite appélées *tchaãgé*, soit 600 litres, il faut deux sacs de mil. Une fois le mil mesuré, on procède au mouillage du mil. Le mouillage a pour but de ramolir les grains et de faciliter la germination. Le lendemain, les grains gonflent et sont légèrement gluants. On dit qu'ils sont devenus *dé ngribgi*. Il faut maintenant les laver et bien les rincer. Puis on balaie deux ou trois endroits bien protégés des chèvres et poulets. On y étale les quantités pouvant faciliter une bonne germination, le tout recouvert de la paille fine bien choisie pour permettre à la fois un bon arrosage et une bonne respiration des grains. Le temps de la germination dure trois à quatre jours. Chaque soir, lorsque les bêtes sont rentrées dans leur enclos, la paille fine est enlevée pour permettre une pleine respiration des grains.

Opération 2

Le mil germé s'appelle *poõré.* Il est enlevé et étalé au soleil. Le *poõré* recoit un premier coup de soleil, ce qui favorisera une bonne fermentation. Il est entassé dans le *chaãgé* hermétiquement fermé ou mis dans des sacs bien attachés. Cette action permet de déclencher une bonne fermentation du *poõré*. La fermentation dure un à deux jours. Puis le *poõré* est de nouveau étalé au soleil pour un séchage définitif. On attend alors le jour de la préparation du vin.

Opération 3

Le jour de la préparation arrive. Au levé du jour, la femme responsable se fait aider par ses camarades. Elles écrasent légèrement le *poõré* (on dit *hargé poõré*). Vers 10 heures, elles puisent une grande quantité d'eau et remplissent les deux jarres, tchaãgue. La farine du *poõré* est mélangée à cette eau. D'autres jarres de taille moyenne appelées *tùbùulu*, contenant environ 100 litres chacun, sont apprêtées pour la cuisson. Elles sont disposées en deux rangées sur une fosse creusée pour la circonstance. Dans cette fosse, on met le bois de chauffe. Le feu allumé doit permettre la circulation de l'air.

Le *poõré* mis dans l'eau depuis la matinée et fortement malaxé, s'est décanté. La partie légère au-dessus s'appelle *duwil yíí*. On la sépare de la partie lourde déposée au fond du récipient *tchoó yíí*. C'est cette partie lourde qui est transferée dans les *túbúulu* pour la cuisson, alors que le *duwil yíí* n'est pas mis au feu. Vers 17 heures, commence la première cuisson. Elles dure de 3 à 4 heures. Autefois, c'était l'occasion d'une grande veillée, les hommes aux côtés des femmes pour contrôler les différentes températures de la cuisson, car la première cuisson détermine la qualité du vin qui sera bu au troisième jour.

---

[72] *Chooré* est le nom générique de toutes les variétés du mil. Si le vin est préparé au mois d'octobre-novembre, le vin est appelé *yii gara* (vin pour le mil rouge, *gara* étant le mil rouge).

[73] "C'est en 1928 que fut décrétée obligatoire la culture du coton au Tchad, avec l'obligation de payer l'impôt et les denrées europénnes en argent liquide" (Ousmane Gnaako) cité par Mensala (1986:18).

La première cuisson donne un produit appelé *ker yíí*, ce qui veut dire « bouillie du vin ». Le *ker yii* de haute température est versé dans le *duwil yii* et le tout est laissé pour la nuit. Au petit matin, on goûte le nouveau produit qui n'a pas encore un nom. Avant de procéder à la deuxième cuisson, le goût doit être mi-sucré, mi-acide. C'est un test très délicat car c'est la langue qui détermine cette phase. Quand le goût convient à la langue, on dit que « le vin est tombé » (*yii lée wé*). On dit simplement *yíí de leégé* (le vin est tombé) et on peut alors procéder à la deuxième cuisson.

La deuxième cuisson appelée *sargé yii* (bouillir le vin), est l'opération inverse, car c'est la partie légère qui est recueillie et envoyée à la cuisson. La partie lourde subit un filtrage forcé dans un panier appelé *kergé yíí*. Dans ce panier, on obtient un sous-produit appelé *mbiiri yíí* (drêche) destiné aux animax. A la fin de cette opération, on obtient trois produits qui sont : le *bur yíí*, de couleur rouge vif, sucré et cuit à point, la drêche et le *guisidgi*, non cuit et provenant du filtrage forcé dans le panier. Le *guisidgi* est laissé aux enfants qui s'y agglutineront toute la journée jusqu'à ce que le produit perde de son goût pour devenir de l'eau.

Le *bur yii* est laissé pour refroidissement et autodécantation. A la fin, on obtient maintenant deux produit, le *bur yii* et le *drob yii*. Reste la dernière opération, la fermentation.

Opération 4

Le *bur yii* mis dans le *chaãgé* poursuit son refroidissement. Une quantité de 5 à 10 litre est prélevée, refroidie et mise dans une jarre appelée *dàng*. Vers 18 heures, on procède à la mise de la levure de bière appelé *defoõré* dans le *dàng*. On dit « *Бoogé de foõre né yii.* Autrefois, cette opération était entourée de beaucoup mythe. On demandait à la femme d'avoir un bon cache-sexe pour ne pas souiller la boisson.

Lorsque le contenu de la gargoulette (*dàng*) est bien fermenté, il est reversé dans le reste mis dans la grande jarre, le *chaãgé*. Une partie de *bur yii* peut être prélevée pour offrir à ceux qui ne consomment pas le fermenté, ou alors pour une fermentation le lendemain. Au petit matin, l'on a deux produits : le *malinga* bien fermenté avec une odeur parfumée et le *drob yii*, sucré, couleur chocolat qui attire mouches et abeilles et qui était autrefois réservée aux femmes et enfants.

Le produit près à être consommé a mobilisé au moins dix jours de travail minutieux et soutenu. Dans ce travail, il faut inclure la recherche du bois pour la cuisson autrefois affectée à l'homme. Petit à petit, l'homme se désengagea et laissa tout à la charge de la femme, sauf le partage et la consommation du vin.

2.2 Apprentissage de la consommation du *málinga* par la femme

D'après l'Association des Femmes Tupuri de Garoua, au cours d'une rencontre organisée le 26 Juin 1999 à l'Ecole Publique de Roumdé Adjia, pour débattre des méfaits du *bili-bili*, cet apprentissage de la consommation du *málinga* commença dans les grandes familles polygames. Selon cette version, la première épouse et le mari étaient les seuls interlocuteurs des esprits des ancètres. De ce fait, tous les sacrifices institutionalisés y compris la bière sacrificielle étaient concentrés chez la seule première épouse. Cependant, la bière préparée par elle seule ne suffisait plus. Face à ce constat, il fut demandé aux autres épouses de préparer aussi chacune un vin. Au moment du partage, chacune recevait ses propres invités, généralement ses beaux-fils. Conformement à la tradition, chacune devait rester à côté de ses hôtes jusqu'au départ de ces derniers. Durant la beuverie, chaque personne recevait sa part de vin dans l'unique calebasse de partage et devait en vider le contenu. C'est à cette occasion que ces femmes avaient l'unique chance de goûter au produit qu'elles avaient elles-mêmes préparé. Elles se rendaient ainsi compte de la privation d'un si bon produit de surcroît préparé par elles. Petit à petit et une à quatre fois par an, les femmes apprirent à consommer de la bière fermentée, le *málinga*.

