

UNIVERSITÉ DE YAOUNDÉ I

FACULTE DES ARTS, LETTRES ET
SCIENCES HUMAINES

CENTRE DE RECHERCHE DE FORMATION
DOCTORALE EN SCIENCES SOCIALES ET
ÉDUCATIVES »

UNITÉ DE RECHERCHE ET DE FORMATION
DOCTORALE SCIENCES HUMAINES
SOCIALES

DÉPARTEMENT D'ANTHROPOLOGIE



THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I

FACULTY OF ARTS, LETTERS
AND SOCIALS SCIENCES

POSTGRADUATE SCHOOL FOR
SOCIAL AND EDUCATION SCIENCES

DOCTORAL RESEARCH UNIT FOR
HUMAN AND SOCIAL SCIENCES

DEPARTMENT OF ANTHROPOLOGY

**INDUSTRIE ET CONSOMMATION DE L'ÉTHANOL //
ODONTOL// DANS LA CULTURE FONG DE ZOETELE
SUD-CAMEROUN : UNE CONTRIBUTION A
L'ANTHROPOLOGIE CULTURELLE**

*Mémoire présenté publiquement en vue de l'obtention du Diplôme de Master
en Anthropologie*

Spécialisation : Anthropologie culturelle



Par

Angele Natacha BEKONO OBATE

Licenciée en Anthropologie

Sous la direction de :

Pr. Lucy FONJONG

Maître de Conférences

Année académique 2024 - 2025

À

Edmond Obate Ngwba

Agnès Mengue Eva

Et

Raphaël Cabrel Obate

REMERCIEMENTS

Cette étude a bénéficié de l'appui de nombreuses personnes sans lesquelles les difficultés rencontrées n'auraient pas été solutionnées. Que toutes ces personnes trouvent ici l'expression de notre profonde gratitude.

Nos remerciements vont d'abord à l'endroit de notre encadreur le Professeur Lucy Fonjong, qui malgré ses multiples occupations a accepté de diriger ce travail, ses critiques, sa rigueur et ses conseils nous ont permis de réaliser cette recherche académique.

Ensuite, nos remerciements au Chef de Département d'anthropologie Professeur Abouna Paul, pour ses tâches administratives et académiques. Nous pensons aussi à tout le corps enseignant du département, pour les connaissances qu'ils nous ont dispensées notamment : les Professeurs Mbonji Edjenguèlè, Antoine Socpa, Luc Mebenga Tamba, Pascal Kum Awah, Pierre François Edongo Ntede, Deli Tize Teri, Isaiah Afu Kunock. Que les Docteurs Marguerite Essoh, Antang Yamo, Alexandre Ndjalla, Tikere Moffor, Balla Céraphine et Antoinette Nghakah Evans reçoivent également toute notre gratitude pour tous les enseignements qu'ils nous ont transmis depuis l'année 2017.

Notre gratitude va également à l'endroit de nos informateurs donc la contribution a apporté des informations indispensables dans notre travail. Tout d'abord, nous disons un grand merci aux Chefs Traditionnels de Zoétele, en particulier S.M. Georges Fongo Mvondo Eto'o, le chef-supérieur des Fong et ses Notables, pour leurs différentes informations et au renseignement en ce qui concerne la majeure partie du territoire Fong. Puis, à nos informateurs pour leur accueil convivial, leur hospitalité et surtout leurs participations à l'enquête. Leurs informations demeurent inestimables pour nous. Un merci particulier à ma mère Agnès Eva Mengue notre guide pendant la période de collecte de données.

À nos camarades et amis notamment Nafissatou Kossen, Louise Issarou Yagou, Sorelle Ndoumgue Talla, Alida Ngono, Mengue Hélène Bouquet, Lesly Pagnola MadjoukoTadjuidje, Justine Ngo Gwet, Jules Jolly Junoir Abessolo, Arcene Hugor Medjo et Sahfua Amadou, Dont les échanges ont permis de creuser d'avantage et approfondir certains axes du travail.

À Fabrice Ricardo Ngongang Nganso, qui a été un grand soutien moral, et a bien voulu soutenir notre formation sur les plans financier nous lui exprimons nos sincères remerciements.

Enfin, nos grés vont également au soutien permanent de nos frères donc les accompagnements, les encouragements ont été indispensables au cours du travail. Nous pensons à notre grand frère Romuald Camille Ongono De Regretté Mémoire, Patrick Sonny Zeh Obate, Meka Obate Chrispain Stevie, Rodrigue Jordy Obate Obate, mes sœurs Annie Leonnie Pouler Mgbwa et Muriel Sonia Mindjie Mgbwa, mes oncles maternel Zacharie Armand Ateba et Akame Setane. À toutes ces personnes qui ont apporté une contribution pour la réalisation de ce mémoire, nous exprimons notre sincère reconnaissance.

SOMMAIRE

DÉDICACE.....	
REMERCIEMENTS.....	
SOMMAIRE	
LISTE DES ABRÉVIATIONS, ACRONYMES ET SIGLES	
LISTE DES TABLEAUX, PHOTOS, FIGURES ET CARTES	
RÉSUMÉ.....	
ABSTRACT	
INTRODUCTION GENERALE	
CHAPITRE 1 : PRÉSENTATION ETHNOGRAPHIQUE, HUMAINE ET CULTURELLE DES FONG DE ZOETELE	
<i>PRESENTATION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE DE LA COMMUNE DE OETELE</i>	
<i>PRESENTATION DU MILIEU HUMAIN</i>	
<i>LA CULTURE ET LE POUVOIR DE LA TRADITION CHEZ LES FONG DE ZOETELE.....</i>	
CHAPITRE II : REVUE DE LA LITTERATURE, CADRE THEORIQUE ET CONCEPTUELS.....	
<i>ETAT DU DEBAT : REVUE DE LA LITTERTURE.....</i>	
<i>CADRE CONCEPTUEL.....</i>	
<i>CADRE THEORIQUE.....</i>	
CHAPITRE 3 : REPRESENTATION CULTURELLE DE L'INDUSTRIE ET LA CONSOMMATION DE L'ODONTOL	
<i>LES INGREDIENTS OU MATERIELS UTILISES DANS LA FABRICATION DE L'ODONTOL</i>	
<i>LES TECHNIQUES DE DISTILLATION DE L'ODONTOL</i>	
<i>LES TECHNIQUES ET MECANISMES DE CONSERVATION DE L'ODONTOL.....</i>	
CHAPITRE 4 : PERCEPTION DE L'INDUSTRIE ET LA CONSOMMATION DE L'ETHANOL CHEZ LES FONG DE ZOETELE.....	
<i>QUALITÉ ET LE STATUT DES CONSOMMATEURS DE L'ODONTOL</i>	
<i>USAGE ALIMENTAIRE ET RÉCRÉATIF DE L'ODONTOL CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE</i>	
<i>USAGE MÉDICINALE ET THÉRAPEUTIQUE DE L'ODONTOL.....</i>	
CHAPITRE 5 : ANALYSE ET INTERPRÉTATION ANTHROPOLOGIQUE DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION DE L'ODONTOL CHEZ LES FONGS ZOETELE.....	
<i>LES VALEURS SOCIALES ET PSYCHOLOGIQUE DE L'ODONTOL CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE.....</i>	
<i>L'ODONTOL COMME FACTEUR DE DÉVELOPPEMENT CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE</i>	
<i>L'ODONTOL COMME SOURCE DE PROBLÈMES CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE</i>	
CONCLUSION GENERALE	
SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE.....	
ANNEXES.....	
TABLE DES MATIERES	

LISTE DES ABRÉVIATIONS, ACRONYMES ET SIGLES

- ABREVIATIONS

1 ^{er} AD :	Premier Adjoint au Maire
2 ^{ème} AD. S. P :	Deuxième Adjoint au Sous-Préfet
Av. J-C :	Avant Jésus-Christ
C.S :	Chef Supérieur
Dr :	Docteur
Etc :	Ecaetera
Fig :	Figure
Mr :	Monsieur
Pr :	Professeur
S.M :	Sa Majesté
SP :	Sous-Préfet
Tle F4 :	Terminal Formation4

- ACRONYMES

COVID 19 :	Coronavirus Disease 2019
FALSH :	Faculté des Arts Lettres et Sciences Humaines
WHOM :	Logiciel d'analyse des données microbiologique

- SIGLES

CPPSA :	Cercle-Philo-Psycho-Socio-Anthropologie
EPC :	Eglise Presbytérienne du Cameroun
FGD :	Focus Group Discussion
IFC :	Instar du Centre Culturel Français
MST :	Maladies Sexuellement Transmissible
OMS :	Organisation Mondiale de la Santé
USB:	Universal Serial Bus
W.W.F:	Word Wild Fund

LISTE DES TABLEAUX, PHOTOS, FIGURES ET CARTES

A- Cartes

1 : Localisation du Cameroun en Afrique.....	26
2: Localisation de la région du Sud au Cameroun.....	27
3 : Localisation de la Commune de Zoétele au Sud Cameroun.....	27

B- Tableaux

1 : Répartition des villages par groupement.....	28
2 : Liste des espèces dans la forêt du Sud Cameroun dans la localité de Zoétele.....	31
3 : Plantes médicinales.....	32
4 : Produits forestiers non ligneux de la commune.....	32
5 : Potentialité de la zone.....	33
6 : Espèces aquatiques de la commune de Zoétélé.....	34
7 : Espèces fauniques de la commune.....	35
8 : Population de la localité Zoétélé.....	40

C- Photos

1 : Style de maïs approprié pour la fermentation de l'odontol.....	65
2 : Bananes plantain murs utilisés pour la fermentation de l'Odontol.....	66
3 : Banane Cavendish pour fermentation de la liqueur.....	67
4 : Banane rouge utilisée dans la fabrication ancienne de l'Odontol.....	67
5 : Canne à sucre : ingrédient utilisé dans la fermentation des boissons.....	68
6 : Palmier renversé pour être vigné.....	71
7 : palmier raphia donc la serve est utilisée dans la fabrication de l'Odontol.....	72
8 : Whiskys en sachets consommés dans les lieux de distribution de l'odontol.....	74
9 : Feuilles d'Akone.....	82
10: Vue arrière du dispositif actuel.....	88
11: Vue de face du dispositif actuel.....	89
12 : Dispositif final de production.....	90
13 : Installation du dispositif.....	92
14 : Contenant en verre pour la conservation.....	94
15 : Consommateurs de l'odontol.....	130

D- Figure

1 : Dessin de l'ancien dispositif de production de l'odontol chez les Fong.....	84
---	----

RÉSUMÉ

Le présent travail porte sur : « Industrie et consommation de l'éthanol // *odontol* // dans la culture Fong de Zoétele sud-Cameroun : une contribution à l'Anthropologie culturelle ». Le problème de cette recherche est d'analyser le rôle et la valeur de la production et la consommation de l'*odontol* dans la communauté Fong de Zoétele. Ce problème nous a permis à poser des questions suivantes comment est-ce que le peuple Fong perçoit l'industrie et la consommation de l'*odontol* ? Quelles sont les représentations de l'*odontol* dans la culture Fong ? Quelles sont les activités liées à ce phénomène ? Quel est l'impact de cette production et la consommation dans la commune de Zoétele ? A partir de ces questions, nous pouvons formuler des hypothèses telles que : le peuple fong perçoit l'industrie et la consommation de l'*odontol* comme un phénomène culturel et ancestrale participant au respect des producteurs et des consommateurs ; cette boisson se consomme lors des cérémonies traditionnelles, des mariages, des baptêmes et des convivialités ; l'*odontol* est un héritage pour ce peuple, une source économique, un catalyseur politique et social. De nos hypothèses, nous formulons les objectifs suivants : d'examiner les représentations et les perceptions que le peuple fong a de l'industrie et de la consommation de l'*odontol* ; citer les activités culturelles liées à l'industrie et la consommation de l'*odontol* chez les fong de zoétele, et, de montrer l'impact culturel de l'industrie et de la consommation de l'*odontol*. Notre recherche est de promouvoir un développement de nos différentes cultures local et avoir une jeune génération dévouée au développement culturel. Ceci favorise non seulement la valorisation des autres éléments culturels mais aussi la protection des coutumes et traditions. Pour parvenir à la vérification de ces hypothèses, on s'est impliqué dans la recherche documentaire et la descente sur le terrain. La méthode qualitative, l'analyse et l'interprétation des données recueillit ont permis de confirmer nos différentes hypothèses. Au sorti de nos différentes investigations, nous avons pu montrer que l'industrie et la consommation de l'éthanol // *odontol* // dans la culture Fong de Zoétele, seraient une activité culturelle et doivent être contrôlé chez les producteurs comme chez les distributeurs. Quant aux consommateurs, ils devront faire l'effort d'améliorer et connaitre les limites de consommation pour éviter les dégâts, et offenser les gens à chaque fois qu'ils prennent de l'*odontol*. Cet engagement permettra de compter à un développement durable et promouvoir un avenir meilleur pour les générations futures.

Mots clés : Industrie, Culture, *Odontol*.

