

# Economie pastorale et marchés laitiers au Sahel : l'âge d'or du commerce de beurre clarifié au Tchad de 1930 à 1970

G. Duteurtre <sup>1\*</sup> M.O. Koussou <sup>2</sup>

## Mots-clés

Beurre – Produit laitier – Elevage – Commerce – Histoire – Tchad.

## Résumé

L'histoire économique du Tchad a été marquée par l'essor, au début du XX<sup>e</sup> siècle, d'un circuit d'exportation de beurre clarifié. Des recherches bibliographiques doublées d'entretiens auprès de personnes ressources ont permis de mieux comprendre cet « âge d'or » du beurre tchadien. Ce négoce reposait sur l'existence de surplus importants issus de l'économie pastorale. Produit de conserve, le beurre clarifié constitue en effet une réserve de valeur mobilisable pour les échanges locaux, les arrangements pastoraux et pour l'usage familial. Comme dans d'autres pays sahéliens, l'existence d'un commerce traditionnel au Tchad sert de base à l'émergence d'une véritable filière contrôlée par des commerçants libano-syriens expédiant le produit par camion vers les pays du Moyen-Orient via Le Caire. A la fin des années 1930, les maisons de commerce coloniales détournèrent une partie de ce commerce vers l'Europe via le Nigeria et le Congo. La Grande-Bretagne et la France, en proie à une économie de guerre, importèrent chaque année plusieurs milliers de tonnes de beurre tchadien. Ces échanges vers l'Europe perdurèrent jusqu'au milieu des années 1950, mais ils furent bientôt freinés par la concurrence d'excédents laitiers sur les marchés du Nord. Sur le marché local, le beurre clarifié fut aussi concurrencé par diverses huiles végétales. Il connut enfin l'impact des sécheresses qui touchèrent le Sahel à partir de 1973. Cet épisode de l'histoire de l'élevage tchadien n'en constitue pas moins une expérience originale, dans une région aujourd'hui structurellement importatrice de produits laitiers. Ce travail historique permet d'ébaucher des recommandations pour les politiques d'élevage visant à renforcer l'intégration marchande des systèmes pastoraux en Afrique.

## ■ INTRODUCTION

Pendant plusieurs décennies, l'Afrique sahélienne fut exportatrice de beurre clarifié. Jusque dans les années 1960, la région générait un véritable négoce acheminant par camion plusieurs centaines de tonnes de beurre liquide des zones pastorales vers les marchés extérieurs. Ce commerce à longue distance était orienté vers l'Afrique du Nord et l'Europe. Le Tchad fut le principal pays exportateur de la zone.

Pourtant, la sous-région est depuis trente ans structurellement déficitaire en produits laitiers. Les pays d'Afrique de l'Ouest ont importé près de 1,5 million de tonnes équivalent lait en 2005, essentiellement sous forme de poudre de lait (16). Et le commerce de beurre liquide au Tchad est devenu de faible importance. L'élevage sahélien pastoral et agropastoral est ainsi caractérisé par la concurrence des importations et par des difficultés d'accès aux marchés qui l'empêchent de tirer pleinement partie des opportunités offertes par le développement des marchés urbains.

L'image d'un pays sahélien exportateur de produits laitiers est donc paradoxale. Elle tend par ailleurs à bouleverser les schémas de développement laitier qui privilégient généralement l'intensification de la production et la mise en place de systèmes de collecte et de transformation du lait frais, plutôt que la vente de produits fermiers (4, 13, 15, 18, 21).

1. Cirad, UR Systèmes d'élevage, campus de Baillarguet, F-34398 Montpellier Cedex 5, France.

2. Lrvz de Farcha, BP 433, N'Djamena, Tchad.

\* Auteur pour la correspondance

E-mail : duteurtre@cirad.fr

Au Tchad, notamment, où l'élevage représente 17 p. 100 du PIB et occupe 40 p. 100 de la population active, le commerce du beurre clarifié ne fait pas l'objet de préoccupations de la part des pouvoirs publics ou des institutions d'aide au développement. Les projets de développement du commerce des produits de l'élevage ont récemment plutôt été focalisés sur l'appui au commerce du bétail et sur l'essor de la collecte du lait en périphérie des principales villes (10, 14, 24, 25, 41). Pourtant, il a bien existé dans le passé un commerce relativement important du beurre liquide à partir des zones pastorales du Tchad. L'objectif de cet article a été de retracer cette histoire économique et d'en tirer des enseignements sur les processus d'intégration aux marchés des systèmes pastoraux. Après une description de la nature du produit, de facture traditionnelle, le texte relate l'histoire de son négoce depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. Puis les raisons de son déclin sont évoquées. Enfin, les perspectives actuelles de développement sont suggérées.

## ■ MATERIEL ET METHODES

### *Le marché comme construction sociale*

L'histoire économique du beurre au Tchad sera abordée en considérant les marchés comme des « constructions sociales » (19). Cette approche bénéficie de plusieurs avancées théoriques au sein des courants de l'économie institutionnelle (32) et de la sociologie économique (20). Ces travaux soulignent que les conditions de la concurrence ne sont pas uniquement déterminées par les prix, mais aussi par les formes institutionnelles de l'échange. L'histoire des réseaux d'acteurs doit être prise en considération, ainsi que l'importance des accords et des « normes » en matière de qualité des produits. Il s'agira aussi de prendre en compte « l'ontologie du produit lait » (39), c'est-à-dire d'étudier comment les conditions techniques propres au produit déterminent les possibilités économiques qui sont mises en œuvre par les acteurs de l'échange. Plusieurs travaux montrent en effet la pertinence de ce cadre pour analyser le secteur laitier en Afrique subsaharienne (3, 8, 11, 39).

La concurrence des produits sur les marchés est déterminée à la fois par leurs caractéristiques techniques intrinsèques et par les signes de qualité qui peuvent en être extérieurs (réputation, personnalité du vendeur, contrôle sanitaire, marque ou label, etc.). Par ailleurs, il convient d'identifier les usages des produits par les consommateurs pour évaluer l'adéquation des produits à la demande (11).

Le lait constitue une des composantes importantes des économies pastorales ou agropastorales. Prélevé matin et soir lors de la traite par un membre de la famille ou par le berger en charge du troupeau, il est utilisé dans les échanges au sein de la famille, donné, troqué ou vendu sur les marchés locaux (3). Mais il sert aussi de matière première pour la confection de produits moins fragiles, comme le lait caillé, le beurre solide ou le beurre clarifié. Même dans des contextes peu monétarisés ces produits ont toujours offert de réelles opportunités d'échanges sur les marchés de brousse, y compris dans les zones les plus enclavées. Le beurre, en particulier, est au cœur de cette économie agropastorale partiellement connectée aux marchés (11, 39).

### *Qu'est-ce que le beurre clarifié ?*

En Afrique de l'Ouest, on connaît l'importance de la production de beurre clarifié qui constitue un produit spécifique aux caractéristiques particulières : « Au Sénégal, on vend et on consomme essentiellement du beurre clarifié. On trouve parfois sur les marchés du beurre « frais » sous forme de petites boules de matières grasses baignant dans le petit-lait ; mais il semble réservé à un usage

cosmétique (brillantine pour les cheveux). Ainsi, la quasi-totalité du beurre obtenu est-elle, avant la vente, clarifiée et mise en bouteille ; les intermédiaires qui amènent ce beurre en ville opèreront éventuellement une seconde clarification » (39).

Le beurre clarifié (ou beurre liquide, parfois aussi appelé abusivement beurre fondu) est un beurre dont on a éliminé la plus grande partie de l'eau et des éléments hydrosolubles (protéines et minéraux notamment) par chauffage et clarification, pour ne retenir que les éléments gras. En arabe tchadien, il est appelé *dihin bagar*. Le beurre clarifié se conserve longtemps et supporte beaucoup mieux que le beurre frais les températures de cuisson élevées. En raison de son caractère fermier ou artisanal, le beurre clarifié n'est pas défini par des normes industrielles.

On trouve de par le monde de nombreuses régions où est produit traditionnellement le beurre clarifié. Le *ghee* est un beurre clarifié fabriqué en Inde à partir de lait de bufflonne, mais aussi à partir de lait de vache. Il résulte de l'extraction quasi totale de l'eau et de l'extrait sec de lait, de crème ou de beurre provenant de différentes espèces animales. Le terme *ghee* provient du sanscrit *ghī*, qui signifie oindre. Le beurre clarifié se nomme *samma* ou *sannah* en arabe du Moyen-Orient, *manteiga de garrafa* (beurre en bouteille) en portugais du nordeste du Brésil, *neter qibe* en amharique en Ethiopie, ou encore *tesmir* en tigrinya, langue parlée en Erythrée (15).