L'autre occasion qui servit de lieu d'apprentissage aux femmes est le *torla yii pay* ou *yii pay* tout court (chap.1, 3). Lorsque le *bili-bili* remplace petit à petit la nourriture dans les travaux collectifs, les femmes qui participent activement aux labours refusent de consommer le *drob-Бe*, d'autant plus que le *dob-Бe* rend le corps humain lourd et fait dormir, alors que le *malinga* donne au corps la sensation d'être léger, et donne en fait l'énergie au travail. De nos jours, le *drob yii* est un sous-produit très recherché du *bili-bili* qui sert à engraisser les porcs.

2 .3 Appropriation effective du produit par la femme

Au début des années 1950, la culture cotonnière se généralise au Nord-Cameroun. A Kaélé, la CFDT construit la première usine d'égrainage du coton. L'argent commence à circuler dans le pays Tupuri du Tchad et du Cameroun. Au Tchad précisément, l'argent circule d'autant plus que les militaires Tupuri ayant servi dans l'armée française pendant la Deuxième Guerre Mondiale (1939-1945) prennent leur retraite. Le commandement du pays Tupuri du Tchad leur est confié, afin qu'ils propagent la « modernité et la civilisation» : ils doivent interdire aux jeunes filles le percement des lèvres qui les enlaidissent, interdire la nudité et promouvoir le tissu européen. L'intégration régionale (Sud du Tchad et Nord-Cameroun) s'intensifie et s'accompagne de nouvelles mœurs et de nouveaux besoins. Les premières femmes brasseuses de la bière du mil à but commercial émergent.

2.4 Premiéres catégories des brasseuses

Ce sont les femmes ayant évolué dans certains centres urbains : Maroua, Kaélé, Fianga et Moundou. Elles sont d'excellents vecteurs des modes. Elles introduisent de nouvelles habitudes de vie dans le monde rurale, à savoir la consommation de boissons alcoolisées et la prostitution. Elles sont d'autant plus encouragées dans leurs actions par des hommes ayant eux aussi vécu « ailleurs » et maintenant fixés au village. Ces hommes détiennent un certain pouvoir financier (ce sont des retraités) ou politique (membre de la chefferie), ou jouissent tout simplement d'un prestige social (ancien militaire, lutteur ou danseur).

2.5 Premiers centres de *bili-bili* et contagion du pays Tupuri

Doukoula, Djiglao, Touloum, Datchéka-Sud, Tchatibali, sont incontestablement les premiers centres du développement des brasseries de la bière du mil. Les premières brasseuses deviennent bientôt minoritaires. Elles sont même déclassées par certaines villageoises plus entreprenantes, plus belles et plus attractives que les évoluées.

Au fur et à mesure que les années passent, le *gurna* perd petit à petit son influence, au profit du développement des marchés hebdomadaires, qui deviennent des centres des rencontres entre jeunes. Les femmes ayant plusieurs jeunes filles à marier, et celles voulant briser les barrières d'adultère commencent à animer les grands centres ci-dessus mentionnés. Des chansons obscènes naissent ici et là pour décrire les nouveaux comportements. Cette période connaît son apogée entre 1965 et 1975.

En résumé, la bière du mil évolua d'un produit de sacrifice à celui du commerce, et d'un produit masculin à un produit féminin. En fait, le produit reste plus social que commercial aux usages multiples. Les premières femmes à en faire un usage commercial furent celles qui avaient voyagé dans certains centres urbains du Tchad et du Cameroun. Le pouvoir d'argent s'imposa aussi, ce qui permit à de jeunes personnes d'échapper aux interdits sociaux traditionnels. La bière du mil devint le produit par lequel tous les prétextes étaient bons pour violer les lois traditionnelles, pour tout dire « se libérer ».

III. DEVELOPPEMENT SPECTACULAIRE DU PHENOMENE BILI-BILI (1965-1985)

Quatre facteurs de la modernité ont fortement contribué au développement spectaculaire du phénomène *bili-bili*. Il s'agit de la culture cotonnière, de recrutement des nouveaux consommateurs du produit, du développement de la scolarisation, et de la naissance d'un salariat permanent en pays Tupuri.

3. 1 Création et Développement des marchés du coton

Entre 1954 et 1974, la culture cotonnière connaît un grand développement un peu partout dans l'Extrême-Nord, et plus particulièrement en pays Tupuri. Elle s'accompagne d'un déboisement rapide de la région et de la dégradation de l'environnent. Les marchés du coton se créent partout entre les mois de Décembre et Mars, dans les gros villages ou grands secteurs de production. C'est aussi la période de grandes chaleurs. Auparavant, les jeunes filles suivaient ces marchés pour y vendre de l'eau et autres boissons non alcoolisées. C'est à ce moment que certaines femmes parmi les premières brasseuses eurent l'idée d'y vendre aussi le *bili-bili*. Le succès fut tel que beaucoup d'autres femmes rurales les imitèrent, et le *bili-bili* bientôt innonda les marchés cotonniers.

3.2 Une nouvelle catégorie de consommateurs

La catégorie des consommateurs évolua très rapidement aussi. De jeunes gens ayant gagné beaucoup d'argent à la vente du coton allèrent rejoindre la clientèle du *bili-bili*, même en violation flagrante des règlements du *gurna*. Du même coup, ils accédaient à un produit encore rare en pays Tupuri, le sexe. Ainsi s'imposait petit à petit le pouvoir d'argent chez les Tupuri. De même, le développement de la scolarisation devient un facteur important de la modernité dont le *bili-bili* en est un élément.

Les premières écoles dans le pays Tupuri sont créées entre 1952 (Doukoula)[74] et 1954 (Touloum). Auparavant, la jeunesse était fortement encadrée par les institutions du *gurna* et du *lébe* (aussi appelé *gonokaye*)[75]. Il y eut donc une forte résistance à cette nouvelle institution visant les jeunes. Cependant quelques jeunes Tupuri s'étaient engagés dans les armées coloniales sans passer par l'école, et y avaient montré un certain engouement.