ABSTRACT

This work focuses on : « *Industrie et consommation de l'éthanol //odontol// dans la culture Fong Zoétele sud-Cameroun : une contribution à l'Anthropologie culturelle* ». The problem of this research is to analyze the role and value of the production and consumption of *odontol* in the Fong community of Zoétele. This problem led us to ask the following questions: how do the Fong people perceive the industry and consumption of odontol? What are the representations of odontol in the Fong culture? What are the activities related to this phenomenon? What is the impact of this production and consumption in the commune of Zoétele? From these questions, we can formulate hypotheses such as: the Fong people perceive the industry and consumption of odontol as a cultural and ancestral phenomenon participating in the respect of producers and consumers; this drink is consumed during traditional ceremonies, weddings, baptisms and conviviality's; *odontol* is a heritage for this people, an economic source, a political and social catalyst. From our hypotheses, we formulate the following objectives: to examine the representations and perceptions that the people have of the industry and consumption of *odontol*; to cite the cultural activities related to the industry and consumption of odontol among the Fong of Zoétele, and, to show the cultural impact of the industry and consumption of odontol. Our research is to promote local development and have a young generation dedicated to development. This not only promotes the valorization of other cultural elements but also the protection of customs and traditions. To achieve the verification of these hypotheses, we were involved in documentary research and fieldwork. The qualitative method, analysis and interpretation of the data collected allowed us to confirm our different hypotheses. At the end of our various surveys, we were able to note that the industry and consumption of ethanol //odontol// in the Fong culture of Zoétele, an activity that must be controlled among producers as well as distributors. As for consumers, they will have to make the effort to improve and know their consumption limits to avoid damage and offending users every time they take odontol. This commitment will help us achieve sustainable development and promote a better future for future generations.

Keywords : Industry, Culture, Odontol.

INTRODUCTION

Le discours anthropologique met en valeur l'homme et sa culture ; il nous amène à des études anciennes et nous permet de faire des comparaisons grâce à des théories. L'anthropologie culturelle a pour but de résoudre les phénomènes culturels c'est à dire, elle ne s'occupe que de l'ensemble de tout acte posé par l'homme dans la société. De ce faite, notre sujet de réflexion d'ordre scientifique portant sur « Industrie et consommation de l'éthanol //odontol// dans la culture Fong Sud-Cameroun : une contribution à l'Anthropologie Culturelle », nous permettra de résoudre un problème culturel dans le cadre scientifique. Pour une bonne compréhension de notre sujet, notre travail sera présenté de la manière suivante : un contexte, une justification du choix de notre thème, notre problème de recherche suivi des questions de recherche, des hypothèses de recherche, des objectifs de recherche, une problématique-puis notre méthodologie de recherche et enfin l'intérêt de la recherche.

CONTEXTE D'ÉTUDE

La culture est ce qui fait de nous des êtres vivants, un membre identifiable à l'autre. C'est l'ensemble de tout acte posé ou appris dans la société. La culture est une forme de représentation du personnage ; en d'autres termes, la culture est une identité.

À ce sujet, plusieurs chercheurs ont fait des recherches et chacun d'eux a apporté sa contribution à notre compréhension et son rôle dans la société. Nous pouvons citer quelques-uns telle que : Clifford Geertz (1973) anthropologue américain option culturelle, il développe une approche interprétative de l'Anthropologie culturelle connue sous le nom d'Anthropologie Symbolique ou Interprétative. Selon Geertz (1973), la culture est comme un ensemble de symboles qui donne un sens à la réalité sociale. La culture est un ensemble de significations partagées par les membres d'une société et qui les permet de comprendre le monde dans lequel nous vivons. Il souligne également l'importance de l'interprétation culturelle en affirmant que les anthropologues doivent examiner les symboles et les pratiques culturelles pour comprendre comment les gens donnent sens à leur vie. A lui, on associe Edward. T. Hall anthropologue américain, il développe la théorie de la proximité. Elle examine comment les gens utilisent l'espace dans différentes cultures pour communiquer et interagir. Hall considère la culture comme système de règle partagées, des normes et les valeurs qui guident la manière dont les gens interagissent les uns avec les autres et perçoivent le monde qui les entoure.

De ces deux auteurs que nous avons cités, les approches diffèrent car Geertz (1973) développe l'approche interprétative c'est-à-dire qu'il considère la culture comme un système

de symboles qui doivent être interprétés pour être compris. A cet effet, il attire notre attention sur l'ethnographie : étudier la culture en observant les gens dans leur environnement naturel. Hall, met l'accent sur la communication non verbale et du contexte culturel. Ce qui nous amène à comprendre que d'une manière à une, la culture peut avoir une influence sur la consommation. Car les valeurs, les croyances les normes culturelles peuvent affecter les choix des consommations d'une personne. La consommation ici n'est pas le fait d'usage d'un bien mais plutôt le fait de prendre un produit et l'avalier.

Pour notre sujet qui porte sur : l'industrie et la consommation de l'éthanol // *odontol*// dans culture Fong : cas de Zoétele Sud-Cameroun : une contribution à l'Anthropologie culturelle, la production et la consommation sont des actes purement culturels qui, doivent être exploitées et surveillées. Louis Pasteur (1876), dans étude sur la bière explique le rôle des micro-organismes dans les fermentations ainsi que les effets secondaires. De la séparation à la consommation, Pasteur Louis fait sa recherche dans le but d'améliorer la qualité et la conservation de ces boissons. C'est dans ce même sens que Emil Peynaud mène sa recherche en (1981), Connaissance et travail du vin ; dans ce livre, il met de références essentielles dans la compréhension du processus de fermentation. La fermentation relève d'une organisation culturelle ; il s'optimise à l'amélioration de la qualité de ces vins. Cette culture vient de nos ancêtres et s'est transmise de génération en génération.

L'éthanol traditionnel vulgairement appelé //*odontol*// ou toute autre boisson comme vin au pare avant ne se consommait pas comme nous pouvons bien le voir aujourd'hui chez les bétis. L'âge était compté, le genre était important et les lieux étaient bien précis. Parlant de l'âge, un jeune adolescent ne pouvait pas s'asseoir devant son parent, un aîné encore loin un vieillard pour consommer de l'alcool ; c'était une abomination si tu le faisais et il y'avait des sanctions pour cela. Pour le genre, en ce qui concerne les boissons alcoolisées, la femme n'avait droit que dans sa vieillesse. Et pour les lieux, ce n'était pas une publicité ou encore moins une vantardise de consommer de l'odontol. L'odontol est une boisson des ancêtres pour le peuple Bété ; plusieurs personnes l'appellent "MATANGO". Vu que la population bété quitte du contentieux au délire cela nous pose problème car de nos jours, on se retrouve sur le point de perdre cette culture initiale.

De nos jours, la consommation de l'odontol chez le bété est devenue très populaire et en même temps vulgaire. Il n'a plus un âge pour consommer l'odontol certes vrai que l'odontol avant était conseillé aux enfants de zéro à cinq ans ; nous ne sommes plus dans ce contexte-là.

La jeunesse de cette localité s'est plongée totalement dans cette boisson. Femmes comme hommes, garçons comme filles tous dans la consommation de l'odontol. Les lieux ne sont plus à chercher, les heures non plus ; dans le milieu public : au marché, réunions familiales l'odontol occupe une place pour les consommateurs et ceci peu importe la tribu ; ce n'est plus une histoire des bétis uniquement.

L'anthropologie apporte son regard à ce sujet de l'industrie et consommation de l'éthanol // *odontol*// dans la culture Fong des Zoétele Sud-Cameroun : une contribution à l'Anthropologie culturelle dans le sens nos valeurs culturelles sont censées être protégées par nous-même. Nous sommes les seuls à pouvoir valoriser notre culture, cela ne se fera pas par des étrangers. D'ailleurs qu'en biologie, la consommation excessive des boissons alcoolisées peut avoir des effets négatifs sur la santé, tels que les lésions hépatiques, des maladies cardiovasculaires et des troubles mentaux.

JUSTIFICATION CHOIX DU SUJET

La pertinence à notre sujet passe par la mise en place d'un ensemble d'éléments théoriques et pratiques pouvant justifier la scientificité de notre recherche. Ainsi deux raisons militent en faveur du choix sujet :

- Raison personnelle ;
- Raison scientifique.

Cette inspiration nous vient d'un constat dû à la consommation sans contrôle de l'odontol dans la Commune de Zoétele. En effet, ce phénomène attire notre attention au regard des jeunes adolescents de cette localité ; nous avons constaté qu'ils n'ont plus une autre distraction à part la consommation de cette boisson alcoolisée. D'où il nous est venu à l'idée d'exposer ce problème, et de trouver des solutions liées à la culture et la consommation de l'odontol de manière anthropologique ; car c'est un problème majeur qui fait appel à la société entière.

2. 1- Justification personnelle

D'une manière très particulière, nous avons décidé de travailler sur ce problème dû à la consommation de l'odontol « *ha'a* » parce que nous avons remarqué que c'est la boisson la plus consommée dans cette localité. De nos différentes recherches et lectures, il s'avère être un whisky traditionnel à l'époque fait à base des produits locaux. Chez les Fong de zoétele, le l'odontol ne se consommait pas n'importe comment ni par tous les monde, il y'avait une

discipline de vie, déjà que la consommation de l'odontol était interdite par les jeunes ; il y'avait aussi des interdictions culturelles ; il se consommait en gendre, mais, de nos jours, est devenu comme un déjeuner pour cette communauté Fong. Toute personne peut de nos jours acheter cette boisson car son prix varie à partir de 50frcs, donc même les enfants peuvent aussi s'en procurer. Mais ce qui attire le plus notre attention sur cette consommation locale est le fait que les jeunes et enfants prennent déjà l'odontol comme de la nourriture et au courant de l'année, on enregistre toujours les cas de décès. D'où en tant qu'anthropologue, nous avons trouvé la nécessité de faire une étude anthropologique sur le dynamisme culturel de la consommation de l'odontol chez les bulu de zoétele. Notre recherche vise l'amélioration sur la fabrication voire la consommation et sur le plan scientifique, apporter un plus à des recherches sanitaires.

2. 2- Justification scientifique

D'un ordre général, notre recherche fait appel à la santé et à l'éducation familiale. Nous souhaitons apporter un plus à la science dans la mesure où le whisky traditionnel « *ha'a* » sera de plus en plus un mobil de recherche pour les scientifiques ; vu que sa technique de fabrication est très peu connue et nécessite une amélioration, son mode de consommation s'élargit. Certes que des auteurs tels que Dr Joseph Tchoumboungang (2018), a fait des recherches sur les boissons fermentées au Cameroun notamment sur le *palm wine*. Ces travaux nous ont permis de comprendre les différents micro-organismes impliqués dans la fermentation et d'être encore plus motivé sur notre étude qui vise l'amélioration des techniques de production locales. D'autre part, nous avons le Dr Félix Tchouamo (2017), un chercheur focalisé sur les différentes méthodes de fermentation utilisées sur les bières traditionnelles au Cameroun ; telles que le *sha'a* ou le *bil-bil*. Ses recherches contribuent à une standardisation des procédés de fermentation et la préservation des savoirs traditionnels. De même, nous avons le Dr Marie-Thérèse Ngo Bieng (2016), exploite les techniques de fermentation dans la production des boissons à base de maïs et autres céréales au Cameroun. Dans ses travaux, elle inclut l'analyse des levures indigènes et leurs différents rôles dans la fermentation. Ses études ont permis de valoriser les ressources locales et d'optimiser les processus de fermentation pour les boissons plus sûres et de la meilleure qualité. Ces auteurs ont contribué à la compréhension et à l'amélioration des techniques de fermentation alcoolique au Cameroun, en combinant les savoirs traditionnels avec des approches scientifiques modernes. Ces travaux sont essentiels pour la prévention et l'innovation dans le domaine microbiologie et biotechnologie. Cependant, dans autres disciplines comme en

biochimie, l'*odontol* est un additif qui concoure à la violence. Quant à la sociologie, elle parle du ralentissement de l'évolution sociale de la localité dite. Cette recherche va permettre aux habitants de cette zone de comprendre que ; bien que le *ha'a* soit un vin traditionnel et fabriquer de façon artisanale, il peut avoir de valeurs mondiales de sa forme ancestrale.