A côté de ces produits d'origine artisanale, les huiles de beurre (*butteroils*) sont des produits industriels définis par des normes internationales. Ils résultent de l'extraction quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras du lait de vache. Sont différenciés par ordre de qualité décroissante, la matière grasse laitière anhydre, le *butteroil* anhydre ou matière grasse butyrique anhydre et le *butteroil* ou matière grasse butyrique.

### *Nature duale du lait : commerce local et commerce longue distance*

D'une nature fragile, le lait peut être aussi l'objet de différentes transformations qui le rendent conservable. Ce caractère dual du lait est explicité par Vatin (39) qui décrit deux espaces de commercialisation possible, l'un local, l'autre distant : « Le produit a sa logique propre : une tendance rapide à la fermentation (...). Deux réponses humaines sont possibles : soit on choisit de consommer le lait tel qu'il sort de la mamelle, et son espace de circulation est alors très restreint ; soit on en fait la matière première d'une industrie, et on commercialise alors non le lait, mais une conserve de lait. Cette seconde optique peut donner lieu à une grande variété de solutions, correspondant (...) à un espace de circulation plus ou moins vaste (...). Toutes les cultures du monde, quand elles ont eu l'occasion et fait le choix d'exploiter économiquement le lait dans un cadre marchand, ont eu en effet à se confronter à la même réalité duale du produit » (39).

Ainsi, comme l'écrit Vatin à propos du Sénégal : « la vente de beurre présente, pour plusieurs raisons, un caractère sensiblement différent de celle du lait frais ou même caillé (...). Alors qu'en saison sèche, la femme nomade doit vendre du lait caillé pour vivre, elle n'a que peu de beurre. Par contre, en hivernage, lorsqu'elle est loin des points de vente, elle accumule son surplus de lait sous forme de beurre qu'elle écoule au retour de la transhumance par grosses quantités au marché (...). Avec le beurre d'hivernage, la femme dispose ainsi d'un véritable capital » (39).

Par ailleurs, étant un concentré des matières grasses du lait, le beurre possède une haute valeur marchande, pour un faible volume. Cette caractéristique lui confère un statut particulier dans les échanges marchands. « De manière symptomatique, le beurre

n'est que rarement « échangé », c'est-à-dire troqué. Résultat d'une épargne pour le vendeur, c'est un produit de luxe pour l'acheteur, qui ne s'inscrit pas dans le même mode d'échange quotidien que le lait caillé. Aussi, son commerce prend-il un caractère plus libéral » (39).

Les caractéristiques propres à la nature du beurre (pouvoir de conservation et haute valeur marchande) expliquent qu'il ait pu être l'objet d'un commerce important dans le Sahel.

### ***De l'économie domestique au négoce régional***

Le commerce du beurre doit ainsi être compris comme le pendant du commerce de proximité constitué par les ventes de lait, de lait caillé et de beurre frais. Pour comprendre les arbitrages des producteurs entre les différentes options commerciales qui s'offrent à lui, il convient d'analyser le contexte productif constitué par les systèmes d'élevage, les techniques de production laitières, les usages locaux et les logiques de commercialisation. Cette analyse de l'économie domestique du beurre sera suivie par l'étude du commerce à longue distance. Nous chercherons à aborder les processus socio-techniques de « construction sociale » de ce commerce en insistant sur l'organisation du négoce, l'orientation des flux, les mesures publiques de régulation, et le contexte politique et écologique environnant. Puis nous essaierons de comprendre les principaux déterminants de la dynamique de ce commerce : les causes du déclin, l'explication de la situation actuelle, et les perspectives d'avenir.

### ***Recueil des données et sources documentaires***

Les données historiques utilisées comprennent plusieurs ouvrages édités d'ethnologues ou de vétérinaires coloniaux. Elles proviennent aussi d'articles scientifiques publiés dans les *Annales des falsifications et des fraudes* et dans la *Revue d'élevage et de médecine vétérinaire des pays tropicaux*. Les rapports annuels des services de l'Élevage et des Industries animales et du Laboratoire de recherches vétérinaires et zootechniques de Farcha ont aussi été utilisés. La revue de la littérature s'est aussi appuyée sur des thèses, mémoires ou rapports de recherche non publiés. Par ailleurs, les informations bibliographiques ont été complétées par des entretiens auprès de personnes ressources : commerçants, chercheurs ou anciens responsables des services vétérinaires du Tchad.

## **■ RESULTATS**

Pour comprendre l'essor, au début du XX<sup>e</sup> siècle, d'un circuit d'exportation dirigé vers les pays d'Afrique du Nord, puis vers l'Europe, il convient d'abord d'appréhender comment les systèmes pastoraux en place ont pu générer un tel « surplus » de beurre clarifié.

### ***Le beurre clarifié dans l'économie domestique***

La nature des matières grasses utilisées par les populations rurales tchadiennes a longtemps dépendu de leur héritage culturel et de leurs systèmes agraires. En milieu soudano-sahélien, les sociétés d'éleveurs utilisaient le beurre, tandis que les pêcheurs avaient recours à l'huile de poisson et que les sociétés agricoles mobilisaient une association de matières grasses d'origine végétale : karité, etc. (38).

Au Tchad comme ailleurs au Sahel, la contribution importante du beurre clarifié dans l'économie domestique s'explique par l'existence de surplus laitiers générés par les systèmes pastoraux mobiles et par une maîtrise, par les éleveurs ou par leurs femmes, des techniques de production du beurre. La place du beurre s'illustre

par les nombreux usages alimentaires et non alimentaires du produit, et par son utilisation dans les échanges sociaux et économiques locaux.

### ***Beurre clarifié, surplus pastoral***

L'élevage tchadien est caractérisé par une grande variété de groupes ethniques. Les Arabes, les Peuls et les Toubous forment l'essentiel de la communauté pastorale du pays, à côté de nombreux autres groupes de pasteurs ou d'agropasteurs. Ces trois principaux groupes sont localisés dans les zones sahéliennes et sahélo-soudanaises, c'est-à-dire au centre du pays. La zone saharienne, située au nord, représente 61 p. 100 de la superficie du pays, mais elle n'héberge que 1,2 p. 100 de la population totale (35).

Les Arabes peuplent toute la partie centrale du Tchad, le bassin du lac Tchad et le Salamat dans le sud-est du pays. Leur organisation sociale est de type lignager. Le lignage (*khashim-bet*, pl. *khashim-buyût*) est divisé en plusieurs segments qui peuvent se constituer en unités de nomadisation ou campements (*férick*, pl. *furgân*). Les groupes Peul et Toubou sont constitués sur une base clanique plutôt que sur une base lignagère.

Les élevages pastoraux et agropastoraux assurent l'essentiel de la production laitière du pays (22, 24). L'élevage mobile est pratiqué sur parcours naturels, selon des mouvements saisonniers invariants (transhumance) ou changeants (nomadisme). Selon les zones agro-écologiques et les ressources pastorales disponibles, l'élevage pastoral est parfois pratiqué en association avec l'agriculture, dans le cadre de systèmes agropastoraux. « Le Moubi produit du sorgho de contre-saison, mil, doura, sésame, haricot, pois de terre, un peu de coton, quelques arachides, pas beaucoup, car les terrains sablonneux sont rares et réservés au mil (...) ; son troupeau lui donne un peu de viande et surtout du lait et du beurre » (22).

Le zébu arabe représente plus de 75 p. 100 des effectifs bovins du Tchad. Il produit la majeure partie du lait. Chez les Daza (groupe Kréda), « en raccourci, un troupeau moyen de 25 têtes comprend 22 vaches dont 8 laitières qui donnent par jour 25 litres de lait en moyenne ou 1 litre de beurre environ lequel vaut à Mokou 50 à 80 Fcfa selon la saison » (22).

### ***Fabrication du beurre***

La technique de production du beurre clarifié est maîtrisée par un grand nombre d'ethnies au Tchad. On peut citer notamment les Arabes, les Peuls, les Kréda, les Maba, les Mibi, les Tama, les Boudouma. Le beurre est obtenu à partir de lait de vache, mais aussi de chèvre et de chamelle (22). Chez les Arabes, c'est le lait de vache qui est utilisé de manière préférentielle pour la fabrication du beurre, ce qui explique qu'il soit qualifié de *dihin bagar* (littéralement « huile de vache »).

La plupart du temps, c'est la femme qui est chargée des opérations de fabrication et de commercialisation des produits laitiers. Chez les Kréda, par exemple, « La traite des vaches et des chèvres, la fabrication du beurre, la corvée d'eau sont affaires de femmes » (22).