A partir de 1959, le recrutement dans le service militaire est de plus en plus conditionné par un niveau d'instruction. Dès lors, la jeunesse ne tarde pas à basculer dans les écoles primaires qui s'étaient aussi multipliées, car chaque canton Tupuri avait une école primaire à partir de 1960. Dix ans plus tard, collèges et lycées ouvrirent leurs portes au Nord-Cameroun, et de nouvelles perspectives supplantant le *gurna*, se pésentèrent à la jeunesse Tupuri. Le *bili-bili* fit aussi des progrès remarquables dans le recrutement de nouveaux consommateurs, en particulier la jeunesse scolarisée de plus en plus attirée par les marchés hebdomadaires (et non plus par le *gurna*) devenus les nouveaux centres des loisirs. Le *gurna* connaît du même coup sa première crise à mesure que la scolarisation s'accélère. Ceux qui y restent proviennent des déperditions scolaires, et n'y ont plus ni conviction, ni foi. Quant au *gonokaye,* il n'a plus correctement fonctionné depuis la 10e promotion[76].

En effet, dès l'indépendance du Cameroun en 1960, la plupart des initiations traditionnelles ont été interdites sous le prétexte qu'elles étaient contraire à la nouvelle philosophie d'intégration nationale. En 1975, sous l'impulsion d'un mouvement d'authenticité africaine prônée par les feux présidents Mobutu (ex Zaïre) et Ngarta Tombolbaye au Tchad, la 11e promotion (normalement la 12e), a pu s'organiser malgré l'opposition du Gouvernement Camerounais. De 1970 à nos jours, la jeunesse Tupuri a majoritairement choisi les nouvelles institutions de la modernité. Pendant les vacances, elle anime à sa manière les gros villages centres des brasseries de *bili-bili*. Certaines

---

[74] Yves Plumey o.m.i (1990) Mission Tchad-Cameroun…(p.345) cf. bibliographie.

[75] Il y avait trois categories de gurna: *gurna kagkré* (gurna des poulets), recrutant les enfants de 4 à 7 ans, *gurna fiirí* (gurna des chèvres) concernant les enfants de 7 à 15 ans et *gurna day* (gurna de la vache laitière) de 16 à 45 ans et plus. Quant au *lébé*, il avait lieu tous les 11 ans, et recrutait les jeunes de 5 à 20 ans.

[76] D'après Feckoua (1977:160-167), la 1e promotion eut lieu en 1858, du nom de *Guiding* devenu *Guidinguissam.* La 10e promotion, du nom de *Debsia* devenu *Debsikréo*, eut lieu en 1955. La 11e promotion bâptisée *Doolé Disdandi* s'est déroulée en 1975 au lieu de 1965. Depuis lors, le *gonokaye* n'a plus été organisé.

danses traditionnelles, par exemple le *Dilna* (la guitare Tupuri) sont modernisées. Fort de son pouvoir intellectuel, elle brave de plus en plus des interdits, telle la consommation abusive d'alcool, le *bili-bili* et le *argé*. Désormais, les rencontres entre jeunes se font au marché et autour du *bili-bili*. Le *gurna* perd ainsi son statut de centre des rencontres entre jeunes.

3.3 Apparition d'un salariat permanent en pays Tupri

Depuis 1975, les enseignants des écoles primaires sont le premier groupe important des salariés permanents. Estimés à 80% fils du terroir, ils déclassent ainsi les retraités restés longtemps les principaux animateurs de nos villages. Viennent ensuite les agents et fonctionnaires des services classiques de l'Etat chargés du développement rural : santé, agriculture et élevage. Les agents de la SODECOTON renforcent ceux de l'agriculture. Les agents des ONG forment le dernier groupe des salariés. Enfin, un embryon d'un commerce local se met en place petit à petit. Il faut noter le fait que parmi les ethnies du Nord-Cameroun, les Tupuri restent les moins aptes au métier de commerce.

L'argent circule donc effectivement en pays Tupuri, et permet d'entretenir le commerce de *bili-bili*. Cependant, on peut se demander si les les brasseuses ont réussi à en constituer l'épargne locale. Au contraire, tout se passe comme si elles courraient derrière cet argent qui n'est déposé nulle part. Que se passe t-il en réalité ? Le *bili-bili* semble être resté plus un produit des rencontres sociales qu'un produit réellement commercial. On y perd beaucoup de temps. Les récettes comptent peu et l'attraction des clients à un lieu n'implique pas forcément des récettes. Dans le dernier chapitre, nous analysons les problèmes nés du développement du *bili-bili* et du *argé*. Quelques propositions sont avancées pour faire du *bili-bili* un produit véritablement commercial.

VI. ANALYSE DES PROBLEMES NÉS DU DEVELOPPEMENT DU BILI-BILI EN PAYS TUPURI

Le développement du *bili-bili* et du *argé* a créé de nombreux problèmes en pays Tupuri difficilement maîtrisables de nos jours. On peut en citer quelques-uns : la multiplication de marchés dont certains n'ont de produits d'échange que le *bili-bili* et le *argé*, la transformation du domicile privé en un lieu de commerce, l'augmentation de la malnutrition posant du même coup un problème de santé publique, le développement du sous-emploi du temps rural, la dégradation de l'environnement due à la coupe du bois, le développement de la sorcellerie, le *sáã, etc*.

4.1 Multiplication des marchés de bili-bili

-Quelques grands marchés régionaux avant 1960

Par marchés régionaux, il faut entendre ceux qui existaient dans et hors du pays Tupuri, et où commerçants Foulbé et Bornouans échangeaient leurs produits avec les populations non musulmanes. C'étaient les marchés de Bogo (jeudi), Moulvoudaye (vendredi), Guidiguis et Doumrou (lundi), Datchéga – Sud (mercredi), Touloum (mardi), et Djiglao (jeudi). Dans les marchés à dominance musulmane, les Tupuri y allaient pour acheter les bœufs, petits ruminants de race Peul et parfois du mil quand c'était une année de famine. Dans ceux à l'intérieur de leur sphère, les Tupuri vendaient leurs divers produits agricoles en même temps qu'ils y achetaient certains produits manufacturés de première nécessité : tissus, savon, sel, allumettes, sucre, etc[77].

-Marchés des cantons Tupuri avant 1960

La plupart des cantons Tupuri créés en 1924[78] avaient jusqu'en 1960 peu de marchés hebdomadaires[79]. Pour les six cantons, il y avait au total dix huit marchés dont cinq dans le canton de Touloum (Touloum-Bisséo, transféré au centre en 1964, Saotchay, Golondak-kri, Djernigué et Kofidé), trois dans le canton de Doubané (Doubané-Centre, Djiglao et Balané), quatre dans le canton de Bizili (Kaoya, Kab-bla, Dana et Nembakri Faléfuli), quatre dans le canton de Doukoula (Datchéga-Sud transféré à Doukoula-centre en 1958 ou 1959, Mogom, Zouaye et Wurlarego), un dans le canton de Tchatibali (Saouringwa) et un dans le canton de Golonguini (Golonguini-centre).

Tableau 1.