PROBLÈME DE RECHERCHE

La consommation de l'alcool aux temps anciens était causée par de multiples raisons à savoir : l'origine de la production ; l'alcool relève d'un mélange des produits fermentés. Ceci remonte à des milliers d'années. L'archéologue Patrick McGovern 2009 spécialiste de l'histoire de l'alimentation, nous présente les techniques de brassage et de fermentation dans la civilisation ancienne. Ses études sont basées sur les boissons alcoolisées telles que les vins et bières comme découvertes archéologues. Ces preuves montrent que les boissons fermentées étaient consommées dans des civilisations anciennes comme celles de la Mésopotamie dz l'Egypte et de la Chine. L'alcool était souvent intégré dans les rituels et cérémonies, permettant de renforcer les liens sociaux et marquer des évènements importants. Ensuite, nous avons la fonction social et culturelle ; Carole Cusack 2016 examine le rôle de l'alcool dans les rituels religieux des civilisations anciennes. Elle fait son analyse sur comment les boissons alcoolisées étaient utilisées dans les cultes et les cérémonies voire leurs significations symboliques. C'était un rassemblement communautaire ; la consommation de l'alcool était un acte collectif, pouvant favoriser la convivialité et la cohésion sociale. Sa production artisanale favorisant ainsi une activité économique importante. L'alcool était un produit d'échange dans le commerce, ce qui contribuait à son intégration dans la vie quotidienne. Cette consommation mettait en valeur le statut social ; dans certaines cultures, la consommation de l'alcool était associée à un statut social élevé, ce qui contribuait à sa normalisation, son acceptation était dû grâce à des célébrations et des festivités. Enfin, les normes et régulations s'imposaient ; David.W.Haines 2017 s'est concentré à travailler sur les pratiques sociales liées à l'alcool à travers les âges. Certaines sociétés ont établi des normes concernant la consommation d'alcool ; permettant de déterminer quand et comment il doit être consommer. À l'inverse de certaines cultures comme la culture Fong en particulier ont imposé des restrictions sur la consommation d'alcool. Cette normalisation dans les temps anciens est considérée comme un phénomène complexe, ancré dans des pratiques culturelles, des structures sociales et des dynamiques économiques. C'est à travers l'examinassions de ces différentes dimensions que l'on peut saisir comment l'alcool est devenu une partie intégrante dans la vie quotidienne dans de nombreuses sociétés.

Aujourd'hui, l'odontol est devenu très vulgaire dans le pays plus particulièrement dans la communauté Bulu de zoétele. De son vrai sens de création, l'odontol perd toutes ses valeurs ancestrales. De nos jours, sa production n'est plus cachée il suffit d'avoir les palmiers ou de connaître quelqu'un chez qui acheter soit les palmiers ou le vin blanc de palme « *matango* » et ton matériel ; tout le monde fabrique déjà le *ha'a*. L'odontol se fabrique déjà dans les cuisines du village à l'intérieur comme à l'extérieur ; femmes, hommes, jeunes produisent déjà l'odontol. Non seulement que le mode de production a changé, la consommation elle aussi a changée. Pour la consommation, il devient un phénomène universel et particulièrement public à la limite. Nous relevons un grand changement à la consommation de cette boisson. L'odontol de nos jours pour être consommé n'a pas besoin d'être secret ou caché, on n'a plus besoin d'un âge : enfant, adultes, femmes comme hommes consomment le *ha'a* de nos jours, et cette crainte des aînés n'existe plus. Dans les places publiques, les assises familiales, les réunions administratives on constate que l'odontol ne manque vraiment pas sa place dans les célébrations. Certes que le gouvernement ne tolère cette pratique, chez les Bulu de zoétele le *ha'a* est devenu très vulgaire et la population s'y plaît avec. Même les étrangers consomment déjà cela de manière propre car il se vend dans les marchés : Nkolmete, Nkolbang, Nsimi, Zoétele centre. A partir de nos remarques faites dans les communautés, notre recherche sera basée sur le problème lié au dynamisme de la consommation de l'odontol chez les Bulu de Zoétele. Nous aimerons comprendre ce qui est à l'origine du changement de la consommation de l'odontol dans la communauté Fong. Car ce qui est certain dans notre recherche dans cette communauté, on voit vraiment qu'il se présente un problème culturel. Vu nos enquêtes, nous constatons d'abord une grande défaillance sur la transmission des valeurs culturelles par les parents. Ensuite, des lacunes venant de ces mêmes parents qui, sont supposés expliquer et montrer aux jeunes les coutumes malheureusement ne maîtrisent pas eux même ces coutumes.

1- PROBLEMATIQUE

Pour Kant (1781), la problématique est une proposition qui exprime une simple possibilité. D'après le Petit Robert (1963), c'est une technique de poser les problèmes. En d'autres termes, c'est une question à résoudre qui prête à discussion dans une science.

Industrie et consommation de l'éthanol //odontol// dans la culture Fong de Zoétele Sud-Cameroun : une contribution à l'anthropologie culturelle, est le sujet qui fait l'objet de notre présente recherche académique. Les questions liées à l'expression de la culture, de l'industrie et de la consommation font l'objet de nombreuses interrogations dans les domaines des sciences humaines et sociales, sciences biomédicales. Les termes industrie et consommation ne sont pas du sens de soi mais il s'agit des concepts culturels et constituent des valeurs traditionnelles. Comme le soutient un répondant Alain Zing dans une publication : Cameroun et son histoire (2020), l'odontol : très bon pour la consommation lorsqu'on le prend sans excès, il a un arrière-goût du village, le seul couac est sa conservation et sa mise en bouteille, afin de challenger le Rhum de plantation et autre, je connais un blanc qui est fou amoureux de cette histoire. Le bil bil et l'odontol doivent faire l'objet des réflexions pour des industriels pour que le Cameroun mette au point des boissons produites localement. Il s'agit en effet d'une valorisation culturelle au sens international et mondiale et non d'un gâchis de gourmandise.

Cependant, en géographie, la notion de consommation et culture est objet fondamental hybride : matérialisation ne peut être séparée de ses dimensions sociales LAWHON (2013), ce qui fait de ce sujet un objet de réflexion très pertinent. Une multitude de valeurs est associées à cette boisson et à sa consommation. L'alcool est par ailleurs un produit à la fois marqué et acteur de la mondialisation économique et culturelle. Cette mondialisation se traduit par la diffusion historique de certaines boissons à l'échelle globale ; comme la bière, le vin, le whisky, par la domination du marché mondial par un petit nombre de compagnies multinationales et par une tendance à l'harmonisation des modes de consommation et des pratiques festives contribuant à standardiser l'offre développer par Obadia (2004).

Ceci dit, le peuple bété des temps ancien a toujours pris l'industrie et la consommation au sens de la culture. Notre travail dans cette recherche sera de donner la perception culturelle que le peuple fong perçoit l'industrie et la consommation de l'odontol, donner les représentations que celui-ci a dans la culture Fong, ensuite, de donner les activités liées à cette consommation, enfin, nous allons donner l'impact culturelle de cette production et sa

consommation chez les bétis. D'une manière ou d'une autre, notre travail consistera aussi de faire ressortir le sens culturel à fin d'être vue comme un produit de valeur. De cette boisson, nous comptons faire exprimer la culture Fong ; donner son potentiel éthique dans son ensemble de représentations.

5- QUESTIONS DE RECHERCHE

La question de recherche est une forme d'interrogation explicite relative à un domaine que l'on souhaite explorer en vue d'obtenir de nouvelles informations. Elle nous a permis de mieux cerner notre étude, de l'orienter et d'organiser nos idées afin de réaliser nos objectifs. Dans la méthodologie d'une recherche bien agencée nous avons des questions de recherche avec une question principale et des questions secondaires.

5.1- Question principale

Comment est-ce que le peuple Fong perçoit l'industrie et la consommation de l'*odontol* ?

De cette question principale, il en ressort quelques questions spécifiques.

Questions secondaires

- Quelles sont les représentations de l'*odontol* dans la culture Fong ?
- Quelles sont les activités culturelles liées à l'industrie et la consommation de l'*odontol* ?
- Quel est l'impact culturel de la production et de la consommation de l'*odontol* chez les fong de Zoétele ?

6- HYPOTHESES DE RECHERCHE

Nkoum (2005 : 80) définit L'hypothèse comme « *une proposition de réponse à la question de recherche* ». Elle tend à émettre une relation entre les faits significatifs et permet de les interpréter. On a également dans cette partie une hypothèse principale et des hypothèses secondaires. L'*odontol* est une boisson traditionnelle qui, est alcoolisée. Ce qui veut dire que sa consommation doit être contrôlée et valoriser pour éviter des désagréments dans la société. D'où l'ancestralité avait beaucoup d'estimes pour la consommation, mais aujourd'hui, cette consommation a changé.

1- Hypothèse principale

- La communauté fong de Zoétele possède un héritage culturel qui leur permet de subvenir à des besoins ; alors, la seule vision ce phénomène culturel est de le garder comme un souvenir ancestral qui compte au respect des producteurs et des consommateurs

6-2-Hypothèses secondaires

Elles sont au nombre de trois :

- L'odontol représente le symbole des ancêtres qui, permet à ce peuple de se créer des attachements avec l'ensemble de la société.
- La culture influence sur le phénomène de consommation car l'odontol malgré tout ne change pas sa saveur mais, augment ses plaisirs et envies.
- L'impact que ce phénomène a sur la culture de cette localité est néfaste et dangereux : la violence des jeunes ; en même temps une source économique, un catalyseur politique et social

7- OBJECTIFS DE RECHERCHE

Nos objectifs de recherche sont au nombre de quatre dont une question principale et de trois questions secondaires.

7-1-Objectifs principal

L'objectif principal de notre travail de recherche est de d'examiner les représentations et les perceptions que le peuple fong a de l'industrie et de la consommation de l'odontol

7-2-Objectifs secondaires

Décrire les perceptions culturelles de l'odontol chez les fong dans les objectifs secondaires suivant :

- Retracer les représentations de l'industrie et de la consommation de l'odontol.
- Citer les activités culturelles liées à l'industrie et la consommation de l'odontol chez les fong de zoétele.
- Montrer l'impact culturel de l'industrie et de la consommation de l'odontol sur le peuple fong.

8- METHODOLOGIE DE RECHERCHE

La méthodologie de la recherche note Gauthier (1986 : 56) « *Englobe à la fois la structure de l'esprit et la forme de la recherche et les techniques utilisées pour mettre en pratique et cette forme* ». Dans la même lancée Mbondji Edjenguèlè (2006) affirme : « la méthode est la voie à suivre par l'esprit humain pour décrire ou élaborer un discours cohérent. La vérité et l'objectif à l'analyse ». En d'autres termes, la méthode est une stratégie que le chercheur adopte pour pouvoir bien mener ses enquêtes avant d'aller sur le terrain, sur le terrain et après le terrain tout en étant précis sur son thème de sa recherche, avec des termes exacts pour être entendu afin d'avoir les réponses correctes. De ce fait, pour bien mener notre recherche, plusieurs méthodes et techniques seront utilisées. Nos idées seront classées de manière ordonnée ; de la plus petite unité à la grande. A cet effet, nous allons procéder de la manière suivante :

Pour effectuer notre recherche sur l'odontol dans la communauté fong de zoétele, nous aurons besoin d'un guide d'entretien rédigé en langue française qui, sera parfois traduit en langue locale ; c'est un document qui contient des points essentiels sur notre sujet. Grace à ce document, nous allons faire des entretiens individuels, ou de groupe.

1- Recherche documentaire

La recherche documentaire nous a permis de faire l'état de la question en explorant notre domaine d'étude. Elle est une technique d'exploitation des sources écrites et secondaires. Pour rejoindre :

Les sources écrites sont donc pour l'anthropologue à la fois un moyen de mise en perspective diachronique et d'élargissement indispensable du contexte de l'échelle, et à la fois une entrée dans la contemporanéité de ceux qu'il étudie ». (Sardan, 1995 : 75)

Pour ce qui est de notre recherche documentaire, nous nous sommes rendus dans plusieurs bibliothèques et dans les départements d'histoire, de géographie, de sociologie et d'anthropologie où nous avons recensé de nombreux travaux de nos prédécesseurs. Nous avons aussi parcouru des sites internet et les réseaux sociaux (Facebook, wathasp). C'est la partie précieuse et concentrée de notre recherche qui, nous permet de ressembler toute forme de documents pouvant faire l'objet de notre sujet. Cette recension des documents a pour objectif de recueillir les données secondaires en relation avec les hypothèses qui nous entraînent sur le terrain. Nous avons exploité :

- La recherche sur internet par le truchement des moteurs de recherche comme Google, Google schola, cairn info, anthropologie.fr/com.....
- Les Bibliothèques classiques à l'instar du Centre Culturel Français (IFC).
- La bibliothèque de la FALSH, ainsi que les bibliothèques privées.
- La bibliothèque centrale de l'Université de Yaoundé1.
- Les documents vidéo et audio (émission télé et radio, les documentaires) et même de la presse écrite locale.
- Les articles, les rapports d'articles, les rapports de terrain, les mémoires, les thèses, les dictionnaires.
- La bibliothèque du cercle philo-psycho-socio-anthropologie (CPPSA).

En effet, cette partie nous a permis d'avoir une idée en ce qui concerne l'odontol, les bières, le vin et l'ensemble des boissons. C'est de là que nous avons pu émettre nos hypothèses voire nos intérêts sur ce phénomène de consommation lié à la culture bété.

8-2- Recherche sur le terrain

La recherche sur le terrain constitue le socle de l'anthropologie, qui se revendique comme un principe final de tout travail scientifique. Elle permet de décrire la réalité telle qu'elle est vécue. Nous avons effectué notre recherche terrain du 13 septembre 2024 au 18 novembre 2024. Notre échantillon est constitué des personnes directement liées au sujet et de celles qui ont des connaissances précises sur la question. En ce qui concerne notre recherche sur le terrain, celle-ci se résume en : collecte, analyse et interprétation des données.