Le barattage en milieu pastoral est réalisé en général sans séparation de la crème. Le lait est laissé quelques heures ou quelques jours à fermenter dans unealebasse fermée (*buxsa* chez les Arabes). La *buxsa* est constituée d'unealebasse surmontée d'un col en vannerie cerclé de cuir. Des courroies de cuir tressées l'entourent et en permettent la suspension. Laalebasse est agitée soit à même le sol soit suspendue en l'air par des sangles. Le barattage proprement dit dure entre 10 et 30 minutes, en fonction de la teneur du lait en matières grasses, de la température ambiante, et du taux de remplissage de la *buxsa*. Il est souvent effectué au petit jour pour bénéficier de la fraîcheur (6, 37).



Les granules de beurre sont ensuite récoltées à la main ou grâce à une louche. Le beurre est alors malaxé, puis placé en suspension dans unealebasse ouverte de lait écrémé ou de petit lait. C'est sous cette forme qu'il peut être conservé quelques heures ou transporté au marché (6, 37).

Pour préparer une *buxsa* neuve, on y plonge un tison d'*Acacia seyal*. Il se dégage d'abondantes fumées qui restent à l'intérieur de la *buxsa* obstruée à l'aide d'un couvercle. Après évacuation du tison, de l'eau très chaude est versée et le couvercle est remis en place pour éviter la sortie de la fumée. Quelques instants après, la *buxsa* est débouchée puis rebouchée après déversage de l'eau chaude. Elle est alors prête à recevoir le lait. Cet enfumage confère au beurre une forte odeur de fumé (37).

Certains groupes d'éleveurs procèdent à la séparation de la crème par gravité, ce qui permet d'effectuer un barattage plus rapide et moins fatiguant qu'avec du lait entier. Il arrive même que la crème soit placée dans unealebasse de petite dimension, éventuellement avec des cailloux, puis agitée à une main. Mais cette technique n'a été décrite que chez certains *furgan* Peuls (14).

Le beurre frais est empreint d'une forte odeur de rance et de fumée, odeur prisée par les consommateurs de beurre de confection traditionnelle. On trouve dans le beurre de nombreuses impuretés (poils de vache, petits fragments de charbon, poussière, noir de fumée, sable, etc.) (22).

Si le beurre frais n'est ni consommé, ni vendu, il est transformé en beurre clarifié. Le chauffage du beurre est souvent accompagné de l'ajout de substances végétales dont le rôle est de faciliter la clarification de l'huile de beurre. Ce beurre clarifié contient environ 98 p. 100 de matières grasses et peut se conserver pendant plusieurs mois. Il arrive même qu'il soit conservé plusieurs années (6). Il est commercialisé en bouteilles de diverses contenances.

La technique traditionnelle de fabrication du beurre clarifié est caractérisée par un faible rendement technique (37). Mais ce faible rendement est largement compensé par la teneur élevée en matières grasses du lait de zébu. « Les laits sont plus riches en matières grasses que les laits de vache européennes. (...) la teneur en matières grasses est de 50 grammes/litre en moyenne, avec de fortes variabilités » (30).

En milieu pastoral, un kilogramme de beurre frais est obtenu dans les conditions normales à partir de 20 litres de lait. Mais ce ratio varie en fonction du taux de matières grasses du lait, de la température ambiante, et du taux de récupération de la matière grasse. Dans les conditions locales, seulement 63 à 66 p. 100 de la matière grasse du lait serait ainsi valorisée sous forme de beurre (36).

#### Usages locaux du beurre

Le beurre clarifié a été dans l'histoire du Tchad la source quasi exclusive de matières grasses pour de nombreux groupes d'éleveurs. Ce statut particulier est à rapprocher des besoins importants en huiles alimentaires et non alimentaires de ces populations. Dans les sociétés soudaniennes précoloniales, en effet, l'utilisation des corps gras « était plus large que de nos jours. L'huile ne servait pas uniquement (...) de vêtement chez les populations ne disposant pas de tissage ou en faisant un usage très restreint. La parure, le soin des cheveux, la lutte contre les parasites... tout passait par l'huile, ce qui explique l'importance qui lui était accordée » (38).

En l'absence de données sur les utilisations actuelles du beurre au Tchad, il convient de se référer aux travaux plus anciens. Decoinck (7) décrit plusieurs modes d'utilisation du beurre en milieu pastoral et urbain qui étaient en vigueur au milieu du XX<sup>e</sup> siècle : alimentaires, thérapeutiques, cosmétiques et artisanales. Les usages alimentaires sont bien sûr les plus connus et les plus communs. Le

beurre clarifié entre dans l'assaisonnement et la cuisson de divers plats (viande en sauce, bouillie, etc.). Les usages thérapeutiques sont assez variés. Le beurre clarifié est administré dans le traitement des maladies humaines et animales. Ainsi, chez certains chameliers, l'huile de beurre est administrée en ingestion pour le traitement des affections internes de l'animal, ou en cataplasmes pour le traitement de la gale cameline ou de la lymphangite épizootique.

Ces usages thérapeutiques de l'huile de beurre au Tchad sont à rapprocher des utilisations médicales décrites chez les Peuls du Nord Cameroun par Seignobos (38) : application du beurre bouilli pour les soins pulmonaires, purge de beurre liquide pour certaines affections intestinales, inhalation de beurre contre la sinusite, application de beurre clarifié contre les rhumatismes, et soins en compresse sur les yeux. Cette importance du beurre dans la pharmacopée témoigne du rôle central joué par l'huile de beurre dans les civilisations pastorales d'Afrique centrale.

Les usages cosmétiques ou esthétiques du beurre se retrouvent chez certains groupes ethniques. Les femmes en font usage dans de nombreuses communautés pastorales pour entretenir leurs cheveux. Les Maba (populations vivant à l'est du Lac Fitri) l'utilisent pour certaines opérations esthétiques sur les lèvres des filles ayant atteint la puberté : « la lèvre inférieure est lardée à petits coups avec une épine d'*Acacia nilotica* (...) la plaie est traitée avec un mélange de charbon et de beurre chaud » (22).

Enfin, le beurre est utilisé dans l'artisanat. L'huile de beurre est par exemple appliquée pour le tannage des peaux de mouton et pour la fabrication de filets de pêche chez les Boudouma : « Le filet est fabriqué à partir des fibres du kayo (*Calotropis procera*) ; celles-ci sont rendues plus résistantes grâce à un traitement qu'on leur fait subir avec un produit tiré de l'écorce d'une plante grimpante, le dagdao ; ce produit est mélangé à du beurre et à du natron » (22).

#### Echanges de beurre

Ainsi, chez les éleveurs pastoraux ou agropastoraux mobiles, le beurre clarifié faisait partie des excédents transportables et commercialisables. Alors que « le lait joue un grand rôle dans l'alimentation, le beurre constitue une bonne monnaie d'échange » (22).

Le beurre clarifié fait ainsi l'objet d'échanges économiques locaux ou de longue distance, impliquant des échanges monétaires. Un exemple de ce type de commerce est donné par Le Rouvreur (22) : « Voilà le circuit commercial type que pratique le Kécherda : de septembre à décembre, quand le beurre est abondant, il se rend au Borkou avec des chameaux ; il s'y procure des dattes et surtout du sel avec le produit de la vente du beurre. De janvier à mars, il porte ces dattes et ce sel plus d'autre beurre sur les marchés lointains du sud : Abourda et Koundjourou ; en échange il achète : mil, étoffe, thé ».

Plus à l'est, les Zaghawa se rendent à Faya-Largeau pour y charger le natron et quelques dattes. Au retour au Dar Zagawa, ils prennent une vache ou quelques moutons, du beurre et poursuivent leur route vers le Darfour. Avec le produit de la vente, ils ramènent étoffes, sucre et thé, en achetant aussi du mil sur le chemin du retour (22).

Ces échanges se font aussi souvent sous forme de troc, notamment au niveau des marchés locaux. Dans la partie centrale du Ouaddaï, les Arabes Mahamid viennent par exemple régulièrement échanger dans les villages un peu de lait et de beurre contre du mil (22).

Le beurre entre aussi dans le paiement des droits d'accès aux pâturages et des impôts. « L'Arabe s'arrogeait le droit de conduire son troupeau sur les *goz* (pâturages exondés) avoisinant les villages, et en contrepartie il donnait au chef de village deux litres de beurre » (22). « Les Gamergou, éleveurs, payaient au Bornou un tribut exclusivement en beurre liquide » (38).

On comprend dans ce cadre que le beurre, surplus pastoral et objet de nombreux échanges locaux, ait pu faire l'objet d'un commerce de longue distance, à la faveur de l'émergence d'une demande domestique, mais aussi en réponse à une forte demande extérieure provenant de certains pays arabes, au moins à partir du début du XX<sup>e</sup> siècle.

