

Encyclopédie berbère

28-29 | 2008 28-29 | Kirtēsii – Lutte

Lait

M. Gast



Édition électronique

URL: http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/294

DOI: 10.4000/encyclopedieberbere.294

ISSN: 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2008

Pagination: 4322-4330 ISBN: 2-7449-0707-4 ISSN: 1015-7344

Référence électronique

M. Gast, « Lait », Encyclopédie berbère [En ligne], 28-29 | 2008, document L05a, mis en ligne le 01 juin 2013, consulté le 24 septembre 2020. URL : http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/294; DOI : https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.294

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

© Tous droits réservés

1

Lait

M. Gast

- 1 [Ax (akh) en touareg; ayefki, ayefk, ak°ffay, en kabyle; ak°fay (lait frais) ou αγυ (petit-lait) en tachelhit; αγυ ou αγί en tamazight et en rifain; αγί en ouargli..., voir note linguistique complémentaire.]
- Tous les témoignages anciens sur la vie des Berbères, depuis Hérodote en passant par les historiens arabes, remarquent la frugalité des populations du Maghreb et du Sahara avec, comme principales nourritures, le lait et la viande. Le proverbe touareg ne dit-il point : « l'eau c'est l'âme, le lait nous fait vivre », Amân imân, ax isudar).
- Pratiquant la cueillette des céréales et plantes spontanées, les pasteurs nomades maghrébins et sahariens n'ont guère commencé à consommer des céréales cultivées qu'après l'arrivée des Arabes. L'importance du lait se constate au niveau de la richesse du vocabulaire et de la variété des produits issus du lait, dans toutes les langues du Maghreb et du Sahara, comme chez tous les pasteurs nomades, de l'Asie centrale au Proche orient. Nous prendrons l'exemple du vocabulaire en pays touareg du Sahara central que nous avons particulièrement étudié (Gast et al, 1969).
- 4 En touareg, le lait en général est dénommé ax (axa chez les Isaqqamaren*), qu'il soit de femme ou des animaux, frais et doux, aigre, tourné, cru, cuit, condensé, etc. (Cf. Dict. touareg-français de Foucauld, 1951, II, p. 947). Ax se dit aussi du suc laiteux qu'exsudent les feuilles ou tiges de certains végétaux comme le Callotropis procera, le figuier ou les graines de céréales avant leur maturité.
- Pour étaler sa consommation sur un ou plusieurs jours, l'emporter en voyage, l'associer à diverses nourritures et boissons, l'on fait cailler le lait dans une outre spéciale ensemencée de ferments prélevés dans l'estomac d'un jeune chevreau (de quelques jours). Cet estomac desséché préalablement, et débité en petits morceaux, peut être utilisé pendant plusieurs mois. L'outre à faire cailler le lait en peau de chèvre tannée, épilée et retournée, fleur du cuir à l'intérieur (tanwart ou ağiwir ou encore émesesley) remplie de lait frais après la traite du matin est mise à chauffer au soleil ou près des braises d'un foyer pour favoriser l'action des ferments (présure naturelle sécrétée par l'estomac du jeune chevreau). Les parois internes de l'outre à faire cailler le lait se tapissent après usage de peaux blanchâtres appelées aklayen. Celles-ci renferment les

2

bactéries nécessaires à l'acidification du lait. Cette outre n'est jamais rincée à l'eau. Le lait fermente lentement du matin jusqu'au lendemain, environ douze heures. Il est alors versé dans une autre outre plus grande, gonflée d'air et suspendue pour être violemment secouée en cadence afin d'en extraire le beurre. C'est le barattage. Les gouttelettes de beurre frais, de couleur blanche, qui se forment durant cette opération, finissent par s'agglutiner en une seule motte après environ vingt à trente minutes de barattage. Pour accélérer la formation des gouttelettes et figer plus rapidement la matière grasse, l'on rajoute de l'eau froide en petite quantité.