2-1- Collecte de données de terrain

Pour collecter nos données sur le terrain, nous avons besoin d'une technique et des outils appropriés en vigueur à l'Anthropologie.

2-1-1- Technique de collecte de données

Les techniques que nous utiliserons sont les suivantes :

2-1-1-1- De l'observation participante

C'est la première étape pour collecter les données sur notre recherche une fois sur terrain. Nkwi (2001), pense que l'observation participante inclue aussi bien l'observation et

l'interview en outre l'auteur dit que l'observation participante permet aux chercheurs d'observer les comportements dans un contexte naturel, comportement qui souvent est difficile à percevoir lorsqu'on utilise d'autres méthodes de collecte des données. Elle nous permet d'être des acteurs principaux, de vivre tous les moments de notre recherche et même temps de comprendre ce phénomène du changement dans la consommation de l'odontol. Comme le révèle Fassin (2015 : 99), l'observation participante permet au :

« Chercheur de devenir familier à la société qu'il étudie afin de mieux en apprendre la vie quotidienne, les relations, les enjeux ; habitant une casse du village ou une maison du quartier, s'impliquant dans les éléments ordinaires ou exceptionnels parfois travaillant au sein de la communauté »
(Fassin 2015 : 99).

A travers cette technique, nous devenons des hommes d'expérience du goût et des manifestations avant et après la consommation de l'odontol de là, nous avons l'opportunité d'avoir la même sensation des consommateurs.

L'observation participante nous a permis de mieux observer l'ensemble du processus de la fabrication à la commercialisation puis à la consommation enfin les différents comportements après consommation. Elle nous a permis d'être plus proche de notre population cible. Elle a été très importante car elle a permis de nous infiltrer dans cette communauté parce que notre sujet semblait être sensible à la population. Il était donc facile pour nous dès lors de collecter les informations et d'être nous-même des participants dans la transformation. Nous avons pu observer les producteurs de vin blanc en action, les commerçants dans les achats et les consommateurs dans les buvettes. A travers cette technique, certains habitants de Zoètele se sont sentis libre de s'exprimer et la joie de nous voir se joindre à eux et partager un verre.

2-1-1-2- l'entretien directe individuel

C'est une technique de collecte de données qui nous permet d'aller vers les informateurs de manière individuelle recueillir des informations à travers des entretiens approfondis. En ce qui concerne les entretiens individuels que nous avons effectué dans la communauté Fong, nous les avons faites en français, en anglais et en langue locale du simple fait que dans cette localité, il réside plusieurs personnes venant de diverses communautés du pays. La langue locale fut la plus utilisée dans ce contexte pour nous permettre d'avoir des expressions culturelles et des termes ancestraux, des vieillards, pour essayer d'entrer dans la

profondeur de la qu'indécence de ce phénomène. Ces entretiens se sont réalisés avec : les chefs traditionnels, les chefs supérieurs, les élites et des paysans de part et d'autre.

Dans cette partie, nous avons opté pour les personnes de toutes catégories, nous avons réalisé environ 50 entretiens individuels voire plus. Il a été nécessaire pour nous car cette stratégie permet d'éviter l'influence des uns et des autres lors de la réalisation des groupes de discussions.

Les entretiens individuels ont été importants pour nous dans la mesure où nous avons eu des informations directes et dans le calme. Cette démarche a été aussi bénéfique pour nous parce que nous avons eu l'opportunité de faire des enregistrements audio dans le canevas de notre guide d'entretien. Les réponses obtenues de nos informateurs cibles ont été très satisfaisantes à notre recherche.

8-2-1-1-3- Discussion de groupe (FGD)

Cette technique de collecte nous permet de rassembler des personnes volontaires autour d'une table ou encore, essayer de réunir autour d'un verre des personnes dont l'âge varie, et les interroger en langue française, anglaise et Fong sur le sujet de la culture en relation avec l'industrie et la consommation de l'odontol. On a besoin de cette technique parce qu'à un sujet, nous avons une diversité des points de vue de chaque informateur d'où, cette discussion de groupe permet d'éclairer quelques points essentiels pour la recherche. Cette discussion pourra avoir une durée de 1H 30 minutes ; cependant, cette assise, plusieurs outils physiques sont utilisés avec leur accord.

Nous avons réalisé environ quinze (04) discussions de groupes dont les répartitions étaient les suivantes : les Chefs et les notables, les producteurs et les consommateurs, les producteurs et les commerçants, les élèves, les élèves et les enseignants...etc.

Les F G D ont été d'une grande importance dans notre travail. A travers cette méthode, nous avons rassemblé plusieurs fois des groupes de jeunes, des femmes et des hommes, pour échanger avec eux et récupérer des informations nécessaires à l'élaboration de cette recherche. L'usage de cette technique a permis de faciliter le débat autour de plusieurs personnes et d'avoir à la fin des réponses différentes pouvant nous offrir des données denses qui ont facilité les démonstrations dans notre recherche.

2-1-1-4- La Photographie

Cette technique nous permet d'avoir les données par la réalisation des images. Ces photos décrivent le processus qui montre comment tout commence pour aboutir à la réalisation de l'odontol. A ceci nous allons produire des photos par ordre de transformation. L'ethnographie de transformation illustre notre technique de collecte de données car, les photos sont les éléments qui renforcent nos écrits. Il est important de faire des photographies pour permettre à d'autres personnes de voir en images le matériel que l'on réunit pour la fabrication de cette boisson.

8-2-1-2- Outils de collecte de données

C'est un ensemble d'objets matériels nous permettant de collecter les données liées à notre travail sur le terrain. Ses objets sont :

Le guide d'entretien : c'est un document que nous avons élaboré sur un format ; il est structuré en thèmes et nous a permis d'aborder les questions de manière esthétique auprès de nos informateurs. Nous avons abordé des thèmes tels que : industrie, culture, odontol et consommation. Ce même document nous a servi de faire des entretiens individuels et de FGD. Ce guide d'entretien nous donne l'occasion d'avoir d'autres questions à poser pendant nos discussions avec les informateurs hormis du guide.

Le guide d'observation : c'est un document stratégie qui permet de définir les vues à observer ainsi que les différents comportements qui s'affichent lors de la fabrication et de la consommation de l'odontol. Le guide d'observation nous a permis de mieux structurer et standardiser le processus d'observation et en même temps, il nous a permis de donner un cadre clair pour notre collecte des données, il est précis. Il était question d'observer l'ensemble des comportements et l'environnement dans lequel nous avons travaillé, et, tous matériaux qui entrent dans la fabrication.

Le téléphone portable : cet appareil a été créé il y a cinquante ans, le 3 avril 1973 ; est un objet qui, joue plusieurs rôles à la fois. Nous allons utiliser notre téléphone pour aller sur le terrain et, il nous servira de caméra pour les images, d'enregistreur ou encore magnétophone. Le magnétophone selon Xavier MBOME (1998) permet de « compléter l'observation humaine dans le temps, de remédier à ce qu'elle soit partielle et surtout de trop éphémère ». Une fois présentés nos outils qui interviennent à notre recherche, place à l'analyse des données liées à notre thème. Notre téléphone portable a été très important pour

nous dans la mesure où il a été utilisé comme camera, micro phone, bloc note, voir notre éclairateur pour nos sorties nocturnes.

9- GESTION DES DONNEES

En ce qui concerne la gestion des données que nous allons collectés sur le terrain, nous allons conserver de façon très prudente nos recherches pour que rien ne soit publier avant notre exposé. A cette confidentialité, nous avons comme gestionnaire de données notre ordinateur portable et notre clé USB où nous avons sauvegardé nos différentes enquêtes. Sur le terrain, grâce à notre journal intime ou encore bloque notes où nous avons inséré des informations avec tous les détails possibles mais de façon distraite.

10- ANALYSES DES DONNEES

L'analyse est la décomposition d'un tout en ses éléments constitutifs. Cet exercice a été faite après la collecte des données de terrain. Après la transcription et le dépouillement qui étaient manuel, nous avons utilisé l'analyse de contenu et l'analyse du discours. Bardin (1986) défini l'analyse du discours comme :

« Un ensemble de techniques d'analyse des communications visant par des procédures systématiques et objectives de description du contenu des messages, à obtenir des indicateurs quantifiables ou non, permettant l'influence de connaissance relatives aux différents messages. » (Bardin 1986)

Notre analyse se fera autour quatre points :

10-1- Analyse du contenu

Pour Mbondji Edjenguèlè (2005) : « Par l'analyse, l'ethno-anthropologie s'emploie à relever, à dévoiler, à rendre lisible, visible, la pertinence culturelle d'une pratique ». Nous allons faire notre analyser selon les techniques contenues dans cette pensée de Mbondji car en affirmant ceci, son but est d'éclairer la compréhension des éléments culturels dans le contexte d'étude.

10-1-1- Analyse conceptuelle

L'analyse conceptuelle nous a permis de faire une analyse mot à mot des différents concepts et notions obtenus des entretiens dans le cadre de notre sujet de recherche puis, faire une relation avec le langage qui correspond à l'échelon de notre travail. Cette partie nous

permet de classer les idées des personnes enquêtées car, à une question posée, l'informateur peut commencer à nous donner les indices de réponses qui nous aideront plutôt à la fin de notre travail. Nous avons fait l'analyse conceptuelle parce qu'étant sur le terrain, nos informateurs utilisent des termes que nous n'arrivons pas à discerner. Il nous faut une révision de ces mots pour connaître les significations afin de voir s'il cadre avec notre travail. En plus de cela, c'est pour avoir une organisation sur les informations recueillies.

10-1-2- Analyse qualitative

Mucchielli (1996) et Gauthier (B) (1993) décrivent clairement la méthode qualitative et ses objectifs dans la recherche. Ainsi, l'enquête qualitative nous a permis de collecter les informations qui portent en général sur les connaissances et les expériences que les différents acteurs ont sur le sujet précis. Pour avoir la qualité d'ordre d'idées de notre travail, les guides d'entretiens sont des éléments majeurs qui vont nous orienter à la structuration, aux différentes étapes pour la réalisation de notre recherche académique.

L'analyse qualitative intervient dans notre recherche pour démontrer le caractère spécifique à la lumière de la diversité de l'intérêt à l'esthétique et des variables. Elle nous permet de décrypter l'ensemble de discours des enquêtés en des éléments constitutifs. C'est une méthode qui nous a permis d'explorer des phénomènes complexes. A travers cette méthode, nous avons étudié sur la perception et l'expérience. C'est pourquoi nous avons effectué des entretiens, des discussions de groupes, voir l'observation participante pour avoir des informations de qualités, fiables, et qui ne pourront contrarier dans l'avenir ; mais qui seront utiles pour la génération future.

10-1-3- Analyse iconographique

Une image est juste une représentation ; elle ne parle pas d'où cette partie nous permet d'analyser ces images. Il est question des photos que les habitants de Zoétele ont prise pour éclairer nos doutes et compréhension en ce qui concerne la perception culturelle de la consommation de l'odontol. Cependant, nous allons collecter les images dans le but de venir les analyser de mieux donner une explication de ce que nous avons aperçu sur le terrain. En effet, les images sont très importantes surtout dans le cadre de recherche comme le nôtre. Nous avons fait l'analyse iconographique dans le but de faire une description de nos images obtenues sur le terrain car ces images ne parlent pas d'elles-mêmes. Nous sommes les seules à savoir leurs significations en fonctions des lieux et des contextes.

11- INTERPRETATION DES DONNEES

En ce qui concerne l'interprétation des données, il consiste pour nous de faire une forme de collection, de choix dans notre lecture en rapport avec notre sujet de recherche. Elle nous permet de donner un sens à l'ensemble de tout ce que nous avons recueilli sur le terrain. À cet effet, nous ferons recours à la méthode proprement dite qui est l'ethnométhodologie ; consistant d'interpréter chaque élément constitutif d'un group en un. Cette méthode fait intervenir quelques principes à savoir : l'ethno qui fait référence à en group et, méthode ; mettre en évidence, pratique, une manière bien réfléchie pour ressortir des idées compatibles à notre sujet. C'est une forme d'interaction qui consiste à analyser chaque symbole culturel comme ayant un sens vis-à-vis de l'utilisateur. Pour éclairer notre idée, nous ferons un appui sur Herber Blumer (1968), affirme : « *Les individus agissent des significations qu'ils construisent* ».

De cette pensée, nous pouvons dire qu'Herber considère toute interaction humaine comme une idée personnelle. Dans le cadre de notre sujet, il nous aidera à mieux comprendre le concept consommation des façons individuelles une fois sur notre terrain de recherche.