### **Le beurre clarifié dans le commerce de longue distance : 1930-1970**

Cet essor du commerce tchadien n'a d'abord pas été isolé dans le contexte de l'Afrique subsaharienne. Un rapport de 1948 sur l'utilisation du lait au Sénégal précise les contours de ce commerce : « Ce beurre fondu, malgré ces défauts, et peut-être à cause de ceux-ci, est apprécié sur les marchés locaux et en Afrique du Nord. Les pâtisseries en utilisent aussi une assez grande quantité. Il existe un courant d'exportation assez important de beurre fondu du Sénégal et du Soudan vers l'Afrique du Nord et du Niger vers le Nigeria britannique. Les beurres fondus, liquides, sont coulés dans des bidons d'essence (estagnons de 18 kg ou futs de 200 L) et acheminés vers l'Afrique du Nord, du Niger par la voie transsaharienne, du Sénégal par mer. Le beurre étant solidifié à l'arrivée, les bidons doivent être découpés pour en extraire le contenu. Le chauffage des bidons aurait pour effet de mélanger les parties périphériques plus ou moins altérées au contact des parois, avec la masse du beurre » (30).

Le beurre clarifié faisait ainsi l'objet d'un grand commerce dans les années 1950 au Niger : « Le beurre liquide est destiné à l'exportation soit vers l'Algérie (marché de Tahoua), soit vers le Nigeria (marchés de Birni-Kasoé, Kellakam). Il existerait également dans le secteur oriental une exportation vers le Tchad. (...) Ce commerce se fait souvent par l'intermédiaire de femmes Haoussas ou Toubous qui transportent le beurre acheté solide en beurre fondu. (...) Des commerçants arabes exportent ensuite par barils de 210 litres environ acheminés en camion vers Alger, soit par Gao, soit par Agadès et Tamanrasset. D'après Dupire (1962) cité par Vatin (39) le trafic serait important surtout en fin d'hivernage et en saison sèche.

Il semble que ce commerce ait été relativement ancien et qu'il se soit développé avec l'urbanisation. « Le commerce de beurre clarifié sénégalais, s'il existait peut-être auparavant, s'est développé avec l'urbanisation coloniale. Ce négoce est alors resté confiné à la sphère « informelle » de l'économie de ces pays. Parallèlement est né le secteur « formel » un commerce de produits laitiers de type européen, importés de la métropole » (39).

Parallèlement aux circuits ouest-africains du commerce du beurre (9), un négoce de beurre clarifié en provenance du Tchad s'est développé dans la partie centre-est du Sahara. Ce courant d'exportation s'est mis en place grâce à l'existence ancienne d'un commerce de beurre clarifié intégré aux économies locales, mais aussi grâce à la participation de commerçants négociants.

#### **Commerce transsaharien du beurre tchadien**

Le commerce de grande ampleur du beurre clarifié au Tchad s'est, semble-t-il, développé dès le début du XX<sup>e</sup> siècle. Dans les années 1930, ce commerce était entièrement aux mains de négociants libano-syriens. Les commerçants collectaient le produit directement dans les campements nomades en échange de « pacotille ». Le beurre clarifié était ramassé par les commerçants d'Adré et d'Abéché qui le refondaient et l'expédiaient vers le Soudan (ex. Soudan anglo-égyptien), d'où il gagnait Le Caire. Le beurre était alors raffiné sur place ou par les commerçants du Caire, pour être expédié ensuite au Liban, en Syrie, en Iran, en Irak et au Pakistan (2, 7).

Entre 1934 et 1936, les exportations ont quadruplé. Les prix allaient de 2,80 à 3 F le litre (7). Les capacités d'exportation étaient vraisemblablement de plusieurs milliers de tonnes de beurre, provenant de la transformation de plusieurs dizaines de millions de litres de lait par les éleveurs eux-mêmes. Selon Vaillant (1949) cité par Seignobos (38), « Des milliers de tonnes de beurre étaient exportées avant 1939 par camions citernes spéciaux du Tchad (Fort-Lamy) vers l'Égypte ».

Les pays arabes n'étaient alors pas les seuls à être demandeurs : « Le beurre indigène fondu, vendu sur tous les marchés d'Afrique occidentale française, est très recherché depuis longtemps par les Anglais qui, au Kenya, au Tanganyika, au Nigeria, en exportent de grosses quantités sous le nom de *ghee*. Mais il est auparavant traité plus ou moins industriellement, raffiné, désodorisé pour une utilisation dans la biscuiterie » (28).

#### **Repolarisation du commerce au profit des sociétés coloniales**

Dès 1934, les autorités coloniales avaient commencé à s'intéresser au commerce du beurre. « La colonie du Tchad (Afrique équatoriale française) qui possède un cheptel bovin très important, en exporte depuis plusieurs années sur le Soudan anglo-égyptien et le Nigeria. C'est en 1940 que le plus fort tonnage a été obtenu (...). En Afrique occidentale française, seuls le Niger et le Sénégal sont exportateurs. Le premier sur le Nigeria et l'Algérie (...) et le second sur l'Afrique du Nord (...) sans compter une importante quantité absorbée par Dakar » (28).

Mais le beurre tchadien connut un regain d'intérêt dès le début de la Première Guerre mondiale, période pendant laquelle les intérêts coloniaux furent concentrés vers l'approvisionnement des marchés de la métropole, alors en proie à de graves pénuries. Cette volonté de réorienter le commerce de traite concerna en particulier les produits issus de l'élevage (29). Plusieurs sociétés coloniales d'exportation s'engagèrent alors dans ce commerce et installèrent de petites unités industrielles de clarification. Un courant fut créé vers la métropole et la Grande-Bretagne, via Pointe-Noire et les ports du Nigeria. On exporta aussi des quantités réduites de beurre tchadien vers l'Algérie française (7).

La repolarisation du commerce se fit donc au profit des maisons de commerce coloniales. Pendant la guerre, ce commerce « était florissant et tendait à devenir le principal produit d'exportation du Tchad » (7). En 1942, le total des exportations contrôlées à Fort-Lamy et à Abéché atteignit près de 2 000 tonnes, et ceci sans compter les exportations en fraude (notamment via Fort Archambault).

Une fois créé, ce courant d'exportation vers l'Europe perdura plusieurs années (23). En Angleterre, il entra dans la ration des marins indiens du fait de son rapprochement avec le *ghee*. En France, il fut utilisé après la Seconde Guerre mondiale dans les biscuiteries ou dans la fabrication de la margarine (7). En 1954, le marché s'est divisé en deux courants d'exportation (figure 1) : l'un s'adressant au Ouaddaï et au Batha, particulièrement aux mains de Libano-Syriens qui exportaient le produit vers le Moyen-Orient en passant par le Soudan ; l'autre dirigé vers l'ouest et s'approvisionnant surtout dans le Bas-Chari et le Kanem aux mains de deux compagnies, la Société commerciale du Kouilou Niari (Sckn) et la Société commerciale de l'Ouest africain (Scoa), exportant vers le Nigeria où le produit avait tendance à changer d'étiquette et à être réexporté vers l'Europe ou l'Afrique du Nord (23).

La concurrence entre les compagnies coloniales et les commerçants libano-syriens dynamisait ce commerce. Les prix flambèrent de 3 F/kg en 1934 à 70 Fcfa/kg après la guerre (7). Cette évolution correspond à une période financière troublée où le franc français perdit plus de la moitié de sa valeur, mais où le franc CFA

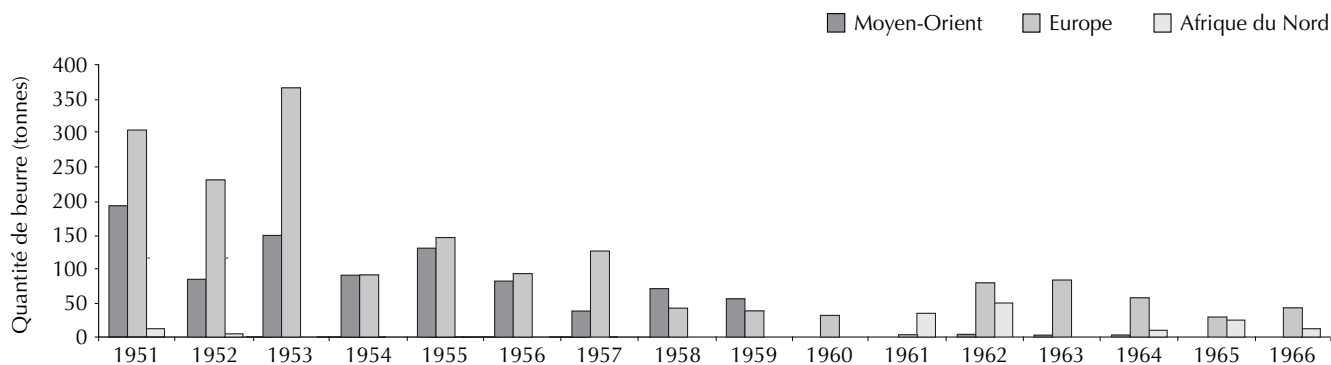


Figure 1 : exportations de beurre tchadien de 1951 à 1966. Source : ministère de l’Elevage, 1958 à 1966.

fut cependant stabilisé \*. En 1958, le beurre était vendu 75 Fcfa/kg sur le marché de Bal, et 90 Fcfa/kg sur les marchés d’Am Zoer et d’Abéché (22). Le commerce domestique de beurre clarifié, qui s’était développé de longue date grâce aux échanges locaux ou sur les marchés de brousse, se trouvait ainsi dynamisé par la demande à l’export.