- Le barattage peut s'effectuer, selon les lieux, dans une poterie, une calebasse, ou un récipient en bois que l'on puisse secouer.
- Le beurre est mis de côté pour être fondu avec les récoltes de plusieurs jours ; ce beurre frais (ûdi wa mellen), dit aussi tasendut ou tesufrent, est très rarement utilisé tel quel sauf dans le Sahara du Nord et dans le Tell, en particulier pour déguster la graine de couscous sans bouillon (appelée mesfuf) et arrosée de lait caillé. Il sert parfois aussi d'excipient gras pour la préparation de certains remèdes (pour soigner les mammites en particulier).
- Le beurre frais est chauffé pour être fondu avec un agent clarificateur (ufrun) qui peut être une plante aromatique (aynessis: Matricaria pubescens; éheses: Melilotus indica; aséar: Anethum graveolens; tuf iškan: Ruta tuberculata parmi les plus courantes) ou des graines de mil (Pennisetum) et même de la corne de mouflon grillée et râpée. Ces agents clarificateurs qui agglutinent les impuretés sont aussi des antioxydants car il n'a pas été trouvé de peroxydes dans les beurres fondus de chèvre de l'Ahaggar ainsi préparés (cf. M. Gast et al., 1969: 48).
- Le beurre ainsi fondu, quel que soit l'animal qui a fourni le lait, acquiert un parfum et un goût particulier, un fumet rappelant celui du lard et qui donne aux aliments un relief très apprécié, propre à chaque terroir. Les étrangers qui ignorent cette particularité et ce goût ont la fâcheuse habitude d'appeler ce produit « beurre rance ». Or, toutes nos analyses ont prouvé l'absence d'oxydation de tous ces beurres fondus (quand ils sont normalement conservés). Cette expression malheureuse est donc à bannir du vocabulaire français. Ce beurre fondu est conservé dans des bouteilles en peau de chameau spécialement conçues à cet effet et de capacité variable (M. Gast 1969 : 52).
- 10 Le premier lait d'une femelle (et aussi d'une femme) durant les vingt-quatre heures qui suivent la mise bas est nommé édeyes (colostrum). Le lait suivant se dit aselamselam ; il est un peu épais. Au bout de trois ou quatre jours, la femelle fournit du lait ordinaire ou ax.

Le lait frais est appelé ax kefâyen.

Le lait aigri, baratté ou non, se nomme ax iZZân.

Le lait acidifié ayant livré son beurre : ax indâwen ou ax n tanwart et encore ax n aqiwîr (tanwart ou ağiwîr étant l'outre à faire cailler le lait).

- Quand on verse du lait frais dans du lait aigre, ce mélange appelé ax imsâyen (du verbe emsy: mélanger) adoucit l'acidité du produit qui, au bout d'une heure ou deux, redevient acide : ax iZZân, soit caillé ax islâyen, raïb en arabe, soit tourné ax yekîrestemen (de Foucauld, Dict. touareg-français, III: 1249).
- 12 Ax islâyen est aussi nommé ûmsey ou agereñgefa. Ûmsey peut contenir un peu d'eau alors que agereñgefa n'en a pas du tout. Le lait frais, aigri ou caillé, allongé d'une grande quantité d'eau (égale ou supérieure au quart de son volume) s'appelle alors téleké.