12- ECHANTILLONNAGE DE L'ETUDE

Notre recherche s'effectue dans la région du Sud Cameroun, précisément dans le département du Dja et Lobo, arrondissement Meyila dans la communauté Fong. Pour des raisons de sensibilité et d'individualité en rapport avec notre thème, nous avons choisi cette technique pour avoir des informateurs clés. Comme nous l'avons dit plus haut, notre recherche concerne plusieurs, producteurs, consommateurs et habitants ; mais là, nous avons besoin de personnes disponibles à répondre à nos questions à chaque fois que nous sommes perdus. La technique d'échantillonnage nous aidera aussi d'avoir des informations non redoutables car nos informateurs sont constants. Elle nous permettra aussi d'avoir à notre possession des enquêtés qui ne se sentent pas obligés de répondre à nos questions ou encore de faire face à des imposteurs. L'échantillonnage nous a permis de délimiter notre terrain de recherche. IL est important de le faire parce que notre travail a été effectué dans une zone précise, d'où la précision pour ne pas être dispersé au cours de notre recherche. C'est une manière pour nous de connaître ou aller exactement et à qui s'adresser pour les informations.

13- LES CONSIDERATIONS ETHIQUES

Toutes recherche scientifique à la base s'inscrit au respect de la morale et à la dignité humaine. Tout au long de ce travail de recherche, un accent particulier était mis sur l'observation et le respect des règles de l'éthique recommandées en matière de recherche en sciences sociales. Cette recherche est considérée comme étant une recherche qui nécessite avant sa réalisation une approbation écrite délivrée par le Chef du Département d'Anthropologie de l'Université de Yaoundé¹ : c'est l'autorisation de recherche. Avec cette autorisation nous avons fait une demande d'autorisation à la sous-préfecture de la région qui nous a permis d'avoir également celui des hôpitaux. A cet effet, nous avons respecté toutes les procédures liées aux différentes règles de l'éthique. Pour cela, un formulaire de consentement éclairé a été lu et expliqué à chaque informateur avant sa participation à la recherche. Les informateurs clés étaient informés sur le but et les objectifs de la recherche, ainsi que sur les procédures de l'échange. Par la suite, ces derniers ont donné librement leur entière approbation à participer à cette recherche sous forme d'accord verbal et en signant également le formulaire de consentement éclairé.

De même, pour plus de confidentialité, tous les enregistrements des récits de vie, ainsi que toutes les transcriptions étaient gérés de façon à garder l'anonymat total des informateurs clés. En outre, la méthodologie que nous avons utilisée dans cette recherche a pris en compte les principes d'éthiques suivants : le respect des personnes enquêtées, le bénéfice que les informateurs clés auront tiré de cette recherche et le principe de justice. C'est une manière pour nous de mettre nos informateurs en sécurité. Toute recherche scientifique demeure une réflexion, sociale pour des personnes pouvant nous fournir des informations, d'où à chaque fois il faut toujours rassurer les personnes de leurs sécurités. Nous avons aussi considéré les consentements des informateurs car ils ne doivent pas se sentir obligés de nous donner une information ; ils doivent le faire étant content et tranquille dans leurs esprits.

14- Limitation

Elle se réfère à une restriction ou encore une contrainte imposée à quelques choses. Dans le cadre de notre travail, c'est une frontière, une barrière que nous avons mise entre nos informateurs et nous pour éviter d'être sur la mauvaise piste de notre recherche. Cette limitation était un moyen pour nous de ne pas se tromper sur les informations, la qualité des informateurs et la nécessité du tri des informations une fois dans notre laboratoire. Pour cela,

nos informateurs nous ont été identifiés et indiqués par des personnes guide puis il nous était nécessaire de faire une délimitation.

15- Délimitation

Elle désigne l'action de définir physiquement ou symboliquement les contours d'un espace, d'un territoire ou d'un concept ; c'est une séparation claire et visible. Notre délimitation s'est faite dans le but de bien choisir nos informations ; des plus importantes aux moins qui cadrent avec notre sujet. Pour bien mener à cet exercice, nous avons effectué un tri des informateurs enfin d'éviter des personnes pouvant nous distraire durant la recherche. À cet effet, nous avons travaillé avec des producteurs tels que : maman Doroté, Bella Rosine et Meva'a Landry. Les consommateurs de toutes les classes donc nous pouvons citer quelques statuts : les allogènes ; les élèves, les enseignants, les cultivateurs et commerçants, les autorités administratives telles que les personnels de la mairie, de la sous-préfecture et ceux de l'autorité exécutif. Malgré cette délimitation, notre recherche a bien évidemment eu des difficultés.

16- Difficultés

C'est l'ensemble des obstacles qui entravent la relation d'un objectif ou d'une action. Une fois dans notre terrain, il n'a pas été facile pour nous de parvenir à ces résultats. Tout d'abord, notre sujet a touché la sensibilité de la population de Zoétele. Du premier abord, la population avait l'air d'être frustré face au sujet. Après avoir nous présenté auprès des autorités qui d'ailleurs nous ont prévenus d'être prudent car la population va penser que nous voulons interdire la fabrication et la commercialisation de *l'odontol*. Ensuite, il était question pour nous de passer par les ménages mais avec les travaux champêtres, nous avons eu des difficultés avec les horaires, la fatigue et les occupations des personnes.

17- INTERET DE RECHERCHE

Notre recherche sera bénéfique pour toute la jeune société camerounaise dans la mesure où au sens théorique et pratique, nous allons apporter un plus à la science et à la société de manière anthropologique.

17-1-Intérêt théorique

Cette recherche fait le fruit de l'effort d'une contribution de la science anthropologique dans ce sens qu'elle s'inscrit dans sur des analyses anthropologiques. En effet, notre recherche sur le phénomène de culture et de consommation de l'odontol apporte quelques éléments de réponses pour améliorer la consommation par la population et, l'innovation sur la production. Les résultats scientifiques que nous avons eu à apporter, suite à cette étude feront l'objet de l'évolution de la science et plus précisément dans le domaine de l'Anthropologie.

17-2-Intérêt pratique

De manière pratique, les résultats obtenus sur notre travail ont permis de répondre à certaines doléances des populations de la région du Sud en général et ceux du département de Dja-et-Lobo en particulier avec l'expression « *mdiye ya djal* », au lieu de s'autoproclamer ou se donner une référence d'une boisson, la population peut réduire le tût de consommation et, l'Etat avec les chefs traditionnels peuvent les apporter le soutien nécessaire pour que cette boisson soit un fond du développement. Cela va motiver les populations à voir plus de profit que de consommer et tourner à une perte.

18- PLAN DU TRAVAIL

En ce qui concerne l'organisation de notre travail de recherche, nous l'avons subdivisé en cinq chapitres.

Le premier chapitre porte sur la représentation du cadre physique et milieu humain de la zone de recherche. Dans ce chapitre, il est question pour nous de présenter la monographie de la région du Sud en générale et en particulier la localisation de notre site, l'organisation traditionnelle, la végétation, le climat, le sol et une brève histoire du groupement du peuple Fong de Zoetélé.

Le deuxième chapitre fait l'objectif d'une revue de la littérature et, nous permettra de construire le cadre conceptuel où nous aurons la définition des mots clés pour nous permettre à comprendre directement notre sujet et en suite, produire le cadre théorique constitué des théories que nous aurons à examiner lors de la rédaction de notre travail.

Le troisième chapitre quant à lui, met en exergue l'ethnographie de la pratique de production qui sera à l'origine du dynamisme dans la consommation de l'odontol.

Le quatrième chapitre met en valeur la culture africaine, la culture représentative du Sud plus précisément la culture Fong face à ce phénomène de consommation de l'odontol.

Le cinquième chapitre consiste à présenter la culture des Fong proprement dite en suite, montrer l'impact que subit celle-ci dû au dynamisme de la consommation de l'odontol dans la communauté Fong : cas du mendjang.

Tous ces chapitres permettront à donner tes réponses aux attentes à la population de Zoétele et aussi de faire une interprétation anthropologique du dynamisme sur la consommation de l'odontol. Nous voulons présenter notre recherche de la manière suivante : tout d'abord, nous allons faire la présentation ethnographie, humaine et culturelle des Fong de Zoétele, ensuite, présenter notre revue de la littérature, cadre théorique et conceptuels, puis, faire une représentation culturelle de l'industrie et la consommation de l'odontol, et, donner la perception de la consommation et de l'industrie de l'odontol, enfin, faire une analyse et une interprétation de la production et la consommation de l'odontol chez les Fong de Zoétele.

**CHAPITRE 1 : PRÉSENTATION ETHNOGRAPHIQUE,
HUMAINE ET CULTURELLE DES FONG DE ZOETELE**

La justification de la portée de cette partie de notre travail rejoint la pensée de quelques chercheurs africains dans le volume 1 de *l'histoire générale de l'Afrique, berceau de l'humanité* de Baba Kake et M'Bokolo (1978 : 9) qui dit :

L'étude d'une civilisation doit tenir compte de plusieurs facteurs parmi lesquels le peuple et le milieu géographique ne sauraient être négligés. Il serait vain d'aborder un processus historique sans tenir compte des données naturelles et physique qui dans tous les cas interviennent dans le développement d'une région, d'un pays et d'un continent.

Ce présent chapitre est une représentation de l'environnement naturel et humain de la recherche. Ceci dit, il nous donne un compte rendu sur : le relief, le climat, la végétation ; l'hydrographie du biotope de Zoétele et, des traits culturels de cette communauté Fong. Comme la plupart des autres localités du Cameroun, l'industrie de l'Odontol dans la Commune de Zoétele est dominée par le secteur informel.

1-1- PRESENTATION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE DE LA DE ZOETEELE

Elle inclue l'ensemble des éléments physiques de nos lieux de recherche ; c'est en quelques sortes une délimitation géographique du climat, relief et sol, végétation, hydrographie, la faune et la flore.

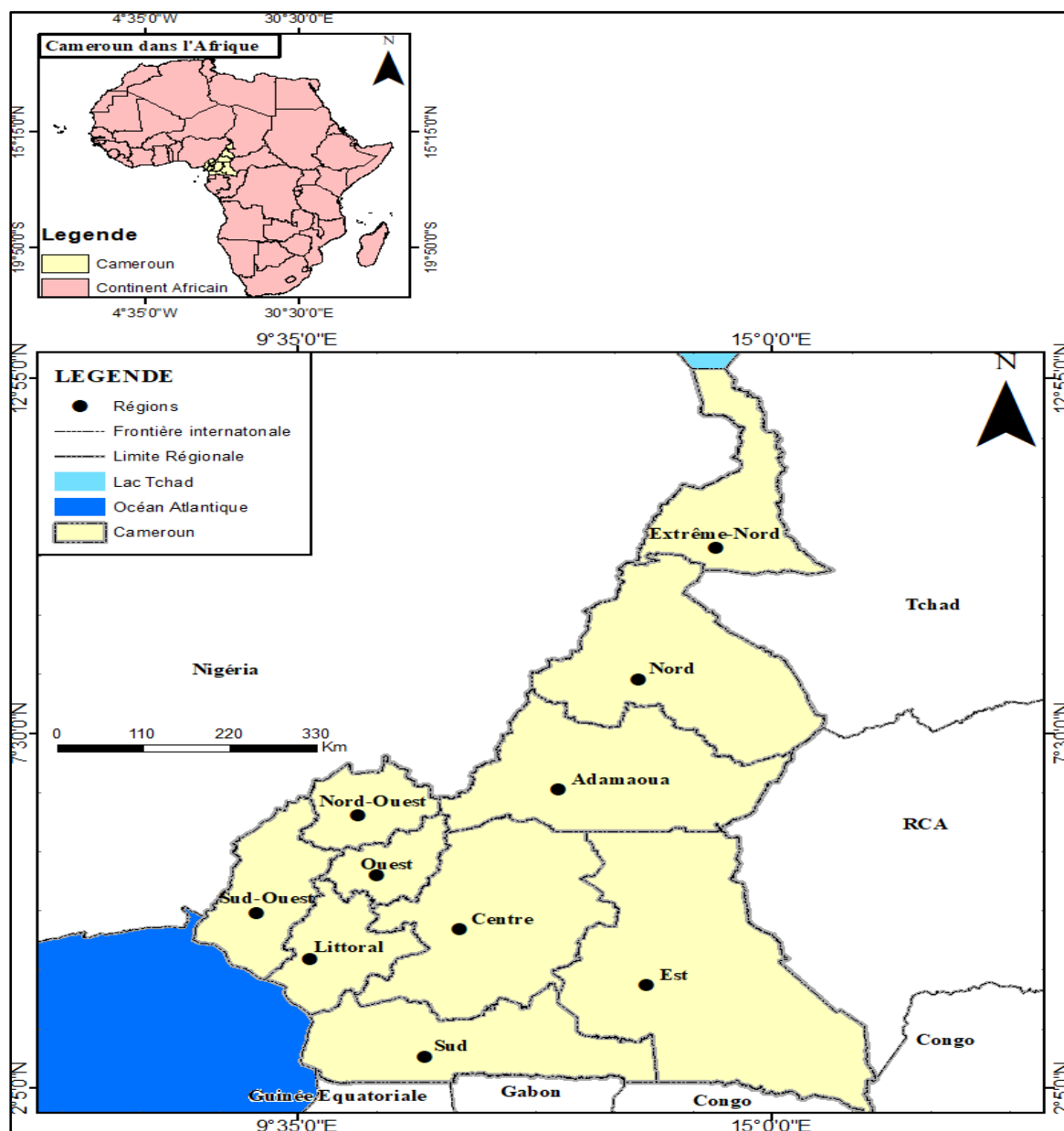
1-1-1- Délimitation géographique de la zone de recherche

Les différents groupes ethniques au Cameroun sont repartis pour la plupart dû au phénomène de migration. A ce titre, la probabilité de trouver des groupes ethniques de pair c'est-à-dire identique à plusieurs endroits de la même Région serait difficile. Tel est le cas des Fong, qui au Cameroun sont retrouvés dans des localités distinctes.