**Apparition d’unités de transformation**

Parallèlement à ces activités de raffinage et de transport, plusieurs ateliers de transformation laitière avaient été implantés par des Français dans les années 1940 et 1950 : on évoque par exemple l’existence de fromageries de brousse à Ati dans le Batha, ou à Bol dans le Kanem, ainsi que de beurrieres comme celle de Dourbali gérée par l’armée française et celle de Massakory (34). On en sait un peu plus sur cette dernière : « A Massakory, chef-lieu de subdivision situé à 135 km au nord de Fort-Lamy, il existe une beurrierie dont le propriétaire, Monsieur Maitrat, est français. Son beurre (...) est principalement consommé par les Européens résidant en des centres peu éloignés. Elle est en activité à partir de la fin du mois d’août jusqu’à la mi-mars suivante, c’est-à-dire lorsque le minimum de température descend légèrement au dessous de 16 degrés un peu avant l’aube. Les écrémeuses utilisées fonctionnent à la main » (6). La laiterie Maitrat produisit cinq tonnes de beurre frais pendant la saison 1938-39.

Bientôt, cette beurrierie bénéficia de l’ouverture du marché à l’export. En 1943, elle exportait du beurre liquide « non seulement dans le Tchad, mais dans toute l’A.E.F. et même à l’étranger, dans des boîtes tronconiques de fer blanc », d’après Lapie (1943), cité par Seignobos (38). Pour cet auteur, le beurre constituait « une part importante [des] richesses locales ». Il n’est d’ailleurs pas précisé si le beurre tchadien exporté par la laiterie Maitrat était produit sur les campements ou s’il s’agissait du beurre baratté et raffiné sur place. Néanmoins, il est très probable que le beurre clarifié provenait d’une collecte rurale sur les marchés, tandis que le beurre solide destiné aux résidents était baratté par la laiterie à partir de lait de collecte.

\* Jusqu’en 1945, c’est le franc français qui était en vigueur au Tchad. Lors de la signature des accords de Bretton Woods, le 26 décembre 1945, le franc français (FF) fut dévalué de 200 FF (= 1 livre britannique) à 480 FF. Au même moment fut créé le franc des Colonies françaises d’Afrique (CFA) qui valait 1,70 FF. Le franc CFA d’après la guerre fut dévalué de seulement 2,4/1,7 = 1,47 par rapport au franc d’avant la guerre. Le franc français fut encore dévalué le 17 octobre 1948 et le franc CFA passa à 2 FF. En décembre 1958, le nouveau franc français fut créé (égal à 100 anciens francs). Dès lors, la parité (1 Fcfa = 0,02 FF) ne changea pas jusqu’à la dévaluation de 1994. Seules changèrent les appellations du franc CFA. En 1958, en effet, l’ancien franc CFA devint le franc de la Communauté française d’Afrique (Fcfa). Puis, en 1959 fut créé le franc de la Coopération financière en Afrique centrale (Fcfa) pour les anciennes colonies d’Afrique centrale (dont le Tchad) et le franc de la Communauté financière africaine (Fcfa) pour celles d’Afrique de l’Ouest.

Dans les années qui suivirent, il semble que la laiterie de Massakory pris le nom d’Etablissements Chataloup. Cette laiterie continua à jouer un rôle important dans la collecte de beurre liquide pour le compte des sociétés de commerce (tableau I).

**Tentatives de réglementation du commerce par les autorités**

Le commerce vers le Proche-Orient tenu par les commerçants libano-syriens se révéla particulièrement rentable. Les maisons de commerce ne pouvaient alors assurer un prix au producteur suffisamment élevé et eurent des difficultés à faire face à cette concurrence. Les autorités coloniales interdirent petit à petit l’exportation vers le Soudan, ce qui revenait à garantir aux sociétés de commerce le monopole des exportations (7).

Ceci est corroboré par Tacher (commun. pers.) qui confirme que la concurrence des syro-libanais faisait monter les prix à tel point qu’une société de commerce coloniale (la Sedec) dut se retirer du Batha et du Kanem en 1940. Tacher précise que des tentatives de « casser » le circuit d’exportation vers le nord furent entreprises par les autorités coloniales. Les Anglais tentèrent même de créer un marché à Djinéné. On obligea par un arrêté les commerçants à être patentés et l’on imposa que les achats de beurre aux producteurs soient réalisés en monnaie et sur les marchés (7).

Ces interdictions faisaient suite aux nombreuses législations sanitaires et commerciales destinées à faciliter le contrôle de ce commerce traditionnel par l’administration coloniale (5). En effet,

**Tableau I**

Quantités de beurre collectées par les établissements Chantaloup pour le compte de la Sckn \*

Année	Quantité beurre collecté par la Sckn	Total exportations contrôlées	% exportations contrôlées
1954	24 800	181 409	13,67
1955	43 400	277 365	15,65
1956	17 000	175 697	9,68
1957	36 400	166 158	21,91
1958	16 800	111 268	15,10
1959	18 000	94 898	18,97
1960	20 000	81 000	24,69
Moyenne			17,10

Source : ministère de l’Elevage, 1958-1966

\* Société commerciale du Kouilou Niari



« avec l'augmentation de la demande, les fraudes sur le produit augmentèrent, nécessitant un service de répression. Il était très difficile d'apprécier les quantités traitées sur les marchés intérieurs. L'importance des transactions variaient peu d'une année à l'autre mais les quantités présentées au contrôle pour l'exportation étaient extrêmement fluctuantes » (1). « La fraude était active spécialement à la frontière du Soudan d'où le beurre était expédié au Moyen-Orient » (7).

Les administrateurs coloniaux portaient un regard plutôt négatif sur la qualité et la valeur du beurre clarifié : « Le beurre indigène [est] souvent acide, mal lavé et parfois mal odorant » (28). Par ailleurs, il était reconnu que les productrices ajoutaient parfois au beurre des huiles végétales (arachide, sésame, amande de *Balanites aegyptiaca*) ou des graisses animales (mouton et bœuf) (22).

Le rôle des pouvoirs publics était de contrôler la qualité du produit. Il s'agissait d'une démarche répressive doublée de formations. Des séances de démonstration en vue d'améliorer la qualité du produit furent organisées : démonstrations techniques afin d'obtenir un produit homogène et exempt d'impuretés ; remplacements des récipients difficilement lavables (*korio*) par d'autres plus faciles à nettoyer (*buxsa*) ; conseil sur la fonte du produit et son transport (22).

Les actions à la fois répressives et amélioratrices eurent un effet sur la qualité du beurre tchadien. Le beurre du Tchad était déclaré comme « pur » par l'usine de purification de la Niger Company à Kano. Le seul reproche qu'on lui faisait alors était d'être trop teinté et de contenir des dépôts provenant de la farine de mil utilisé dans le but de désodoriser le produit. Les sociétés anglaises le trouvaient de qualité suffisante pour l'expédier tel quel vers l'Europe, sans avoir à le traiter dans leurs usines de Kano (36).

Mais toutes ces mesures eurent pour effet de freiner la dynamique d'exportation vers le Soudan, tout au moins pour les circuits contrôlés. Après la guerre, les exportations officielles du Tchad tombèrent progressivement de 1 700 tonnes en 1948 à seulement 110 tonnes à la fin des années cinquante. « En 1960, les exportations ne se faisaient plus qu'à partir de Fort-Lamy et portèrent sur 81 tonnes, avec une exclusivité d'exportation pour la Sckn » (7). Le commerce officiel resta relativement insignifiant pendant les années 1960 et finit par se tarir (27).

En revanche, Deconinck (7) affirme que les exportations non contrôlées vers le Soudan demeurèrent « vraisemblablement encore très importantes », au moins jusqu'en 1969. Le beurre continua d'être vendu comme beurre du Soudan et exporté vers le Proche-Orient. Le même auteur évalue en 1969 le potentiel d'exportation en fraude du beurre tchadien à 2 300 tonnes par an, ce qui représente le barattage en milieu traditionnel d'environ 58 millions de litres de lait.