- En voyage, le méhariste peut emporter du lait acidifié dans une outre verticale à large ouverture: la tasufra qui est suspendue au pommeau de la selle. Cette boisson alimentaire peut être allongée d'eau tous les jours car son taux d'acidité augmente peu à peu: elle est à la fois désaltérante et nourrissante. On peut réaliser le même type de boisson avec du lait de conserve (en poudre ou en liquide concentré) étendu d'eau et en y ajoutant un peu de vinaigre. Cette boisson acide a des effets immédiats très tonifiants sur les randonneurs sahariens.
- Le lait baratté participe aussi à différentes préparations nutritives qui ne nécessitent ni feu, ni ustensile spécifique. L'aγgera ou erélé est une soupe froide composée de lait baratté, d'eau, de farine de mil, de fromage pilé, de dattes en poudre et d'un peu de piment de Cayenne (M. Gast 1969 : 54). Ce lait baratté sert aussi de sauce dans les bouillies de mil en particulier.
- 15 Très rafraîchissant du fait de son acidité (0,7 à 1,2 % d'acide lactique), le lait de chèvre baratté apparaît comme une boisson très intéressante sur le plan nutritionnel car sa composition énergétique est proche de la composition optimale. Le mélange : 1 kg de lait entier + 1 kg de lait baratté apporterait la moitié des besoins énergétiques, les trois quarts des besoins lipidiques et la totalité des besoins protidiques et calciques.
- A partir de cette constatation et en se référant aux travaux de Gast et Adrian (1965), nous pouvons poser en principe qu'une ration alimentaire composée de 1 kg de lait entier de chèvre, de 1 kg de lait baratté de chèvre et de 450 grammes de mil, satisfait la totalité des besoins énergétiques du nomade saharien et, de plus, serait sensiblement équilibrée sur le plan nutritionnel.
- 17 Les instruments et ustensiles qui servent aux traites des animaux et à la manipulation du lait et des laitages sont tous très fonctionnels et adaptés selon les quantités journalières. Depuis la seille en bois ou en calebasse aẓâẓeg ou ezzeka, en passant par le biberon en bois pour allaiter les bébés (aγelela ou amûla) et l'entonnoir (éseggefi) pour remplir les outres, la gamme est très variée.
- C'est d'abord la série des ustensiles en bois appelée *ikassen* (pluriel de *akus*) qui comprend des bols avec ou sans anse ou poussoir et des plats hémisphériques de toutes tailles et toutes capacités depuis 1/4 de litre jusqu'à environ 10 ou 15 litres. Les bols de bois *akus* à paroi verticale ou de forme hémisphérique destinés à boire le lait ou l'eau se reconnaissent tous à leur bord aminci et leur couleur claire, alors que les mêmes types de bols en bois, hémisphériques, à bord large, robuste servent essentiellement de plat à nourriture (bouillie, viande). Ces derniers sont en général entièrement noircis au feu, intérieur et extérieur, pour éviter les brisures du bois vert, bien que les plus petits restent souvent sans aucune préparation, gardant la couleur du bois dont ils sont issus : tamaris et acacia jaune clair, sumac et autres bois rougeâtres. Ils sont tous fabriqués dans la masse d'un tronc de bois vert à l'aide d'une herminette (*takadimt*) manipulée avec dextérité par les forgerons-artisans. L'apparition de la vaisselle en aluminium et en matière plastique a quasiment tari ces fabrications d'autant que les arbres qui fournissaient ce bois devenaient rares et interdits d'abattage au Sahara central comme dans les pays du Sahel.
- Alors que chez tous les pasteurs nomades, le lait, qu'il soit de vache, de chèvre, de brebis ou de chamelle, représente avec ses dérivés un aliment de base essentiel, son usage a diminué dans les régions plus riches. L'adéquation entre les laitages vendus dans les grands magasins et les produits des pasteurs nomades n'a pas été facile, tant

en raison du goût des consommateurs que des techniques de préparation. Cependant, l'arrivée en Europe d'immigrés issus du Maghreb, des pays africains et du Proche-Orient, a suscité depuis quelques années des recherches spécifiques sur le lait acidifié. Celui-ci transporté en voyage, ou gardé au repos quelque part, se décante en lactoserum d'un côté et en une masse fromageuse de l'autre. Si on le secoue, il reprend son aspect aqueux et aigrelet si appétissant pour les amateurs. L'industrie fromagère est arrivée depuis peu à trouver comment éviter cette décantation en réalisant un produit onctueux, homogène et acidulé de même goût que le lait aigre des nomades et qui peut demeurer stable plusieurs jours (bien qu'il soit conseillé de le secouer un peu avant usage).