Créée en 1955 dans la Région du Sud, Zoétele est l'une des huit communes constituant le Département du Dja et Lobo. Situé à 73 km de Sangmélima Chef-lieu dudit Département, à 117 km de Yaoundé capitale politique du Cameroun et à 163 km d'Ebolowa Chef-lieu de la Région du Sud. Sur la superficie d'environ 1064 km² elle est limitée : au Nord-Ouest par la Commune de Nkolmete et d'Akoéman dans la Région du Centre ; au Nord Est par la Commune d'Endom, Région du Centre ; au Sud, la Commune de Sangmélima, au Sud Est la commune de Meyomessala, Région du Sud ; à l'Ouest la Commune de Ngoulemakong, Région du Sud.

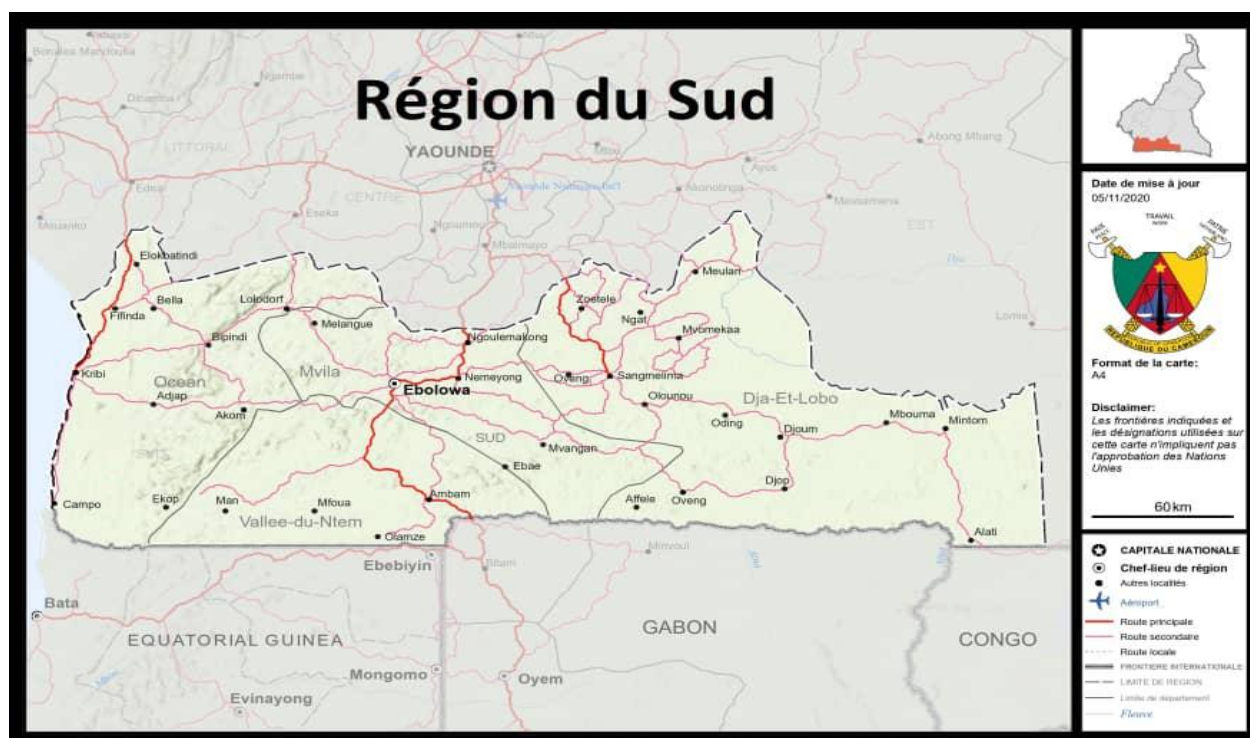
Tout d'abord, nous allons aborder les aspects liés : au milieu biophysique (climat et ses facteurs c'est-à-dire : le relief, l'hydrographie, végétation et faune) le milieu humain (démographie, religion, habitats etc...), ensuite, l'histoire de Fong de Zoétéle etc..., et enfin aux ressources et aux potentialités de la région du Sud. Ci-dessous la carte de localisation du Cameroun en Afrique.

Carte 1 : Localisation du Cameroun en Afrique



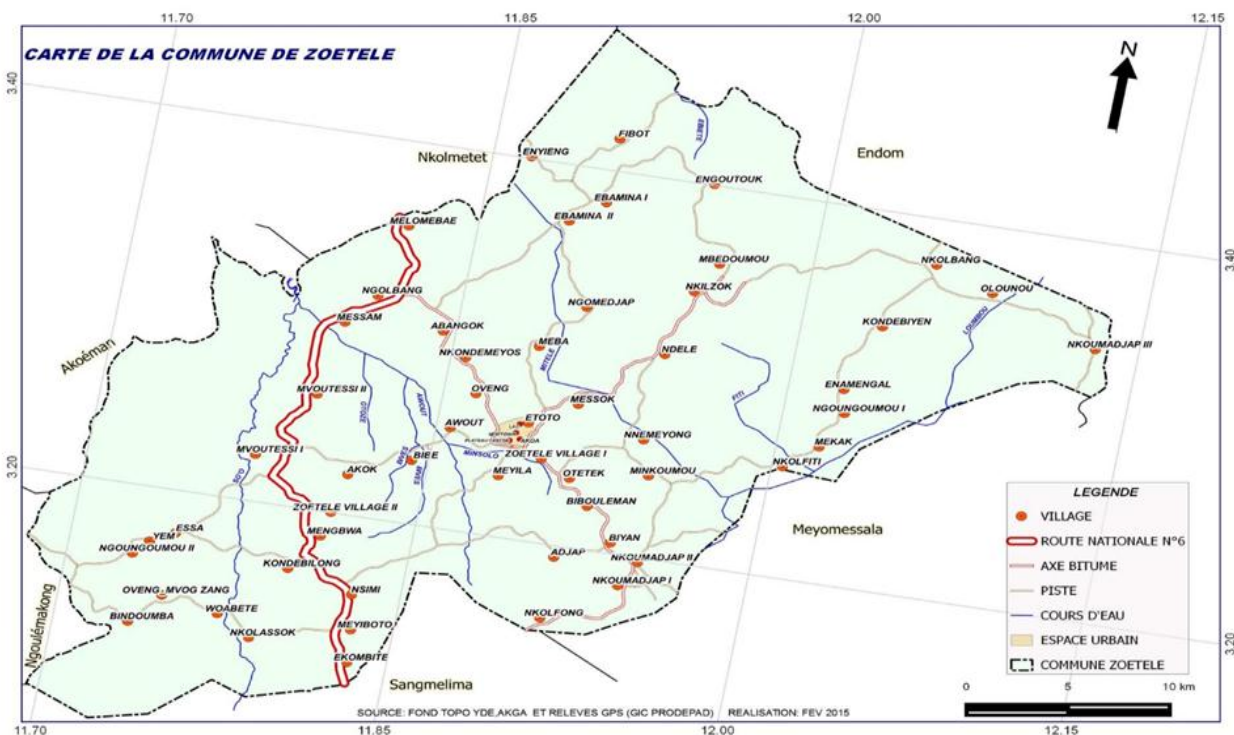
Source : Réalisée par Limboun Serge à partir des données de l'INC, 2023.

Carte 2 : Représentation de la région du Sud - Cameroun



Source : www.camerinfo.org, consulté le 15 mai 2024.

Carte 3 : Localisation de la Commune de Zoétéle au Sud Cameroun



Source : PCD de la commune de Zoétéle, p. 5.

Zoétéle occupe une superficie de 108 700ha ; ce qui est équivalent à 1087km°. La communauté est composée en grande partie des Fongs et en minorité des Bulu qui représentent la tranche de la population autochtone. La population est majoritairement constituée des jeunes de moins de 20ans (2023). Cette population de plusieurs ethnies compte cinquante-cinq villages regroupés en six groupements et quelques quartiers.

Tableau 1 : Répartition des villages par groupement

Groupement	Nombre de Villages	Dénomination des villages	Principales ethnies
MVOG MEZANG	16	ZOETELE-VILLAGE I, OVENG, MEYILA, MENG BWA, NSIMI, NKOUMADJAP III, MEYIBOTO, OTETEK, MEBA, MESSOK, ETOTO, ZOETELE VILLAGE II, BIBAE, AWOUT, KONDEMYOS, ABANGOK	Fong
MVOG ZOMO	13	MELOMEBAE, MESSAM, MVOUTESSI II, MVOUTESSI I, ESSA, KONDEBILONG, NKOLFITI, EBAMINA I, MINKOUMOU, EBAMINA II, FIBOT, ENYENG, NGOLBANG,	Fong
MVOG ZANG	6	EKOMBITE, NGOUGOUMOU I, BIDOUMBA, WOABETE, NKOLASSOK, OVENG	Bulu
MVOG ELLA	6	NGOMEDJAP, BIBOULEMAN, NKOUMADJAP I, BIYAN, NKOLFONG, NKOUMADJAP II	Fong
ZOÉTÉLÉ	9	ENAMEGAL, KONDEBIYEN, OLOUNOU, NKOLBANG, ENGOUTOUK, MBEDOUMOU, NKILZOK, NDEME, NNEMEYONG	Fong
YEMFECK	5	AKOK, YEM, ADJAP, MEKAK, NGOUGOUMOU I,	Fong
QUARTIERS (ZONE URBAINE)	4	NEWTOWN, LAC, AKOA, PLATEAU	Fong

Source : PCD de la commune de Zoétéle, p. 56. (2023).

1-1-2- Aspect biophysique

Nous allons présenter le climat, les températures, le relief et l'hydrographie qui animent la Région du Sud Cameroun en générale, et, de notre site de recherche.

1-1-2- le Climat

Le climat qui règne dans la Région du Sud Cameroun est de type équatorial avec une température moyenne pouvant faire 26°C ce qui menace l'activité agricole (2023). Au Sud Cameroun, nous avons :

- Une grande saison sèche qui va de Novembre à Mars
- Une grande saison de pluie qui va d'Août à Novembre
- Une petite saison de pluie qui va de Mars à Juin

- Une petite saison sèche qui va de Juin à Août.

L'exploitation des terres et les activités agricoles de nos jours font en sorte qu'il ait un petit décalage climatique dans différentes zones. En ce qui concerne notre sujet, nous allons donner des détails sur notre zone de recherche.

La Commune de Zoétele subit un climat équatorial : deux saisons de pluies entrecoupées de deux saisons sèches. Pour un tourisme, il est préférable d'y aller en janvier, février, mai et juin car le climat est déplorable le reste des mois surtout en octobre (2023).

La grande saison de pluie c'est de septembre à novembre. Les précipitations annuelles moyennes se situent entre 1500 et 2000 mm avec des températures qui varient de 25°C. La quantité d'eau contenue dans le sol est assez élevée ; elle est de 80% en moyenne.

1-1-2-2- Le relief et sol

S'agissant du relief et du sol de la Commune de zoétele, il a une partie intégrante du plateau du Sud Cameroun, arrosé par le Dja et ses affluents. A part quelques petites perturbations cartographique (effondrement), le relief de zoétele est très peu accidenté, plus plat, avec de faibles pentes. L'altitude moyenne varie entre 600 et 700m.

Les sols ferralitiques typiquement caractérisés par l'industrialisation des oxydes ou hydroxyde de fer et d'alumine. Sa nature est jaune et divisée en roches métamorphiques diverses. Ces roches sont issues des plus anciennes composées de gneiss, de migmatites, de granites à pyroxène du socle métamorphique. Ceci veut dire que les sols ferralitiques sont très épais ; ils se présentent sous la forme agricole-sableux. C'est un sol tellement fertile, raison pour laquelle les cultures vivrières sont favorables.

Les sols hydro morphes : ils appartiennent au type de sol à accumulation de matière organique qui, il se divise aussi en deux. Sol de marais (zone humide) et sol marécageux (pas d'eau). La nappe phréatique est le plus souvent élevée au cours de l'année. Ce qui veut dire que le sol ne sèche pas raison pour laquelle la transformation de produits végétaux est fortement interdit.