Canton de Touloum	
Marché de	Jour du marché
Touloum-Bisséo	Mardi
Djernigué	Mercredi
Saotsay	Vendredi
Kofidé	Dimanché
Golongdakri	Dimanche
Canton de Doubané	
Marché de	Jour du marché
Djiglao	Jeudi
Balané ou Dongrossé	Vendredi
Doubané-Centre	Dimanche
Canton de Bizili	
Marché de	Jour du marché
Kab-bla	Dimanche
Kaoya	Samedi
Dadna	Mercredi
Nenbakri	Dimanche
Canton de Doukoula	
Marché de	Jour du marché
Datchéka-Sud	Mercerdi
Mogom	Jeudi
Zouaye	Vendredi

[77] Les rôles n'ont pas beaucoup changé de nos jours. Les grands commerçants viennent toujours d'ailleurs, tandis que les Tupuri offrent toujours les mêmes produits.

[78] Décision No. 201 du Gouverneur des Colonies, Commissaire de la République Francaise, Territoires du Cameroun, Yaoundé, 15 Février 1924. Signé: MARCHAND. Trois cantons Moundang et trois cantons Tupuri, relevant de l'autorité de la Subdivision de Yagoua ont été créés ce jour-là. La même decision nomme les premiers chefs. Pour les trois cantons Tupuri, il s'agit de: Touloum, chef *Giga*; Doubaé, chef *Houli*, et Bizili, chef *Sããgué*.

[79] Certains marchés mentionnés par Cournarie et al. (1937) n'existaient plus au moment de notre observation. Il s'agit de Guissiwel et Dama dans le canton de Bizili.

Wurlarego	Mardi

Canton de Tchatibali

Marché de	Jour du marché
Saoringwa	Dimanche

Canton de Golonguini

Marché de	Jour du marché
Golonguini-Centre	Dimanche, remplacé par Samedi

En 2007, ces marchés de *bili-bili* et *argé* sont devenus très nombreux, et chaque jour en compte plusieurs dans un même canton. Par exemple, en nous limitant à trois cantons Touloum, Doubané, et Bizili, on dénombre 47 marchés au lieu de 11 avant 1960, comme le montre les deux tableaux 1 & 2.

Tableau 2.

Canton de Touloum

Les 7 jours de la semaine Villages
Lundi : Siguéoré, Dandebalé
Mardi :Touloum-Centre, Laépaagué, Kaya
Mercredi : Salmaye –Fáléklaré, Dandéwa, Nenbakri
Jeudi : Fadéré, Góoh
Vendredi : Saotsay, Ndèré, Gologréo, Salmaye-Saomaypáday
Samedi :Rouané, Salmaye-Timana
Dimanche : Kofidé, Saotsay, Bisséo, Golongdakri Total : 20 marchés en 2007 contre 5 avant 1960

Canton de Doubané

Les 7 jour de la semaine	Villages
Lundi	Glongday (Salmaye Doubané), Barlang
Mardi	Wer Tchuri (quarier Doubané-centre
Mercredi	Doubané-centre, Maïmaanak
Jeudi	Djiglao, Pàadé, Waïba (Salmaye Doubané)
Vendredi	Balané (Dongrossé), Tchouwaibé
Samedi	Glongdéré dit Gloumka'à
Dimanche	Doubané-Centre, Ngorhoh, Werbagué

Total : 14 marchés en 2007 contre 3 avant 1960

Canton de Bizili

Les 7 jours de la semaine	Villages
Lundi	Kdam, Liudé
Mardi	Bihõõré, Tichéo Londandi
Mercredi	Dadna, Lay, Bardugui, Guéglegué
Jeudi	Dargala, Tchiura, Kambragué
Vendredi	Bizili Baba
Samedi	Kaoya
Dimanche	Nenbakri Fálefuli, Kabbla

Total : 14 marchés en 2007 contre 4 avant 1960

4.2 Le commerce du bili-bili rentre dans le domicile privé

Au commencement, le *bili-bili* se vendait presqu'entièrement sur la place du marché. Le marché était un lieu ombragé à l'écart du principal marché. Les clients s'asseyaient à même le sol ou sur des feuilles tendres en cercle autour de la jarre achetée. A la maison, la brasseuse gardait une petite quantité appelé *yii ting*, c'est-à-dire « vin de droit réservé au chef de la concession ». Entre 19h et 20h, ce vin était consommé par lui et ses voisins immédiats et ou amis intimes.

Au milieu des années 1960, une nouvelle catégorie des clients apparaît. Elle ne manque aucun jour de marché. Tout en prisant le *bili-bili*, elle feint de ne pas s'exposer sur la place publique. Elle ne veut plus s'asseoir à même le sol, à cause d'un habillement qui ne s'y prête plus : pantalons et chemises serrés ou gandouras, au lieu du traditionnel *dangeshi* et *sirla*, un ensemble ample Kanuri ou Haoussa. Ce sont des fonctionnaires (enseignants et agents d'agriculture), retraités encore jeunes, et enfin collégiens vacanciers qui, n'étant plus canalisés ni dans le gurna, ni dans les Eglises, fréquentent intensément les marchés durant les vacances.

Le jour d'un marché hebdomadaire est toujours considéré comme un jour de fête. Le fonctionnaire local ou le jeune vacancier fait sa toilette. Au moment où le marché bat son plein (11h-12h), il s'y emmène élégamment, y fait un tour, s'assure que tout le monde l'a regardé, puis en ressort. Il va ensuite rendre visite à un ami local. Celui-ci n'est pas choisi au hasard. Son épouse est attractive ou bien elle a de jolies filles. Là, il se fait un invité, et la famille s'évertue à l'installer. Conformement aux bonnes moeurs non encore détruites, l'invité doit manger un bon poulet. On déplume à la hâte la seule poule en train de couver. Pendant que les jeunes filles s'activent à la cuisine, l'épouse et ses camarades se mobilisent pour aller au marché de *bili-bili* afin de goûter le meilleur vin. Puis, des mots de passe sont donnés à la brasseuse pour qu'elle s'amène avec une partie de son produit, par exemple une quantité pour 1000 F CFA.

Une heure après, le repas est apprêté. Le visiteur non invité mange gloutonnement sans le moindre respect des mœurs traditionnelles qui stipulent qu'un étranger doit avoir une attitude sobre devant la nourriture, ne mangeant qu'un petit morceau de la viande. Or ici, aucun morceau du poulet élevé avec patience n'est laissé ni à son ami, ni même à la femme qui a fait la cuisine parfois sous le soleil. Puis il s'installe de nouveau devant le *bili-billi*.

Vers 17 heures, le domicile se transforme en un mini-marché, car ne pouvant pas boire tout seul tout un vin de 1000 F CFA (l'équivalent d'environ 20 litres), il a besoin d'autres consommateurs qui ne se font pas prier. Poursuivant d'autres buts, notre visiteur n'est pas du tout prêt à libérer ni le domicile, ni la brasseuse qui attend et son récipient et son argent, tout en observant avec anxiété le soleil qui tombe à l'ouest, car elle n'est pas forcément du village où se tient le marché, ni même du même quartier quand bien même elle serait de ce village.