### Commerce du beurre de 1970 à aujourd'hui

Suite au mouvement de repolarisation du commerce au profit des sociétés coloniales, et malgré la persistance d'un commerce non contrôlé vers le Soudan, le négoce du beurre périclita à partir du début des années 1970 et est aujourd'hui de faible importance. Les raisons de ce déclin sont multiples et ne sauraient se réduire aux seules volontés de contrôle de ce commerce par les autorités.

#### Raisons du déclin du négoce de beurre

Le déclin du commerce du beurre tchadien semble lié à trois principaux facteurs : la concurrence des huiles végétales sur le marché local et sur les marchés d'exportation, les mutations du marché européen du beurre, et les bouleversements écologiques des années 1970 et 80. En premier lieu, le marché domestique des matières

grasses fut très fortement modifié par l'émergence de l'huile d'arachide. Si la pénétration au Tchad des cultures oléifères comme le sésame ou l'arachide furent très certainement antérieures au XX<sup>e</sup> siècle, les huiles alimentaires qui en sont issues n'apparurent qu'au début de la colonisation. D'après Seignobos (38), « Ce sont les populations musulmanes qui vont prendre l'habitude de triturer l'arachide. Dans le sud du Tchad, la culture de l'arachide, mais surtout la fabrication de l'huile sera le fait de citadins constitués vers 1930 et formés de commerçants bornouans, baguirmiens, arabes, et, pour le Mayo Kebbi, peuls ». A côté de cette dynamique artisanale, le marché tchadien des huiles fut aussi profondément modifié par l'apparition, en 1955, d'une huilerie industrielle implantée à Fort-Lamy pour produire de l'huile d'arachide.

Dans les années 1960, « le développement de la vie citadine va transformer la carte des matières grasses traditionnelles car la ville va imposer l'arachide » (38). Des relevés sur les marchés en 1977-78 soulignent la pré-éminence de l'huile d'arachide, notamment sur les marchés de N'Djamena : elle représente 66 p. 100 des vendeuses tandis que le beurre liquide ne constitue que 14 p. 100 des commerçantes (tableau II). On comprend que le beurre liquide ait ainsi été fortement concurrencé sur les marchés urbains domestiques. Mais la concurrence de l'huile d'arachide fut bientôt doublée d'une concurrence de l'huile de coton. En effet, si la production d'huile à partir de tourteau de coton s'était développée bien avant les années 1970, c'est seulement en 1979 que l'usine de trituration de la graine de coton de la Cotontchad fut mise en place à Moundou dans le sud du Tchad. Vendue à 290 Fcfa le litre en bouteille en plastique, soit 70 Fcfa de moins que l'huile d'arachide, l'huile de coton révolutionna alors le marché des matières grasses au Tchad (38).

Sur le marché à l'export, le beurre tchadien fut victime du développement de la production laitière industrielle dans le monde. Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'Europe (et notamment la France) est devenue la principale destination de l'exportation officielle du beurre tchadien. Il était alors utilisé en particulier dans la biscuiterie. Mais ce commerce de longue distance fut mis en péril par l'explosion de la production laitière locale, en France et dans plusieurs autres pays européens. Les années 1950 furent celles de la seconde révolution laitière au cours de laquelle se développa le modèle industriel laitier européen : le beurre devint progressivement en Europe un produit excédentaire (39). Les syndicats laitiers s'élevèrent contre l'importation du beurre tchadien. Il semble qu'on lui retira alors l'appellation de « beurre », pour le qualifier de manière inappropriée de « margarine africaine », et que ce

Tableau II

Répartition des vendeuses de corps gras sur l'ensemble des marchés de N'Djamena (1977-1978)

	% de vendeuses
Huile d'arachide	66,0
Beurre liquide	14,0
Beurre de karité	9,5
Huile de coton	3,5
Huile de cucurbitacée	3,0
Huile de poisson	1,8
Suif	1,1
Huile de palme	1,1

Source : Seignobos, 1979

changement d'appellation contribua à lui faire perdre sa compétitivité (Tacher, commun. pers.). Le beurre clarifié tchadien se trouva en tout cas sur les marchés européens et dans les pays arabes en concurrence avec le beurre européen dont les stocks ne cessèrent d'augmenter des années 1960 à la fin des années 1980 (11).

Mais le déclin du beurre tchadien s'explique aussi par les conséquences d'événements climatiques qui touchèrent le pays à partir du début des années 1970 (Clanet, commun. pers.). En effet, les sécheresses de 1972-73 et de 1983-84 qui ont touché le Sahel ont contribué à la forte diminution du disponible fourrager du Centre Tchad. Certaines espèces à forte valeur alimentaire comme les *Acacia* spp. ou le *Pennisetum pedicellatum* ont décliné au profit d'espèces présentant moins d'intérêt pour l'alimentation du bétail (26). La période du « Sahel vert » pendant laquelle la production laitière était abondante et le beurre fabriqué en grandes quantités, laissa ainsi la place à une période moins productive (Tacher, commun. pers.). Ces mutations économiques et écologiques expliquent que le commerce du beurre clarifié ait décliné de 1970 à aujourd'hui. Produit de fabrication traditionnelle à forte valeur identitaire, le beurre clarifié est aussi substituable par d'autres matières grasses et subit ainsi fortement la concurrence d'autres huiles. Finalement, l'économie du beurre clarifié n'a pas bénéficié de l'explosion de la demande urbaine de ces trente dernières années.

**Commerce du beurre aujourd'hui**

Aujourd'hui, l'élevage pastoral reste une activité dominante dans la partie centre et nord du pays. Elle a même sensiblement augmenté dans la partie sud, à la faveur de la descente de nombreux troupeaux depuis le début des années 1980. Le beurre clarifié continue d'être vendu au détail sur les marchés de brousse et dans les principales villes du pays. Des données publiées par l'Observatoire de la filière lait au Tchad montrent la forte valeur de ce produit sur les marchés de brousse (prix d'achat) et sur les marchés au détail de N'Djamena (prix de vente). Les prix chutent uniquement pendant la saison des pluies (*Kharif*), périodes de forte abondance de lait (figure 2).

Ces données soulignent aussi l'augmentation du prix du beurre sur une longue période. Le prix d'achat du beurre à la production est passé de 90 à 1 500 Fcfa/kg entre 1958 et 1998, période pendant laquelle le franc CFA fut par ailleurs dévalué de 50 p. 100 en 1994. Le beurre est ainsi passé progressivement d'un statut de produit de base à un statut de produit de luxe. On comprend mieux alors le déclin du commerce de ce produit qui ne put s'appuyer sur une demande solvable suffisante.

Aujourd'hui, certains éleveurs pratiquent toujours le commerce transfrontalier du beurre en direction de la Libye. Mais il s'agit probablement de quantités assez réduites, transportées à dos de chameaux dans des outres de cuir (Clanet, commun. pers.). Au Soudan, il semble qu'il existe encore un commerce de grande envergure du beurre sahélien, contrôlé en partie par des commerçants raffineurs basés à Khartoum (Habib Ibrahim, commun. pers.). Ce type de commerce est aussi pratiqué au Niger et au Mali à destination de l'Algérie (12).

**Les raisons d'espérer : perspectives du commerce beurrier au XXI<sup>e</sup> siècle**

Pendant longtemps, le modèle de développement laitier promu en Afrique subsaharienne a favorisé la mise en place d'installations laitières industrielles. Aux yeux des administrations et des experts des agences internationales, ces unités étaient les seules garantes de la bonne « qualité sanitaire » du lait distribué aux populations urbaines. Ce parti pris hygiéniste allait de pair avec la promotion de fermes laitières industrielles susceptibles là aussi de produire du lait « dans les normes » (13). Au Tchad, on encouragea la création de ce type d'entreprises avec le peu de succès que l'on sait (24, 33).

La remise en cause du modèle de développement industriel dans les années 1980-90 a conduit au démantèlement des grandes firmes d'Etat. Cette période fut marquée par l'émergence de petites entreprises laitières. Ces bouleversements ont généré de fortes incertitudes sur les politiques laitières à mettre en œuvre. Un consensus semble émerger qui privilégie l'appui aux petites unités de collecte et de transformation sous des formes diverses : *milk groups*, groupements de collecte, minilaiteries artisanales, fromageries, etc. (13, 31). A N'Djamena, on constate l'émergence de ces types d'entreprises, en particulier dans le secteur de la distribution du lait et de la fromagerie (21).