1-1-2-3- Hydrographie

L'hydrographie de Zoétele est très dense. A des moments, on constate de nombreuses rivières qui prennent leur source sur le fleuve Lobo ; celles-ci sont pour la plupart permanentes. Elles ont une nature peu profonde voire encordées de bancs de sable et de roches. A chaque traversée d'un village à l'autre, on traverse une petite rivière ; les plus importantes sont : Awout, Mintele et la Lobo.

1-1-2-4- La flore et la faune

Zoétele est situé dans une zone de forêts dense. Il existe des forêts secondaires et tertiaires dont la densité varie en fonction du type de sols.

Pour un sol ferme : c'est une forêt dense de type semi décidue de moyenne altitude. Il est caractérisé par l'abondance des sterculiacées (*Triplochyan scléroxylon*, *Sterculia*, *Rhinopetales*, *Riborra ablangam*) ..., etc. elles cohabitent avec de nombreuses autres familles commercialement intéressantes notamment les méliacées (*Entarndraphragma*) de grande valeur, les sapotacées (*Baillonella toxispema*, *Aningeria robusta*) ...etc. par ailleurs d'autres espèces consommables par l'homme (2021).

Les habitants récoltent et collectent les produits forestiers non ligneux purement traditionnelle tels que : l'huile de Moabite (*Baillonella toxisperma*), les amandes d'Ando' ô (*Irvingia gabonensis*, le saffoutier (*Dacryodes edulis*), le Djan sang (*Ricinodendron heudeloti*). La faune est constituée des espèces tels que : le pangolin géant (*Manis gigantea*), le chat tigre (*Felis aurata*), le céphalophe à dos jaune, la mangouste, l'athérure africaine, l'aulacode, le rat palmiste, l'écureuil...etc. en saison de pêche, la population pratique la pêche traditionnelle et arrête des poissons tels que : les crabes, les silures, les poissons vipères et plusieurs autres distingués.

La faune sauvage se fait de plus en plus rare dans les forêts du fait d'une forte activité de chasse et du braconnage. Cependant, on y rencontre encore certaines espèces comme les hérissons, les antilopes, les porcs épiques, les lièvres, les rats, les petits singes et quelques rares, chimpanzés et gorilles. La faune domestique est constituée de chèvres, de porcs et de la volaille dans la plupart des cas, ces animaux sont laissés en divagation.

Tableau 2 : Liste des espèces dans la forêt du Sud Cameroun dans la localité de Zoétélé

Nom scientifique	Nom commercial	Nom local	Niveau d'exploitation	Utilisation
<i>Chorophora excelsa</i>	Iroko	Abang	Elevé	Médecine Bois d'œuvre
<i>Cyclocodiscus gabonensis</i>	Okan	Adoum	Elevé	Médecine Bois d'œuvre
	Bibinga	Essingang	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Entandrophragma cylindrica</i>	Sapelli	Assié	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Entandrophragma utile</i>	Kossipo	Atom assié	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Piptadeniastrum africanum</i>	Piptadenia dabema	Atui	Elevé	Médecine Bois d'œuvre
<i>Triplochiton sacleroxylon</i>	Ayous	Ayos	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Lovea trichilioides</i>	Dibetou	Bibolo	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Bois alstonia spp</i>	Emien	Ekouk	Elevé	Médecine
<i>Pythranthus angolensis</i>	Ilomba caraboard	Eteng	Elevé	Médecine Bois d'œuvre
<i>Distemonanthus benthamianus</i>	Movingui	Eyen	Elevé	Bois d'œuvre
<i>erythrepheum</i>	Tali	Elon	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Terminalia superpa</i>	Fraké	Akom	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Diospyros crassiflora</i>	Ebène	Mevini	Moyen	Bois d'œuvre
<i>Rocinedendron eudulis</i>	Ezézang	Ezézang	Moyen	Consommation humaine
<i>Distemonanthus benthamianus</i>	Movingui	Eyen	Elevé	Bois d'œuvre
<i>Nauclea diderrichii</i>	Bilinga		Moyen	Bois d'œuvre

Source : PCD de la commune de Zoétélé, p. 58.

Tableau 3 : Les plantes médicinales

PLANTES	COMPOSITION	MALADIES
Ekouk	Ecorce+eau laisser au soleil et boire après 1heure trente	Paludisme
Maobi	Ecorce + eau bouillir et boire tiède	Mal de dos
Aboe	Bouillir les feuilles et boire	Mal de dents
Papayer	Imbiber de la serve sur la dent malade	Mal de dents
Manguier, Fromade	Mélange feuilles + Ecorces	Hémorroïde
Emien	Ecorces + eau et boire	Pamidisme

Source : Auteure après enquête de terrain

Tableau 4 : Produits forestiers non ligneux de la commune

Nom scientifique	Nom commercial	Partie utilisée	Niveau d'exploitation	Utilisation
<i>Gnetum africanum</i>	Okok	Feuilles	Moyen	Alimentation
<i>Raphia farinifera</i>	Raphia	Branches et feuilles	Moyen	Artisanat, habitation et décoration
	Lianes	Tiges	Faible	Artisanat, vannerie, décoration
marhanteceas	Feuilles de marantacées	Feuilles	Moyen	Commercialisation
<i>Irvingia gabonensis</i>	Mango sauvage	Amandes	Elevé	Alimentation Commercialisation
	Kola	Fruits	Moyen	Commercialisation Consommation (aphrodisiaque)
	Biter kola	Fruits	Moyen	Commercialisation Consommation (aphrodisiaque)
	djansan	Fruits	Moyen	Consommation (condiment) Jeu
	Champignon	Plante entière	Faible	Consommation

Source : Auteure après enquête de terrain.

1-1-2-5- Ressources minières

Pour la construction d'infrastructures et des habitats, la principale ressource minière est le sable. Les roches retrouvées sont utilisées sous forme de gravier. Pour les constructions locales, la terre est rouge est très pratique.

Tableau 5: la potentialité de la zone

NOMS COMMERCIAL	NOMS SCIENTIFIQUES
Sipo	Entandrophagma utilis
Azobe	Lophira alata
Frake	Terminalia superba
Kossipo	Etandrophragma candolei
Sapelli	Entandrophragmacy lindicum
Maodi	Baillonnaoblona
Ayous	Triplochiton superba
Parassolier	Musangace cropoides
Framager	Ceibapentandra
Ebene	Diospyroscassiflora
Bilinga	Nauclea diderrichii
Lati	Amphimas ferrugineus
Nkanang	Streculiar hinopetala

Source : Auteure après enquête de terrain

1-1-3- SITUATION DE L'ECONOMIE LOCALE

Le secteur économique est divisé en deux

1-1-3-1- Secteur primaire

Nous pouvons citer :

1-1-3-1- 1- L'agriculture

L'activité principale et importante dans la Commune Zoétele est l'agriculture. Dans la majorité, l'agriculture est pratiquée ; le pourcentage s'élève à 90%. La population produit non seulement des cultures vivrières traditionnelles mais aussi les cultures de rende. Du aux problèmes des terrains, les techniques culturales sont restées les mêmes. Ce qui permet ainsi l'agriculture traditionnelle productive mais le revenu très faible. C'est une pratique agricole d'auto consommation. Les activités industrielles tels que : palmier à l'huile, l'hévéa, sont représentées par des (Fîmes contrôler) contrôlées par l'élite locale.

1-1-3-1- 2- L'élevage

On parle de petit élevage car elle est pratiquée pour la plupart des paysans. Celle faite en générale est celui des volailles auquel s'ajoutent l'élevage des porcs, des chèvres et des cobayes. Lors des grandes cérémonies, les animaux sont les plus consommés (mariages, fêtes religieuses, les deuils) d'où la nécessité pour certains de faire un petit projet d'élevage de temps en temps. C'est aussi un moyen de subvenir à leurs besoins (frais de scolarité) même en cas majeur (maladie).

1-1-3-1- 3- La chasse

Située dans une zone forestière, la chasse se pratique depuis des décennies. C'est une véritable activité économique pour la population. La période de chasse est située entre les mois de juin et septembre car, en saison sèche les animaux fréquentent les bas-forets et les cours d'eau. Certes vrai que ceci est interdit et contrôlée, de nombreuses campagnes de sensibilisation se sont effectuées par le MINFOF, la réglementation forestière jusqu'ici reste non considérée par le public.

1-1-3-1- 4- La pêche

La pêche se fait dans différents cours d'eau qui traverse les villages. Elle est faite de façon artisanale par la population, l'usage matrice rudimentaire correspondant à une canne à pêche, le filet et une pirogue propulsée à l'aide d'une pagaie. Les espèces pêchées sont les tilapias, les silures les capitaines. Ceci permet à la population d'y tirer des revenus pour subvenir à leurs besoins.

Tableau 6 : Espèces aquatiques de la commune de Zoétélé

Nom scientifique	Nom commun
<i>Clarias lazera</i>	Le silure
<i>Oréochromis niloticus</i>	Le tilapia
<i>Cyprinus carpio</i>	La carpe
<i>Parachanna obscura</i>	Le poisson vipère

Source : Données enquêtes de terrain du Minepia 2023.

Parmi la faune ailée, on compte les canards sauvages, les perroquets gris à queue rouge, les perroquets verts, les calaos, etc.

On y trouve également des reptiles tels que les pythons, les vipères, les varans ainsi que des amphibiens tels que quelques crocodiles et des tortues.

Tableau 7 : espèces fauniques de la commune

Nom scientifique	Nom commun
<i>Rendroaspis janesoni</i>	Mamba vert
<i>Accipiter erythropus</i>	Épervier
<i>Chelonidae</i>	Tortue
<i>Bovidae sp</i>	Antilope
<i>Cercopithecus sp</i>	Singe
<i>Céphalophus sp</i>	Biche
<i>Lepuscrawshavi</i>	Lièvre
<i>Funisciurus sp</i>	Ecureuil
<i>Varanus niloticus</i>	Varan
<i>Bitis gabonica</i>	Vipère
<i>Nanis tricuspis</i>	Pangolin
<i>Hystriacristata</i>	Porc épic
<i>Viverra civetta</i>	Civette
	Gorille
	Hérisson
	Chenille

Source : Données enquête de terrain du Minepia 2023.

1-1-3-1- 5- La cueillette

La population se limite à la récolte des fruits d'arbres tels que : le safou, les mangues, les mandarines, les papayes, les citrons, les oranges et au ramassage des mangues sauvages, les Djan sang (*Ricinodendro neudoloti*), la cueillette du vin de palme.

1-1-3-2- Secteur secondaire

On peut citer :

1-1-3-2- 1- Artisanat

L'activité artisanale est constituée de la menuiserie, la fabrication des meubles en rotin et en bambou de raphia, d'autres sont tissés avec les lianes, les hottes, les chapeaux, les écorces et du bois. Malgré ce potentiel, la production est faible à cause du faible nombre d'artisans.

1-1-3-2- 2- Industrie

Comme la plupart des autres localités du Cameroun, l'industrie de la Commune de Zoétele est dominée par le secteur informel. Dans le secteur du bois par exemple, des ambulants exercent leurs activités d'exploitation forestière un peu partout.

1-1-3-3- Secteur tertiaire

Les populations de la zone de Zoétele ont un commerce qui se présente sous plusieurs formes :

- Le commerce ambulant ; pratiqué par des hommes et femmes de tout âge qui parcourent la ville toute la journée avec leurs marchandises soit sur la tête, brouettes et poussets.
- Le commerce à domicile ; c'est la vente des produits agricole ou artisanale sur place.
- Le commerce du marché ; les vendeuses de vivres frais (légumes, tubercules, céréales, poissons frais, poissons séchés, vêtements, produits pharmaceutiques).
- Le commerce dans des édifices ; on retrouve des restaurants, des débits de boissons et des boutiques (moto, groupes électrogènes, produits cosmétiques...etc.).
- Les services commerciaux : Camtel, Casmoposte, Cde énéo, Orange...etc.

1-1-4- Secteur informel

Dû au tût de chômage élevé, ce secteur est très dominant de tout sorte de petit métier et activités tels que : les cordonniers, les mécaniciens, les vendeurs de beignets, juste pour avoir un revenu.

1-2- PRESENTATION DU MILIEU HUMAIN

Le milieu humain, représente l'état de la population dans le lieu précis c'est-à-dire dans cette partie de notre travail de recherche, nous présentons la masse populaire de la région du Sud en ce qui concerne les hommes, les femmes, les enfants et montrer la masse dominante.

1-2-1- Historique du peuple Fong de Zoétele

Il nous recommande de préciser que le mot Béti utilisé par les ethnologues est un terme qui renferme plusieurs groupes ethniques faisant partir du grand peuple Ekang (Fang-

Béti-Bulu) ; ils se retrouvent dans les pays de la grande zone forestière du continent africain : au Cameroun, le Gabon, la Guinée Equatoriale, le Congo. Dans la cadre de notre sujet, nous tenons à préciser que notre zone de recherche se situe au Sud Cameroun dans le Département du Dja et Lobo.