Ces situations ont petit à petit amené les brasseuses à ne plus transporter leur produit sur le marché puisque certains clients les obligent à le ramener de nouveau à la maison. Une remarque mérite cependant d'être notée : les tout premiers maires du pays Tupuri élus et installés en 1997 ont engagé une action vigoureuse pour ramener le *bili-bili* sur la place du marché afin d'y percevoir les taxes de place du marché. L'expérience est en cours.

4.3 Usage social plus que commercial du bili-bili

Le *bili-bili* est devenu de nos jours un produit de toutes les réceptions sociales. Il remplace de ce fait la bonne nourriture au lait, au poisson, poulet, voire à la chèvre.

Visites d'amitié et réceptions entre beaux-parents et autres

Autrefois, une visite d'amité était une occasion pour offrir un bon et abondant repas. On dit d'ailleurs que la plus belle chèvre de la maison était toujours destinée à l'étranger[80]. Le repas était préparé avec soin. Les beaux-fils faisaient partie de ces visiteurs très affectionnés. Chez les Tupuri et selon une tradition encore mal élucidée (cf. Koulandi : *Le Mariage chez les Tupuri* 2007), ils ne mangent ni à la même table, ni dans les domiciles des beaux-parents. Cependant, quand un beau-fils visitait ses beaux-parents pour une demi-journée, il était reçu à deux endroits différents, d'abord dans la belle-famille, ensuite chez le *je taogi* (le témoin de son mariage). Là, un copieux repas lui était offert.

De nos jours, cette bonne manière a été abandonnée. Préparer un repas est archaïque. Au contraire, il faut s'empresser chacun de son côter, d'offrir à l'étranger et à l'attroupement de circonstance les grandes jarres de *bili-bili* appelées *grègé*[81] ou *Djiglao*, parce que c'est dans ce gros village aujourd'hui chef-lieu d'un arrondissement, que se sont développées ces nouvelles habitudes. Pour montrer l'importance de la réception, il faut « tuer » le temps, c'est-à-dire passer toute la journée autour de ces jarres. Les commandes sont régulièrement renouvelées. Dès qu'une jarre est vidée, il faut tout de suite la remplacer par une autre toujours plus grande et toujours meilleur vin. Parfois, on ignore l'identité de ceux qui renouvellent les commandes. Les uns se réclament amis de l'ami, les autres proches du beau-fils, du beau-père, de la belle-mère, ou même d'un tout autre lien proche ou éloigné de ces derniers. Toutes ces présentations se passent dans d'un brouhaha indescriptible, et la journée s'écoule dans une insouciante totale.

Deuils et visites de condoléances

Autrefois, le processus de l'enterrement était subdivisé en deux grands moments forts d'émotion[82]. Dès le matin, les femmes du voisinage immédiat étaient chargées de puiser une grande quantité d'eau pour les foules qui convergeaient aussitôt au domicile du défunt, et les hommes s'attaquaient au creusement de la tombe exécutée avec minutie, et accomplissaient d'autres rites funèbres, jusqu'à l'enterrement proprement dit. Aujourd'hui, chacune de deux catégories garde le même rôle, sauf que le *bili-bili* a remplacé l'eau. Le lieu du deuil devient aussi un lieu commercial. Tout le *bili-bili* environnant est collecté sur le lieu du deuil et dont une grande partie est au frais des personnes endeuillées. Au moment où le cadavre rentre sous la terre, tout le monde a déjà consommé une grande quantité de *bili-bili*. L'après enterrement est une succession de visites qui durent de six à douze mois, programmées exclusivement le jour du marché local. A chacun des visiteurs, il faut offrir *le bili-bili*. Bien que la plupart de visiteurs ne viennent pas les mains vides, ceux qui amènt quelque chose le reprennent aussitôt converti en *bili-bili*.

4.4 Augmentation du sous-emploi du temps rural[83]

Si le *bili-bili* crée un gros volume de travail souvent non rentable pour la brasseuse, il crée du même coup un énorme sous-emploi du temps rural pour l'ensemble de la population consommatrice, car chaque jour du marché est de plus en considéré comme un jour de fête. Dès la matinée, les spécialistes du test de bili-bili font le tour du village pour goûter presque tous les vins préparés (la quantité à goûter est offerte gratuitement). Leur promenade sert en même temps de publicité pour les brasseuses. Elle permet de canaliser au fur et à mesure les nombreux demandeurs de bons vins qui convergent vers la place du marché. Le marché de bili-bili s'installe entre 13 heures et 14 heures. Un brouhaha monte de de place. Des causeries plates, des discussions sans sujets, des interpellations à tue-tête se développenent autour des jarres toujours pleines. Assis à même le sol, les yeux imbibés, les bouches remplies de débris de cola, vendeuses, consommateurs et consommatrices semblent s'oublier momentannément et s'évader psychologiquement. L'après-midi, voire la soirée se pourvuivra dans les domiciles des brasseuses. Nourriture et bétail sont relégués au second plan. Les enfants se débrouillent pour faire la cuisine. La consommation abusive d'alcool entraîne enfin trois problèmes : la malnutrition, la mauvaise santé et le développement de troubles mentaux. A cet effet, le développement de la sorcellerie appelée *sãà* prend des proportions de plus en plus inquétantes et n'est pas sans rapprot avec celui des alcools.

4.5 Mauvais usage du surplus agricole

Il y a deux sortes de surplus agricoles chez les Tupuri, le sorgho rouge et le sorgho blanc. Autrefois, le surplus du sorho rouge (*gara*) était destiné à trois usages : la nourriture du *gurna* dit *anntchó* qui s'organisait de novembre à janvier, le vin pour l'entraide ou *yii paý*, et la préparation du vin pour les cérémonies des funérailles. Le surplus du sorgho blanc servait surtout à acheter des bœufs comme principale épargne Tupuri, car les transactions se faisaient sous forme de troc.

Aujourd'hui, les funérailles commencent en janvier et s'étalent jusqu'en mai. Le *bili-bili* pendant cette période innonde le pays Tupuri. Il absorbe ainsi le surplus du sorgho rouge, du sorgho blanc, et les recettes du coton. Enfin, on doit noter que le salaire des

[80] *Waaré* désigne à la fois un étranger et un ami qui rend visite à un autre ami.

[81] Ce mot serait une déformation du foulfouldé *giramwal*, *dàng* en tupuri (grande jarre de terre cuite). Les trois récipients en terre cuite servant à préparer et à conserver le bili-bili sont le *chããgé*, le *tuƁūulu* et le *dàng.*

[82] Cf. Koulandi *La mort chez les Tupuri*, Garoua 2006.

[83] Problème déjà souligné par Guillard (1965) et repris par nous (Koulandi 1996).

fonctionnaires est aussi indirectement absorbé par *le bili-bili*, à travers l'organisation des funérailles. D'ailleurs, celles-ci ne peuvent plus s'organiser sans leur concours. Il n'est pas exagéré de dire que l'homme Tupuri épargne de moins en moins, investit peu, et par conséquent, crée peu de richesse. On est ainsi étonné de constater que le pays Tupuri connaît des famines récurrentes et une pauvreté rurale qui se dégrade au jour le jour.