Parallèlement, on assiste dans plusieurs pays à l'émergence de certains produits fermiers « typiques » sur les marchés urbains, mais présentés dans des emballages d'un nouveau type : beurre clarifié en bouteille en plastique, lait caillé en sachet thermo-soudé, crème fermentée (*féné*) en pot en plastique, fromage *tikomart* en sachet, etc. Ces produits sont issus de ces nouvelles entreprises laitières de petite taille, produisant des produits de qualité « spécifique ». Le commerce du beurre clarifié au Tchad pourrait bien trouver ici une source de renouveau, à côté de filières de plus en plus dynamiques comme celles du lait caillé ou du fromage (24).

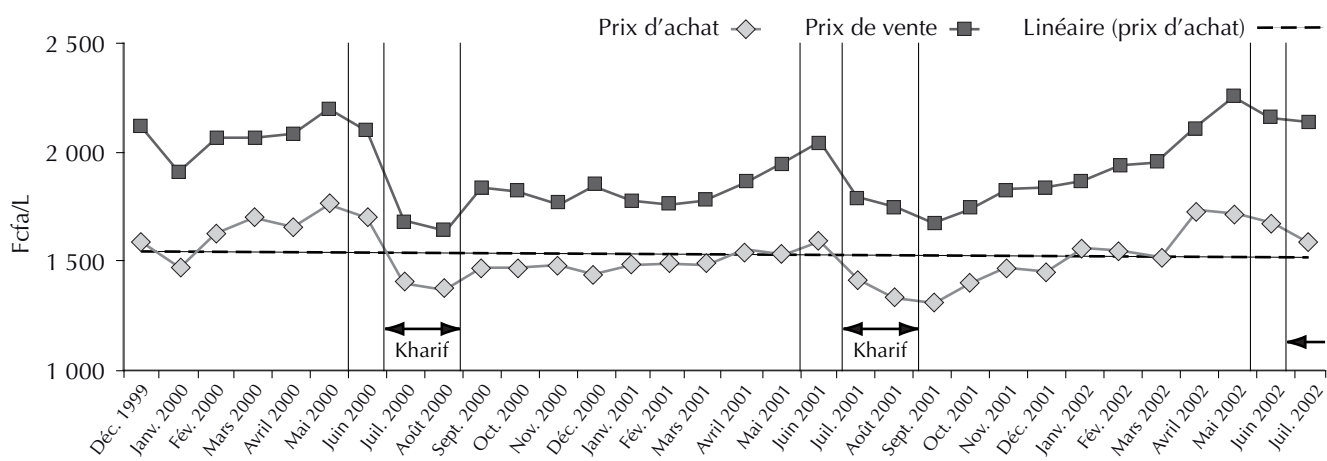


Figure 2 : prix du beurre clarifié dans la périphérie de N'Djamena (Tchad) de décembre 1999 à juillet 2002 (source : Mian Oudang et Duteurtre, 2003).



## ■ CONCLUSION

L'étude de la commercialisation du beurre au Tchad montre qu'un commerce de longue distance a pu se développer uniquement sur la base de la production laitière pastorale. Le commerce domestique de beurre clarifié, qui s'était développé de longue date grâce aux échanges locaux ou sur les marchés de brousse, se trouva dopé par la demande à l'export. Au plus fort de ce commerce, c'est-à-dire à la fin des années 1930, des milliers de tonnes de beurre étaient exportées vers l'Égypte. Ce commerce était aux mains de commerçants libano-syriens opérant pour une grande part via le Soudan.

Au début des années 1940, dans le contexte des pénuries alimentaires provoquées par la guerre en Europe, les autorités coloniales tentèrent de détourner le commerce traditionnel au profit des sociétés françaises, grâce à des réglementations sur les patentes, sur les licences d'exportation et sur la qualité des produits. Ces mesures eurent pour effet de créer un courant d'exportation vers la France et la Grande-Bretagne, qui atteignit près de 2 000 tonnes en 1944. Mais cette repolarisation du commerce eut aussi pour effet de contraindre les commerçants libano-syriens à opérer de manière informelle et à réduire l'activité d'un commerce de longue distance pourtant très profitable.

A partir des années 1970, les mutations sur le marché des huiles et des produits laitiers, ainsi que les évolutions écologiques propres au Sahel provoquèrent la baisse d'intensité du commerce transsaharien qui n'existe aujourd'hui qu'à l'état résiduel. Pourtant, le beurre pourrait bien constituer dans l'avenir une production « typique » propre à trouver une nouvelle place sur les marchés urbains.

Ce travail souligne combien le commerce des produits laitiers fermiers a pu se développer de longue date en Afrique, comme l'évoquent les travaux de Le Nay et Vatin (24) au Sahel, de Vatin (39) au Sénégal, et de Duteurtre (11) en Éthiopie. L'histoire économique du beurre tchadien, bien au-delà de l'anecdote, ouvre des perspectives intéressantes sur le développement de l'élevage en Afrique subsaharienne. Ce cas d'étude permet en effet de mieux comprendre les ressorts de la compétitivité des systèmes d'élevage africains. Il s'agit de revisiter les « idées reçues » sur les pasteurs sahéliens, trop souvent considérés comme vivant « à l'écart » du monde marchand (17). Il s'agit aussi de comprendre les processus de « construction sociale » de la compétitivité qui impliquent à la fois les déterminants techniques, économiques et sociaux des systèmes de production, mais aussi le rôle des commerçants, des autorités, et des consommateurs.

## Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier G. Tacher, S. Kratli, J. Gauthier, G. Magrin et C. Arditi pour leur aide dans la recherche documentaire.

## BIBLIOGRAPHIE

1. AEF, 1951-1957. Rapports annuels du service de l'Élevage et des Industries animales du territoire du Tchad, Afrique équatoriale française. Paris, France, AEF.
2. ANTONINI J., CREAC'H P., 1948. Fabrication et composition du beurre indigène au Tchad. *Bull. Serv. Elev. Ind. Anim. AOF* : 79-88.
3. CORNIAUX C., 2006. Gestion technique et gestion sociale de la production laitière : les champs du possible pour une commercialisation durable du lait dans la Vallée du Fleuve Sénégal. Thèse Doct., INA-PG, Paris, France, 243 p.
4. CORNIAUX C., DUTEURTRE G., DIEYE P.N., POCCARD-CHAPUIS R., 2005. Les minilaiteries comme modèle d'organisation des filières laitières en Afrique de l'Ouest : succès et limites. *Revue Elev. Méd. vét. Pays trop.*, **58** : 237-243.
5. CREAC'H P., 1939. Les fraudes du beurre au Tchad. *Ann. Falsifications Fraudes* : 4-16.