Ce laitage nouveau, qui n'est pas du tout du yaourt (fabriqué avec des ferments différents), qui n'est pas du babeurre (lactoserum) ni du petit-lait, est appelé fort heureusement dans le commerce leben ou laban, dénomination arabe très populaire dans tous les pays de langue arabe et qui est parfaitement exacte. Cependant, beaucoup de locuteurs (et même des chercheurs) qui ignorent que ce lait fermenté a livré son beurre, peut être étendu d'eau et n'a aucun équivalent en Europe, s'obstinent à l'appeler « petit lait »; même certains dictionnaires font la confusion! (voir les définitions et valeurs biochimiques de ces produits in J. Adrian, J. Potus, R. Frangne, 2003).

Les taux de production des animaux en lactation chez les nomades sont très inférieurs à ceux des élevages en étable en Occident car pour provoquer la montée de lait des femelles, on laisse téter le jeune qui donne de violents coups de museau sur la mamelle. La mère qui reconnaît son petit à son odeur se laisse téter et accepte alors ensuite la main du berger ou de la bergère. De même, une chamelle qui n'a pas son petit à ses côtés et dont elle n'a pu reconnaître l'odeur, refuse de se laisser traire et retient son lait ; d'où l'usage d'un leurre empaillé lorsque son petit est mort pour pouvoir la traire.

La petite chèvre à longs poils noirs (Capra hircus var. domestica) peut ainsi fournir à ses éleveurs entre 0,5 et 2,5 litres en deux traites selon les saisons, l'état des pâturages et en rapport avec son cycle de lactation. Une brebis peut avoir un rendement semblable alors qu'une vache peut fournir 6 litres en deux traites (après les tétées du veau) quand les conditions sont bonnes, sinon 1 litre.

Composition des laits consommés en tant que boissons en Ahaggar, en g pour 1 000 g

COMPOSITION DES LAITS CONSOMMÉS EN TANT QUE BOISSONS EN AHAGGAR, en g $_{\rm pour}$ 1 000 g

Caractéristiques des échantillons		Substance sèche totale	Graisse	Protéines	Calcium	Phosphore	Cendres	Acidité
Lait baratté	Oued ln Oraren (Chebeki)	114,8	12,0	48,3	1,85	1,36	9,02	111° D
	Ideles (Hanni)	109,2	11,0	44,2	1,65	1,28	8,43	159° D
	Assekrem (Sœurs)	115,5	13,0	44,0	1,69	1,44	8,70	118° 0
Lait baratté plus eau	Assekrem (Akhmadou)	85,8	12,0	35,2	1,54	1,26	7,92	103° 0
	Oued Tarasit (Ait Loaiène)	55,1	5,0	22,4	1,02	0,83	4,82	66° 0
Lait baratté plus lait frais	Oued Tarasit (Ait Loaiène)	118,3	33,0	42,7	1,58	1,24	7,97	76° 0
	Oued In Oraren (Chebeki)	120,5	40,0	38,5	1,57	1,14	7,60	78° 0
Aygcra ¹ Ideles (El Mahdi)		181,2	3,0	30,8	0,60	0,69	6,09	

^{1.} Composition de l'aygera = 5 Aoules (fromages de lait baratté) soit 100 g = 200 g dattes séchées dénoyautées (environ).

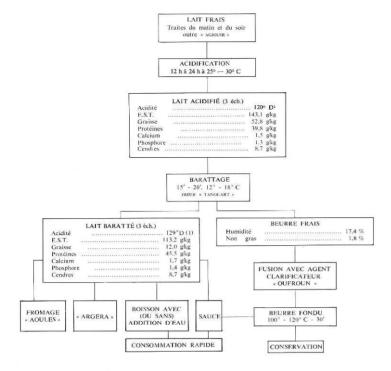
^{= 200} g de farine de mil environ.