4.6 Dégradation de l'environnement

Dans les villes du Nord-Cameroun, prospère un commerce de bois de chauffe. Parmi les activités qui consomment beaucoup de bois, on peut citer le travail de la viande grillée communément appelée *soya*, et la fabrication de *bili-bili*. Conséquence, la coupe du bois progresse dans les campagnes à une vitesse inquiétante. Le pays Tupuri resté rural dans son ensemble est soumis à une fabrication généralisée du *bili-bili* et *argé.* Durant les trente dernières années, ses grandes réserves de bois ont presque disparu. Il s'agit de la réserve *Dusgum* (certains prononcent *Dufgum*) entre le canton de Tchatibali et les villages Tupuri du Tchad de la rive droite du Mayo-Kebi, de la grande brousse entre Djiglao, Doubané, Gounday et Guidiguis, du no man's land entre Kolara et Moulvoudaye et de la réserve de Kalfou.

Certes, il serait inexact d'attribuer aux seuls *bili-bili* et *argé* la cause de ce déboisement généralisé. La culture cotonnière et celle du sorgho répiqué *muskwari* sont de loin les premiers facteurs du déboisement de la région. Mais la permanence du *bili-bili* et du *argé* et leur abondance, en font un facteur égalemet très déterminant.

CONCLUSION ET QUELQUES PROPOSITIONS

Le mot *bili-bili* a un avantage unificateur de tous les noms des boissons locales du Nord-Cameroun et du Sud-Ouest du Tchad, préparées à base du mil et du maïs. Sa consommation s'est généralisée à partir des années 60 et 70, car à l'origine, il était préparé pour les fêtes traditionneelles et certains sacrifices. En devenant un produit du commerce, les recettes du *bili-bili* n'ont pas pour autant amélioré les conditions de vie des femmes rurales du pays Tupuri. Au fur et à mesure que son développement augmente, on a l'impression que le pays Tupuri tout entier régresse, car l'habitat, premier signe d'un développement devient de plus en plus délabré. Les premiers centres du *bili-bili* ne sont pas mieux lotis : Doukoula, Djiglao, Touloum, Tchatibali. On peut aller plus loin en observant les grands quartiers du *bili-bili* des villes du Nord-Cameroun : Soari et quartier Sara à Yagoua, Pont et Domayo à Maroua, Roumdé-Adjia, Yelwa et Camp Karao à Garoua. Les indices d'un développement attribués au *bili-bili* restent encore invisibles dans ces quartiers. Enfin, on peut enquêter sur les brasseuses qui sont dans le métier depuis les trente dernières années. La plupart de ces femmes vivent dans un dénuement triste. Au fur et à mesure qu'elles sont gagnées par l'âge, elles perdent leur clientèle. Autrefois, leurs maisons se transformaient en centres de transit pour d'autres jeunes femmes en quête d'une meilleure vie. Aujourd'hui, elles jouent de moins en moins ce rôle. Toutefois, le mérite de la femme Tupuri et de toutes les femmes du Nord-Cameroun est d'être à l'avant garde de la débrouillardise familiale. Seulement, la question que l'on peut se poser est de savoir si le commerce de *bili-bili* rapporte réellement de l'argent. Si oui, où va cet argent et pourquoi l'homme ne s'y investit pas? Le social lié au bili-bili ne prime t-il pas sur le commercial ? Quelles sont les innovations à apporter au produit pour qu'il devienne véritablement commercial ?

Les propositions suivantes peuvent être explorées pour faire du bili-bili un produit véritablement commercial. D'abord, toutes les opérations de fabrication du *bili-bili* doivent être minutieusement respectées pour que le produit ait une qualité stable au goût. Elles doivent ensuite être aussi minutieusement comptabilisées afin que que la brasseuse mesure exactement ce qu'elle y investit en argent, en énergie physique, énergie du bois et en temps, et ce qu'elle y gagne en retour. Dans ces conditions, elle ne doit plus être seule à s'investir dans la fabrication du produit. Le concours de l'homme s'avère nécessaire. La jeune fille Tupuri doit apprendre d'autres métiers féminins susceptibles de générer des récettes plus sûres et plus stables. Ce travail d'apprentissage doit impliquer les églises et les ONG sans oublier les services traditionnels de développement de l'Etat que sont l'agriculture, l'élevage, la santé . La femme Tupuri doit apprendre l'irrigation, le maraîchage, l'amélioration des poulaillers traditionnels, etc. Des moyens financiers conséquents doivent supporter ce programme. Enfin, une éducation à l'épargne et à l'investissement au sens le plus large s'impose aujourd'hui aux femmes et aux hommes en pays Tupuri.

Glossaire

Arki, argé : alcool fabriqué avec les sous-produits dela bière du mil
Baah : Dieu
Bargué : amitié
Bili-bili : mot d'invention récente, désigne toutes les boissons locales du Nord-Cameroun fabriquées à base du mil ou du maïs
Bur-yíí : vin non fermenté
Dàng/hoolè : poterie cuite dans laquelle on conserve le *bili-bili* ; aussi appelé *gregé*, une déformation de *giramwal*, mot kanuri ou fulfuldé
Day, plur. *dèere* : bœuf, bœufs
Défoõré : lévure de bière
Duwi-yíí : liquide de vin en préparation et non encore cuite
Grègé (voir *dàng/hoolè*)
Guèrè/gèrè : un jumeau
Hígui/hígí : natte sur laquelle on se couche
Hóólé : nourriture
Je bàaré : le Massa ou Tupuri du clan Massa
Je Mbarhay : le Mundang ou Tupuri du clan Mundang
Ker-yíí : bouillie de vin, première cuisson de la bière du mil
Lumo : marché (emprunt fulfuldé)
Málinga : vin fermenté
Mann-né hóolé : 'belle-mère de nourriture' (amitié avec une femme mariée)
Pa`y : champ
Paý ou *paýna:* un initié
Poõre : mil germe et fermenté en vue de préparer un vin
Sãã : puissance maléfique acquise par l'homme et capable de capturer l'âme humaine et voire celle des récoltes
Tchãagé : grande jarre en terre cuite

Tupuri : une des nombreuses ethnies du Nord-Cameroun et Sud-ouest du Tchad. Depuis 1975, ses éléments migrent en grand nombre dans le bassin de la Bénoué
Wang Dore´ : chef spirituel des Tupuri vivant à Doré (Tchad)

Bibliographie

Cournarie, Cédile et Dietman (1937) : *Monographie de Kaélé. Notes de Tournées de MM. Cournarie, Fourneau et Cédile* (Archives ex. Station Institut des Sciences Humaines de Garoua).