6. CREAC'H P., 1993. Se nourrir au Sahel : l'alimentation au Tchad, 1937-1939. Paris, France, L'Harmattan, 299 p.
7. DECONINCK P.A.J., 1969. Le beurre au Tchad. Thèse Doct. vét., ENV, Toulouse, France, 75 p.
8. DIEYE P.N., 2006. Arrangements contractuels et performances des marchés du lait local au Sud du Sénégal : les petites entreprises de transformation face aux incertitudes de l'approvisionnement. Thèse Doct., Ensam, Montpellier, France, 210 p.
9. DOUTRESSOULLE G., 1947. L'élevage en Afrique occidentale française. Paris, France, Larose, 298 p.
10. DUCRUET P., 1968. Enquête laitière dans la région de Fort-Lamy. Rome, Italie, FAO, 19 p. + annexes.
11. DUTEURTRE G., 1998. Compétitivité prix et hors-prix sur le marché des produits laitiers d'Addis-Abeba (Éthiopie) : la production fermière face à ses nouveaux concurrents. Thèse Doct., Ensam, Montpellier, France, 361 p.
12. DUTEURTRE G., 1999. La valorisation du lait de chamelle au Niger : bilan et perspectives des opérations menées sur ce thème par le projet Filière cameline. Montpellier, France, Cirad-emvt, 41 p. (Rapport n° 99-029)
13. DUTEURTRE G., 2004. Normes exogènes et tradition locale : la problématique de la qualité dans les filières laitières en Afrique subsaharienne. *Cah. Agric.*, **13** (numéro spécial L'alimentation des villes) : 91-98.
14. DUTEURTRE G., ATTEYEH A., 2000. Le lait à Moundou, témoin de l'intégration marchande des systèmes pastoraux au sud du Tchad. *Revue Elev. Méd. vét. Pays trop.*, **53** : 299-306.
15. DUTEURTRE G., MEYER C., eds, 2001. Marchés urbains et développement laitier en Afrique subsaharienne. Montpellier, France, Cirad, 220 p. (coll. Colloques)
16. FAO, 2007. Faostat 2007. Données sur le commerce. Rome, Italie, FAO, www.fao.org
17. FAYE B., 2006. Les pasteurs sont des éleveurs « contemplatifs ». In : Courade G. Ed., L'Afrique des idées reçues. Paris, France Belin, p. 281-287.
18. FEUNTEUN L.M., 1955. L'élevage en Afrique occidentale française. Son importance économique et sociale. Les conditions de son développement et de son amélioration. *Revue Elev. Méd. vét. Pays trop.*, **8** : 137-162.
19. GARCIA-PARPET M.F., 1986. La construction sociale d'un marché parfait : le marché au cadran de Fontaines-en-Sologne. *Actes Rech. Sci. soc.*, **65** : 2-13.
20. GRANOVETTER M., 2000. Le marché autrement : Les réseaux dans l'économie. Paris, France, Desclée de Brouwer, 239 p. (coll. Sociologie économique)
21. LE NAY J., VATIN F., 1993. L'industrialisation laitière impossible. Réflexions sur le cas de l'Afrique sahélienne. In : Corbel P., Vatin F., Eds, Mondes ruraux en mutation. Rennes, France, Presses universitaires, p. 13-25.
22. LE ROUVREUR A., 1989. Sahéliens et Sahariens du Tchad. Paris, France, L'Harmattan, 535 p.
23. MANDON A., 1953. L'Adamawa, terre d'élevage. *Revue Elev. Méd. vét. Pays trop.*, **6** : 77-89.
24. MIAN OUDANANG K., 2004. Dynamique des innovations dans le secteur de l'élevage au Tchad : le cas de la filière d'approvisionnement en lait de la ville de N'Djamena. Mémoire DEA, INA-PG, Paris, France, 44 p. + annexes
25. MIAN OUDANG K., DUTEURTRE G., 2003. L'observatoire de la filière lait au Tchad : un outil de concertation entre acteurs. In : Sémin. Lait sain pour le Sahel, Bamako, Mali, 25 avr.-1 mars 2003.
26. MIAN OUDANANG K., MOPATE L.Y., 2006. Le bassin d'approvisionnement de la ville de N'Djamena en lait : zonage et typologie des élevages laitiers. *Revue afr. Santé Prod. Anim.*, **4** : 39-44.
27. MINISTERE DE L'ELEVAGE, 1958-1966. Rapports annuels du service de l'Élevage et des Industries animales de la République du Tchad. N'Djamena, Tchad ministère de l'Élevage.
28. MORNET P., 1947. Le service de l'Élevage et des Industries animales en Afrique occidentale française pendant la guerre. *Revue Elev. Méd. vét. Pays trop.*, **1** : 79-87 et 183-189.

29. MORNET P., BAYROU M., 1947. Activité du service de l'Élevage de l'A.E.F. durant la Guerre 1939-1945. *Revue. Elev., Méd. vét. Pays trop.*, **1** : 88-92.
30. MORNET P., GILBERT Y., 1948. Rapport sur la production et l'utilisation du lait en Afrique occidentale française. *Bull. Serv. Elev. Ind. Anim. AEF*, **1** : 59-77.
31. O'MAHONY F., BEKELE E., 1985. La fabrication du beurre en Ethiopie : techniques traditionnelles et perspectives d'améliorations. *Bull. Cipea* (22) : 10-16.
32. ORLEANS A. Ed., 1995. Analyse économique des conventions. Paris, France, PUF, 230 p.
33. PISSANG-TCHANGAI D., 2001. Evaluation de la qualité du lait et des produits laitiers dans les systèmes traditionnels de transformation au Tchad. In : Duteurtre G., Meyer C., Eds, Marchés urbains et développement laitier en Afrique subsaharienne. Montpellier, France, Cirad, p. 125-133. (coll. Colloques)
34. PNUD, 1975. Propositions d'amélioration de la production laitière au Tchad. Aspects particuliers pour la région de N'Djamena. Etude économique. N'Djamena, Tchad, Pnud, 101 p.
35. RAYMOND C., ARDITI C., Dir., 2006. Atlas du Tchad. Paris, France, Editions du Jaguar, 63 p.
36. RECEVEUR P., 1943. Tchad et élevage : Projet d'organisation et d'orientation de l'élevage au Tchad, 136 p.
37. ROY L., GAUTHIER J., ABOUBAKAR M., LE MASSON A., 2001. La fabrication du beurre au Tchad. In : Duteurtre G., Meyer C., Eds, Marchés urbains et développement laitier en Afrique subsaharienne. Montpellier, France, Cirad, 220 p. (coll. Colloques)
38. SEIGNOBOS C., 1979. Matières grasses et civilisations agraires (Tchad et Nord-Cameroun). N'Djaména, Tchad, Université du Tchad, p. 49-121.
39. VATIN F., 1993. La mémoire courte : l'effacement d'une tradition laitière au Sénégal. Le lait au Sahel : marchés locaux et marché international. Compte rendu de fin de recherche. Rennes, France, Université de Rennes, p. 149-166.
40. VATIN F., 1996. Le lait et la raison marchande. Essais de sociologie économique. Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 205 p.
41. ZAFINDRAJONA P.S., GAUTHIER J., BOUCHEL D., MIAN OUDANANG K., 1997. Mission d'identification d'un projet visant à l'amélioration de l'approvisionnement laitier de N'Djamena. Montpellier, France, Cirad-emvt, 78 p. + annexes (Rapport n° 97.022)

Accepté le 10.12.2009

## Summary

**Duteurtre G., Koussou M.O.** Pastoral Economy and Dairy Markets in Sahel: Heyday of the Clarified Butter Trade in Chad from 1930 to 1970

In the beginning of the 20th century, the economic history of Chad was marked by the growth of the clarified butter export trade. A review of the literature and interviews of resource persons enabled the authors to understand better the heyday of Chad's butter. This trade developed from large surplus amounts in the pastoral economy. As a preservable product, the clarified butter is a reserve with high economic value for local exchanges, pastoral deals, and family use. Like in other Sahelian countries, the presence of this traditional trade in Chad helped develop a subsector controlled by Lebano-Syrian traders, who transported the butter by truck to Middle-Eastern countries via Cairo. At the end of the 1930s, colonial trading enterprises redirected part of this trade to Europe, via Nigeria and Congo. France and Great Britain, facing an economic shortage because of the War, imported each year several thousand tons of Chadian butter. This export trade to Europe lasted up to the mid 1950s, but waned then because of the competition with European dairy surpluses. On the local market, the clarified butter also had to compete with various vegetable oils. In addition, the trade was affected by the Sahelian droughts which started in 1973. This episode in the history of Chad's animal productions is nevertheless an original experience, as the region is today structurally an importer of dairy products. The article ends with some policy recommendations to increase market integration of pastoral systems in Africa.

**Keywords:** Butter – Dairy product – Animal husbandry – Trade – History – Chad.

## Resumen

**Duteurtre G., Koussou M.O.** Economía de pastoreo y mercados lecheros en el Sahel: edad de oro del comercio de mantequilla clarificada en Chad de 1930 a 1970

La historia económica de Chad está marcada por el auge, al inicio del siglo XX, de un circuito de exportación de mantequilla clarificada. Estudios bibliográficos, acompañados de entrevistas con personas implicadas, han permitido comprender mejor esta "edad de oro" de la mantequilla chadiana. Este negocio reposaba sobre la existencia de una sobre producción importante proveniente de la economía pastoral. Producto de conserva, la mantequilla clarificada constituye en efecto una reserva de valor móvil para los intercambios locales, los arreglos pastorales y para el uso familiar. Como en otros países del Sahel, la existencia de un comercio tradicional en Chad sirve de base para el surgimiento de una verdadera filial controlada por los comerciantes libano-sirios, quienes envían el producto por camión hacia los países de Medio Oriente vía El Cairo. Al final de los años 1930, las casas coloniales de comercio desviaron una parte de este comercio hacia Europa, vía Nigeria o el Congo. Gran Bretaña y Francia, bajo una economía de guerra, importaron cada año varios miles de toneladas de mantequilla chadiana. Estos intercambios hacia Europa perduraron hasta mitades de los años 1950, pero fueron rápidamente frenados por la competencia de excedentes lecheros en los mercados del norte. Sobre el mercado local, la mantequilla clarificada sufrió también la competencia de diversos aceites vegetales. Conoció finalmente el impacto de las sequías que afectaron al Sahel a partir de 1973. Este episodio de la historia de la cría chadiana constituye como mínimo una experiencia original, en una región hoy estructuralmente importadora de productos lecheros. Este trabajo histórico permitió esquematizar recomendaciones para las políticas de cría enfocadas a reforzar la integración comercial de los sistemas de pastoreo en África.

**Palabras clave:** Mantequilla – Producto lácteo – Ganadería – Comercio – Historia – Chad.