⁼ piment de Cayenne broyé

⁼ eau qs 2 litres

5

Le lait et les produits laitiers en Ahaggar (d'après M. Gast et al., 1969, p. 46)



(1) Io D - 100 mg d'acide lactique par litre de lait

Diagramme de fabrication du beurre de lait de chèvre en composition des produits mis en œuvre en Ahaggar

- Quant aux chamelles leur production varie énormément depuis les trois premiers mois de lactation (5 à 10 litres par jour qui nécessitent trois traites journalières) et les périodes suivantes, jusqu'à 2 litres par jour compte tenu de l'abondance des pâturages et la régularité des abreuvages (tous les 4 à 5 jours l'été et tous les 6 jours les autres saisons).
- On évoquera enfin l'appréciation des consommateurs à l'égard de ces productions. Le lait de chamelle se boit frais car il a une durée de conservation limitée et ne caille pas (bien que des expériences récentes aient réussi à fabriquer du fromage avec ce lait). Léger et très digestible, il représente parfois le seul aliment d'éleveurs isolés durant plusieurs mois. Il peut très bien être mélangé au lait de chèvre baratté acidifié. Mais il prend parfois l'odeur et le goût du pâturage dominant que les animaux ont brouté. C'est le cas de Schouvia purpurea (alwat, jirjir) au Tamesna (Nord Niger) où le lait et les hommes sentent une forte odeur de chou sauvage. Les nomades peuvent en boire 4 à 5 litres par jour quand il est abondant. Le régime forcé des jeunes filles qu'on engraisse en Mauritanie peut atteindre 20 litres journaliers.

Lait

Fig.1. Barattage du lait dans l'outre gonflée d'air et suspendue pour être balancée. Auprès de la bergère sont posés une outre à beurre, un pot à lait (akus) supportant un plat à nourriture à larges bords (tayehut).



Fig. 2. Le lait frais est versé dans l'outre à faire cailler le lait à l'aide de l'entonnoir de bois éseggefi.



Fig. 3. Pot à lait muni d'une anse et pourvu de pièces métalliques sur les fentes du bois.



Fig. 4. La tasufra, outre à large ouverture, ordinairement suspendue à la selle du méhariste.



- Le lait de brebis presque inexistant au Sahara central, demeure abondant et fréquent au Sahara septentrional et sur les Hautes-Plaines. Le beurre du lait de brebis a une odeur plus forte que celui de chèvre, propre à son terroir.
- Le lait de chèvre est celui qui reste le plus apprécié car il est plus digestible que celui de vache, il peut nourrir les bébés et les vieillards. Il est aussi fourni par de petits troupeaux qui sortent chaque jour autour des oasis; les bêtes retrouvent chaque soir la demeure de leurs maîtres qui leur donnent des compléments de bottes de luzerne fraîche, de l'orge et les restes de pain. Chaque famille nomade ou sédentaire fabrique son lait acidifié quotidien lequel demeure un complément de choix dans tous les repas, même s'il reste modeste. Cette production alimentaire est aussi un lien affectif profond avec l'animal et un mode de vie rustique encore empreint de nostalgie. Sur tous les marchés du Maghreb et du Proche-Orient, la botte de luzerne est devenue prioritaire; en effet la chèvre est toujours présente et résiste à l'urbanisation et à la distribution alimentaire des grands magasins. En outre, cet animal n'est pas sacrifié comme l'est le bélier consacré aux grandes fêtes musulmanes de la fin du Ramadan. La chèvre vit souvent en symbiose avec la famille, au milieu de la maison.
- 27 Le lait de vache, abondant dans les pays du Sahel, est plutôt rare au Sahara dans les élevages traditionnels. Il se consomme très peu frais car sa richesse en matières grasses devient indigeste. En revanche, on fait du très bon leben de ce lait qui trouve désormais sa place dans la grande distribution.