Djonkamla, F. (1975) : *Les Mutations de la Société Traditionnelle Tupuri, Arrondissement de Kaélé* (Mémoire pour l'obtention du Brevet Supérieur de Capacité à vocation rurale, IPAR, Yaoundé, Mai 1975.

Feckoua, L.L. (1977) : *Les hommes et leurs activités en pays Tupuri du Tchad*. Thèse de Doctorat de 3e cycle (géographie), Université de Paris VII, Vincennes, Faculté des Lettres et Sciences Humaines.

Feckoua, L.L. (2002) : « *Le Dong-Long en pays Toupouri. L'impact spatial économique et socio-culture d'un sorgho repiqué de contre-saison* » in Mega-Tchad 2002.

Guillard, J. (1965) *Golonpoui – Analyse des Conditions de Modernisation d'un Village du Nord-Cameroun* (Paris, La Haye :Mouton).

Koulandi, J. (1996) :« Augmentation du sous-emploi du temps, régime alimentaire dégradant et problématique du développement en pays Tupuri » in *Bien Manger et Bien Vivre. Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique Tropucale : du biologique au social,* pp.433-443, Acte du Colloque tenu à Yaoundé du 27 au 30 Avril 1993. L'Harmattan, Paris : ORSTOM.

Koulandi, J. (2006) : *La Mort chez les Tupuri* (chez l'auteur à Garoua).

Koulandi, J. (2007) : *Le Mariage chez les Tupuri* (chez l'auteur à Garoua)

Mensala, F. A. (1986) *Le Pouvoir Spirituel de Wang Doré sur le pays Tupuri du Tchad* (Mémoire de DEA), Anthropologie et Sociologie du Politique, Paris : Université de Paris VIII.

Raimond, C. (2002) « La diffusion du sorgho repiqué dans le Bassin du Lac Tchad » in *Mega-Tchad*, 2002.

Plumey, Y. o.m.i (1990) *Mission Tchad-Cameroun: Documents, Souvenirs, Visages. L'annonce de l'Evangile au Nord-Cameroun et au Mayo-Kebbi 1946-1986* . Editions Oblates. Imprimé en Italie IGP Trinità (CN)

Ruelland, S. (2002) « *Les cultures vivrières dans les contes Tupuri* » in Mega-Tchad 2002.

Seignobos, C. (2002) « Trente ans de bière de mil à Maroua Du saré au bistrot » in *Mega-Tchad* 2002

Tumne Mairabne

Religion : *Samuel KLEDA prend les commandes de l'archidiocèse de Douala*

Né en 1959 à GOLOMPWY, district de DOUKOULA, département de Mayo-Kani, région de l'Extrême-Nord, le nouvel archevêque de Douala, SAMUEL KLEDA a officiellement pris les commandes de l'archidiocèse de Douala le 09 janvier 2010 remplaçant ainsi Son Eminence le Cardinal Christian Tumi appelé à faire valoir ses droits à la retraite. Ponctuée par de nombreux chants et prières, la messe solennelle de l'accueil du nouveau prélat a drainé près de 10.000 fidèles et a duré 5 heures. Pour les observateurs avisés le nouvel archevêque de Douala arrive avec une réputation, d'homme intègre, soucieux du bien- être des hommes.

Toute la rédaction centrale de Kaarang lui souhaite bon vent dans son œuvre pastorale**.**

INSTITUT SUPERIEUR DU SAHEL: *Le Pr Kolyang Dina Taiwé nommé à la tête de l'ISS*

Le tout premier Directeur de l'institut Supérieur du Sahel, le PR KOLYANG DINA TAIWÉ a été installé par le recteur du l'université de Maroua le Pr AKO EDWARD OBEN le13 Janvier 2010. Crée par le chef de l'Etat camerounais pour faire face aux réalités du sahel, l'ISS a pour missions spécifiques d'assurer:

- La formation des cadres de haut niveau dans le domaine des énergies renouvelables
- La formation des cadres de haut niveau dans l'agriculture et l'hydraulique des zones sahéliennes
- La formation et le perfectionnement de techniciens et de professionnels dans la protection environnementale et la lutte contre la désertisation et l'érosion des sols
- La promotion de la recherche en général et dans l'ingénierie en particulier dans le cadre de la transformation industrielle du textile, la filature du coton et la technologie du cuir
- La formation des consultants et des gestionnaires du développement durable, la promotion de l'informatique et des technologiques de l'information et de la communication
- Le recyclage et le perfectionnement des cadres des services privés et public
- Le développement de la création artistique, la mise en valeur de l'environnement et son application à la conservation patrimoniale
- La formation et le perfectionnement des métiers de l'art

Notons pour notre connaissance que l'Institut supérieur du Sahel compte 09 départements à savoir:

- Textile et industrie de l'habillement
- Sciences sociales pour le développement
- Beaux Arts et Sciences du patrimoine
- Traitement des matériaux architecture et habitat
- Agriculture, élevage et produits dérivés
- Informatique et télécommunication
- Science Environnementale
- Energies renouvelables

Semaine de la femme Tpuri : *Le grand défi de l'association culturelle NAAKOSENDA*

Initié e par l'amicale des femmes et filles tpuri du Cameroun réunies en association socioculturelle dénommée **Naakosenda,** l'édition inaugurale de la semaine de la femme Tpuri s'est tenue à Douala du 21 au 28 Novembre 2009 sous le thème : **La femme Tpuri d'hier, aujourd'hui et demain .** Après une entrée triomphale de cette première édition ,les responsables de l'association culturelle NAAKOSENDA qui comptent pérenniser l'initiative annoncent la deuxième édition pour Novembre 2010.

MUSIQUE: ***Une artiste TPURI nommée YANG MAD***

La grande revelation artistique sur le marché discographie camerounais en 2009 fut celle de yangpelda Madeleine avec la sortie de son tout premier album de 6 titres dont le titre phare est **Nylon** où l'artiste exhorte les frères Tpuri à plus de prudence face aux maladies sexuellement transmissibles et VIH sida en utilisant les préservatifs .En plus du titre NYLON **,** nous pourrons déguster avec beaucoup de plaisir des titres comme IDEMA , Kaikara ; ADJE TOUPOURI , NDAI MBI, MAMA CHANTAL BIYA . A coté des pionniers de la promotion de la musique et rythmes de notre terroir tels que: Biam, Jesse Roy et bien d'autres KAARANG souhaite à la sœur Yangpelda Madeleine beaucoup de courages et de détermination dans ce monde tuffé d'embuches.

NECROLOGIE: **ETIENNE TEMWA de CRTV MAROUA à cassé sa plume!**

Le Cameroun en géneral et la communauté Tpuri en particulier ont perdu le 25 janvier 2010 l'un des pilier de la communication . ETIENNE TEMWA journaliste et chef de station adjoint de CRTV MAROUA a été brutalement arraché à la vie par un accident de circulation sur la route de Garoua et plus précisément au lieu dit : BIDZAR. A toute la famille éprouvée la Rédaction central de kaarang présente ses sincères condoléances et prie le Dieu Tout puissant de l'accueillir au près de lui.

ETIENNE que la terre de nos ancêtres te soit légère!



Ka arang
Editions et Média
B.P 12 Maroua
Tel : 99652636 - 96 60 58 32

Ce qu'est Ka'arang

Ka'arang, la revue culturelle éditée par **Ka'arang** : Editions et Média. **Ka'arang** paraît trimestriellement, le 1er janvier, le 1er avril, le 1er juillet et le 1er octobre de chaque année. Il tire à 200 exemplaires par parution et a quarante (40) pages. La revue traite de tous les domaines relatifs à la culture Tpuri, les échanges culturels et économiques, la vie dans les sociétés traditionnelles Tpuri, les orientations et dynamisme des sociétés traditionnelles, l'économie informelle, la littérature, les transformations de nos sociétés traditionnelles, les défis modernes, les échecs scolaires et universitaires, etc…

Historique

Née au début des années 1990, la revue culturelle Ka'arang, depuis le numéro 003 de janvier 1994 a connu une parution trimestrielle sous la coordination de M. Kolyang Dina Taïwé. En janvier 2010, la revue de culture Tpuri est à son 40ème numéro.

Objectif principal

Ka'arang: Editions et Média recherche des abonnés afin d'assurer l'impression et la distribution de Ka'arang à travers les abonnements. Il en va de notre honneur et de notre survie culturelle.

Coût de l'abonnement de soutien

20.000 F CFA pour quatre numéros par an. Avec 50 abonnés, nous pouvons assurer l'impression et la distribution de notre revue culturelle.

Un dernier mot

Il y va de notre culture, définie comme étant « ce qui reste quand on a tout oublié ».

Directeur de **Ka'arang** : Editions et Média

Kolyang Dina Taïwé

Notre devise : **Etre présent là où le défi nous interpelle tous !**

Des abonnements de soutien pour Ka'arang

Ka'arang
Editions et Média
B.P 12 Maroua
Tel. 99652636- 96 60 58 32

Fiche d'abonnement 2010

Mlle/Mme/M_____ reconnaît avoir souscrit à un abonnement de soutien à la revue culturelle **Ka'arang** d'un montant annuel de 20.000 F CFA pour le compte de l'année 2010. Le montant de l'abonnement a été remis à M./Mlle/Mme _____

_____.

Cet abonnement concerne 4 numéros de **Ka'arang** pour le compte de l'année sus-mentionnée.

L'abonné(e) Le Directeur de **Ka'arang** : Editions et Média

Pr Kolyang Dina Taïwé

Des abonnements de soutien pour Ka'arang

Ka'arang
Editions et Média
B.P 12 Maroua
Tel. 99652636- 96 60 58 32

Fiche d'abonnement 2010

Mlle/Mme/M_____ reconnaît avoir souscrit à un abonnement de soutien à la revue culturelle **Ka'arang** d'un montant annuel de 20.000 F CFA pour le compte de l'année 2010. Le montant de l'abonnement a été remis à M./Mlle/Mme _____

_____.

Cet abonnement concerne 4 numéros de **Ka'arang** pour le compte de l'année sus-mentionnée.

L'abonné(e) Le Directeur de **Ka'arang** : Editions et Média

Pr. Kolyang Dina Taïwé

Nous sur nous-mêmes:
Cercle de Réflexion sur la Culture Tpuri (CRCT)

Nous sommes un groupe de Tpuri et de personnes intéressées par la culture Tpuri. Nous avons tous des orientations professionnelles et des intérêts personnels différents. Nous œuvrons cependant tous dans le domaine d'une identité culturelle bien comprise et exprimée. Plutôt donc que de se limiter, il nous a semblé plus profitable pour tous de laisser la liberté à chacun de réfléchir sur le thème qu'il trouve principal dans le milieu Tpuri. Mais, ici encore, une souplesse s'impose. En effet, peut-être que deux ou trois personnes souhaitent réfléchir sur un même thème. Le groupe est ouvert à de telles initiatives. Un travail collectif est toujours plus riche.

Quelle forme a le Cercle de Réflexion? Ce groupe n'est pas une réunion de super-savants. Les articles peuvent être très longs, fouillés, truffés de détails, si l'auteur s'est investi longuement dans sa recherche, ou brefs s'il s'agit de rendre compte d'une expérience personnelle vécue mais significative au sein de la culture Tpuri. Le groupe est une Communauté, sans hiérarchie, et surtout sans compétition. Son but est de Témoigner afin que la culture Tpuri ne soit pas à jamais perdue.

Ka'arang est un trimestriel. Il paraît le 1er janvier, le 1er avril, le 1er juillet et le 1er octobre de chaque année.

Il est l'organe d'information et de liaison du cercle de Réflexion sur la Culture Tpuri. Il contient des récits, des interviews, des poèmes, des biographies, des nouvelles, des commentaires, des informations se rapportant à la culture Tpuri.

Ka'arang vit principalement des recherches, de la fantaisie, de la créativité et de l'engagement de ses lecteurs et des membres du Cercle.

Ce périodique est le produit de la coopération de plusieurs personnes.

Ainsi *Ka'arang* sert de porte-parole

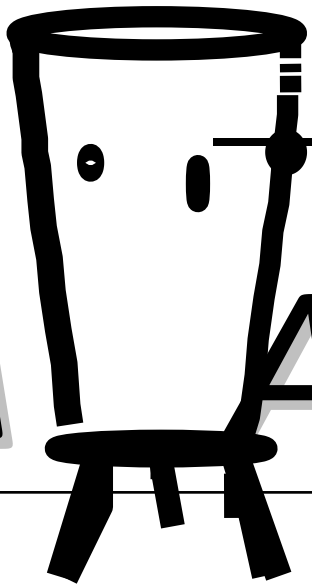
Les contributions sont une documentation de notre travail. Elles créent une base de discussion. Elles revalorisent ainsi notre culture et sert de planche d'appui pour que nous ne soyons pas des naufragés de la culture, de notre propre identité.

Dans ce sens nous soutenons l'échange et la communication entre nous et contribuons ainsi au réveil de la conscience pour notre culture et participons à sa survie.

Ka'arang,

ce sont des débats houleux
le répertoire Tpuri
la culture palpable
des techniques ressuscitées
des recherches minutieuses
C´est pourquoi Ka'arang!

Ka'arang!
Ka'arang!
Ka'arang!
Ka'arang!
Ka'arang!



Trimestriel

KA'ARANG

Ka'arang:
Editions et Média
B.P. 12 Maroua

Dayang Paul
Vahrer Str. 249/28
28329 Bremen
Allemagne

qui restent et que les paroles
s'envolent !

Faisons vivre Ka'arang par nos
contributions. Il s'agit ici de notre
honneur et de notre culture.
N'oublions pas que ce sont les écrits