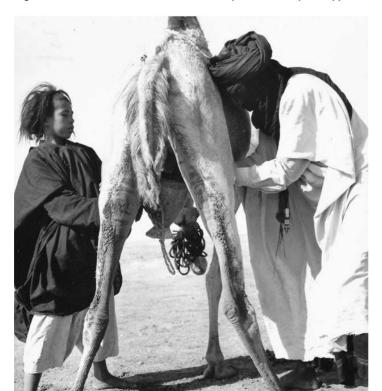


Fig. 5. Traite d'une chamelle. La selle est ici pourvue d'un pied rappelant le profil d'un petit mortier.

Les besoins en lait des pays du Maghreb et du Sahara sont très importants. Les importations de lait frais, ou en boîtes et en poudre, ainsi que celles du beurre viennent combler les déficits des productions locales malgré les efforts permanents des services nationaux dans la production laitière.

Lait

Les formes de consommation du lait – valeur nutritionnelle

- Le barattage, tel qu'il se pratique en Ahaggar, ne réalise qu'un écrémage partiel du lait. La teneur en graisse du lait baratté *leben, ax iZZân*, est de l'ordre de 10 à 15 g/kg (cf. tableaux 4 et 7).
- 30 Le lait baratté se transporte facilement dans des outres verticales, pendues à la selle (tasufra) ou dans la tanwart. On peut adoucir sa saveur et l'enrichir en y ajoutant du lait frais, ou l'étendre à volonté d'eau pour en augmenter la quantité et aussi faire durer la provision alimentaire et faciliter son partage. Protégé par l'acidification lactique, ce mélange de lait et d'eau (téléké) se conserve durant les voyages cinq à six jours en été, dix à quinze jours en hiver; secoué sans cesse par l'animal transporteur, il garde son aspect d'émulsion. La tasufra possède d'ailleurs à sa base une poignée de cuir ornée de franges qui permet de secouer le liquide d'une main, l'autre tenant l'outre près de l'ouverture.
- L'addition d'eau au lait baratté permet de pallier l'excès d'acidité (près de 1,6 % d'acide lactique parfois) et augmente la quantité de lait consommable. Mais, en Ahaggar, on n'offre jamais, à l'hôte ou au voyageur de rencontre, un lait baratté qui aurait été étendu de plus de la moitié de son volume d'eau.

BIBLIOGRAPHIE

ADRIAN J., POTUS J., FRANGNE R. : La science alimentaire de A à Z, Edit. TEC et DOC, Londres-Paris-New York, 2003, 579 p.

BARRÈRE G.: Complément aux dictionnaires touareg-français de Charles de Foucauld, français-touareg de Jean-Marie Cortade (parler d'Idélès), inédit, 90 p.

DALLET J.-M., Dictionnaire kabyle-français, Paris, SELAF, 1982, 1052 p.

DELHEURE J., Dictionnaire mozabite-français, Paris, SELAF, 1984, 321 p.

FOUCAULD Ch. de, Dictionnaire touareg-français, Paris, Imprimerie nationale, 1951-1952, 4 vol.

GAST M. et ADRIAN J., Mils et sorgho en Ahaggar, Mémoires du CRAPE IV, Paris, AMG, 1965, 78 p.

GAST M., Alimentation des populations de l'Ahaggar, Mémoires du CRAPE VIII, Paris, AMG, 1968, 457 p.

GAST M., MAUBOIS J.-L., ADDA, Le lait et les produits laitiers en Ahaggar, Mémoires du CRAPE XIV, Paris, AMG, 1969, 71 p.

Lait 10

PICARD A.: *Textes berbères dans le parler des Irjen (Kabylie,Algérie)*,Alger, La Typo-Litho & Jules Carbonnel, 1958 [notamment: p. 48-51, « Aguglu – lait caillé » et p. 142-177, « Le barattage du lait ».

INDEX

Mots-clés: Alimentation, Sahara, Touareg