Les Fong sont retrouvés au Cameroun, au Gabon, en Guinée Equatoriale. Dans notre étude, nous nous limitons aux Fong du Cameroun précisément ceux de Zoétéle. Le nom Zoétéle en langage fong signifie « Eléphant debout ». Au regard historique, la ville a été créée en 1954. Le renommé de cette ville à cette époque-là est Oyono Eyamo grand chef du peuple fong c'est de son règne que vient l'appellation « Zoétéle » c'est-à-dire l'éléphant debout. Il occupe le poste administratif le 08 juillet 1954, puis en 1958 district et enfin en arrondissement en 1962.

Reconnu aujourd'hui comme étant la ville d'Oyono Eyamo, son père Oyono Zeh redoutable chasseur installé dans le village Ebolboun épouse une femme de l'Est Cameroun de la localité de Messamena, précisément de la tribu Ndjem. Oyono Eyamo et sa mère quittent de là pour s'installer en province de l'Est où il a travaillé dans les plantations d'hévéa d'un blanc riche. Grace à ses efforts de travail, il gagne la confiance du blanc.

Entre temps, son père continue sa chasse où, il fait la découverte d'un gigantesque éléphant debout dans la forêt. Il retourne au village appeler ses oncles et cousins issus de la descendance Mezang pour aller l'abattre ; ceci se termina après un dur combat avec l'éléphant. C'est de cette découverte qu'Oyono Zeh devint un homme responsable dans son village. Toute la communauté l'interdit donc la chasse ; il part s'installer à Etoto'o vers 1925. Entre temps, son fils Oyono eyamo retourne dans son village natal avec toute la fortune héritée du riche blanc à l'Est. Il épouse 150 femmes, tellement l'espace qu'avait son père lui fut insuffisant, il part retrouver refuge chez son oncle Ondoa Mbangono mais qui en retour lui conseille d'aller plutôt s'installer plus haut à environ 1,5 km de là où se trouve le monument de l'éléphant actuellement.

A travers cette petite histoire de la ville d'Oyono Eyamo, nos informateurs nous mentionnent que à cette période-là il y'avait des élites et des redoutables chefs traditionnels qui faisaient tout leur possible pour que le peuple Fong existe. Ce grand peuple possède une très grande histoire qui sursit à un grand questionnement.

Connu aujourd'hui au nom de la ville d'Oyono Eyamo, était autre fois situé à Nyanbibété.

Nyanbibété est d'un quartier du village Meyilla qui, abrite la chefferie de 1^{ère} degré du canton fong de zoétéle et la chefferie de 3^{ème} degré de tout l'arrondissement. C'est dans ce quartier que le premier colon s'est installé (la toute première levée des couleurs du drapeau Allemand s'est levée à nyanbibété). C'est à Nyanbibété que la toute première école primaire a été construite (un orphelinat), le tout premier centre de santé, le palais de justice, la prison, le centre des états civils. Nyanbibété est le quartier qui a accueilli le développement car il possédait la chefferie supérieure.

Mvondo-Eko'o Zacharie ancien combattant revient de la première guerre mondiale et s'établit dans ses fonctions de cheffe, constate que les colons veulent déjà construire un centre de santé, grâce à cette multiples aventure et remarques décide de déplacer la ville de Nyabibété à la traversée de la rivière Missolo où il donne une parcelle de terrain. Il déplace la ville pour éviter l'envahissement des étrangers à la longue, qui dit district, appelle le développement et, qui dit développement parle de la perte des terrains, la perte d'autorité. En tant que chef, il ne voulait pas la ville soit chez lui, mais de l'autre cote de la rivière où ils ont accueilli le développement à bras ouvertes.

Nyanbibété comme son nom l'indique est un quartier où tout est extrapolé, ce qui est petit aux yeux de tous, une fois à Nyanbibété, il devient grand.

1-2-2-Population, tradition et croyance

Comme toute communauté, les Fong sont un groupe ethnique possédant des normes et des croyances qui font d'elle une société hiérarchisée.

1-2-2-1- Population

La commune de Zoétéle est en majorité constituée des Fong et des Bulu qui représentent en grande tranche de population autochtone. Sa population est d'environ 36 000 habitants subdivisée dans les petits villages donc 4770 se retrouvent dans le centre urbain. La population majeure est constituée des jeunes de moins de 20 ans (2023).

1-2-2-2. Tradition

C'est un peuple qui possède plusieurs traditions très riches et bien diversifiées. Les Fong expriment leurs traditions à travers des événements heureux et malheureux que rencontre une personne de son existence.

1-2-2-1- La dote et le mariage

Chez les Fong, la dote est très essentielle pour la jeune fille qui envisage de se marier. On parle de mariage lorsqu'il y'a eu dote. La dote pour le peuple Fong un symbole très considéré et remarqué ; c'est un échange de cadeaux entre les deux familles des conjoints. La dote est une forme de présentation officielle de son ou sa partenaire dans la famille. Certes vrai que dans la coutume Fong les présents sont plus attendus du côté de l'époux, il y'a toujours cet adage qui se prononce ce jour « la dote ne finit jamais ». Qu'à cela ne tienne, la dote est une grande cérémonie qui, fait appel à des traditions telle que : le partage du cola, les lieux secrets et la danse telle que l'avions. Parmi les présents apportés pas la famille d'accueil, l'odontol est strictement interdit.

La dote aujourd'hui est devenu une propagande ; plus rien n'est naturel. Elle s'apprécie par les cadeaux et les prix s'élèvent en fonction des familles. Elle a déjà des qualifications « c'était une grande dote » ou « il n'a rien fait ». Pour que le village accepte ton conjoint, il doit leur donner l'odontol ; les faire saouler. Ce qui fait aujourd'hui même le choix du conjoint existe déjà ; d'autres vont jusqu'à se marier en secret sans être doté.

Pour ce qui est du choix du conjoint, avant le mariage n'était pas question des partenaires, mais des deux chez de famille. Il était question de deux amis(e) qui se connaissent très bien qui, pour soit garder leur amitié ou de conserver leur dur labeur, décident leurs enfants doivent se mettent ensemble. Tout se passait en catimini, les choses allaient très vite. Aujourd'hui on parle de toqué porte ; c'était une négociation entre adultes soit par les femmes ou entre hommes.

La tenue portée par la mariée était exigée par sa maman. Elle était toute couverte de la tête aux pieds et l'homme dans sa tenue traditionnelle signifiant qu'il est devenu un homme. Les conseils de papa et maman étaient toujours demandés avant qu'une fille ne quitte la maison de ses parents.

1-2-2-2- Le premier accouchement d'une femme

La première grossesse est très sacrée pour la communauté Fong. Il est demandé que lorsqu'elle constate qu'elle est grosse, elle se dirige directement chez sa maman. Une fois auprès de sa mère, elle va lui soumettre à un traitement traditionnel ; avec des écorces. Quelques arbres utilisés : Ekuk, pour le palu, Adzui, Adjap, Esone. La jeune fera des poires durant sa période prénatale. L'accouchement se faisait à la maison par une matrone qui s'y maitrise ; avec l'évolution de la médecine, elles partent déjà à l'hôpital. Lors de la naissance,

la jeune fille va rester sur son lit pendant trois mois ans sortir de la maison. Pendant ces trois mois, sa mère ou ses tantes lui feront des bains et des massages à l'eau chaude bien appliqué avec le ballait tissé en raphia. C'est pour éviter qu'elle ne tombe malade après son accouchement et sa nutrition dès ce moment sera surveillée par les mamans. En effet c'est pour éviter que la texture du lait maternel ne change car le nourrisson risque de faire la diarrhée. Elle ne doit pas consommer les aliments sucrés ; après une semaine, elle doit boire un mélange d'écorces avec de l'eau qu'on place au soleil pour protéger le nouveau-né de la constipation, du paludisme et pour que le lait maternel coule en abondance.

Cette pratique est très importante pour ce peuple lors de la récupération du cordon ombilical. C'est la maman ou le père de la jeune fille qui a le droit de récupérer et aller enterrer. Ils doivent enterrer ça au petit matin quand personne ne voit ; même la mère ne doit pas connaître où on a enterré.

En ce qui concerne le nom du bébé, c'est trois jours après la naissance qu'on donne le nom à un enfant. Si la fille a déjà été dotée, le droit du nom revient à son mari. Au cas contraire, c'est, ce sont les grands parents qui ont ce droit de donner le nom au nouveau-né. Celui prévoit un nom selon le sexe de l'enfant. En général, tous les premiers nés de la jeune fille Fong portent le nom soit de leur mère ou de leur père en fonction du sexe du bébé.

1-2-2-2-2- Le décès

Lors d'un cas de décès, la famille maternelle est très attendue ; la cours est organisée. A la veillée, on prévoit un feu pour toute personne qui est venue assister au deuil. On construit toujours une tente à base de bambou de chine et les feuilles de palmier entourée des feuilles mortes de plantain. Pour l'animation il y'à les « minkul », « megome ». Chaque famille se retrouve autour d'une boisson ; vin de palme, odontol pour faire avancer la veillée. C'est la famille du défunt qui prévoit toutes les dépenses à l'aide des beaux fils. La tombe est creusée par les hommes du village et la famille les accompagne du vin, de la nourriture et du tabac. Si c'est le beau-père de l'homme qui décède, tous les beaux fils de cette famille ont l'obligation d'apporter une bête à quatre pattes et une dame-jeanne devin rouge. Au cas où c'est la femme qui décède, tous les hommes doivent payer le veuvage auprès de sœurs de la défunte. On danse « l'ossila » lorsque c'est un patriarche qui décède. C'est une danse très sacrée pour les Fongs ; malheureusement aujourd'hui rare sont des personnes qui atteint encore l'âge requis (80-100 ans) pour qu'on danse l'ossila. En ce qui concerne le décès dans la Communauté Fong, il est strictement et formellement interdit d'enterrer une personne hors

de son village natal. Si c'est une femme légalement mariée et que son mari vit encore, c'est au mari de décider où enterrer son épouse, au cas où la femme n'est pas mariée, c'est la famille de la femme qui décide. Pour les hommes, il est strictement interdit qu'il passe le reste de ses jours loin de ses ancêtres ; à défaut de cela, ton nom sera oublié au village et les gens n'iront pas à des obsèques.

1-2-2-2-3- Les croyances

Les Fong à la base n'avaient pas de religion. Ils croyaient aux forces de la nature, à leurs ancêtres et à des totems. Ils priaient dans les brousses, sur les tombes, ils demandaient la prospérité, la santé, la protection...pour les Fong, la mort est un passage bénéfique sur terre qui marque la fin de souffrance de l'individu. Après la mort, le défunt devient un dieu pour sa famille. Pour ceux qui l'on connu, à chaque fois qu'ils sont face à une difficulté ou envisagent un projet, ils se dirigent vers la tombe pour faire des doléances. Selon eux, l'âme de la personne ne quitte pas ses origines. C'est un peuple qui se donne beaucoup à la nature, selon eux l'environnement des ancêtres leur donne la protection et le pouvoir d'agir. D'où la nécessité de toujours ramener les corps au village natale car c'est le commencement d'une autre vie pas si loin des vivants. Aujourd'hui, avec la venue coloniale, la population Fong pratique une religion : le protestantisme. La plupart des Fong aujourd'hui sont à l'EPC et la minorité à l'Eglise Catholique Romaine. Ces deux Eglises sont les plus anciennes de la localité. Il existe encore plusieurs autres congrégations missionnaires : les Témoins de Jéhovah, les Vraies Eglises...on retrouve aussi les musulmans.

1-3- LA CULTURE ET LE POUVOIR DE LA TRADITION CHEZ LES FONG DE ZOETELE

La culture selon Edward Tylor est : « Ensemble complexe qui englobe les connaissances, les croyances, les arts, la morale, les lois, les coutumes, et tout autre capacité et habitude acquise par l'Homme en tant que membre d'une société ». C'est une manière de généraliser toutes formes d'activité humaine en culture. Selon le sociologue Guy Roger, la culture est « un ensemble lié de manière de penser, de sentir et d'agir plus ou moins formalisées qui, étant apprises et partagées par une pluralité de personne, servent, d'une manière à la fois objective et symbolique, à constituer ces personnes en une collectivité ». La génération d'une idée est un acte culturel. Le fait de penser et d'agir à chaque fois dans une socio-culture est la création d'une culture nouvelle. Dans le monde en général, la culture ne

saurait être identique mais, simulable dans les continents. Dans le cadre de notre sujet, nous nous intéressons à la culture africaine de manière particulière, à la culture des Fongs de Zoétéle.

La culture africaine est fortement influencée par l'historique de la stratification des tribus. La période coloniale apporte un grand mouvement au continent africain. En effet, en 1880, la majorité du continent à 90% étaient encore dirigés par des africains. Des années plus tard, l'Europe a pris le dessus à l'exception du Liberia et l'Ethiopie. Ce phénomène va engendrer des conflits tribaux et ethniques : la culture change. Il est facilement identifié à travers la danse, la musique, la langue, où les tons et les chorégraphies tracent ou désigne un moment historique.

Malgré ce mouvement de déplacement et d'insertion culturelle, la culture africaine a pu garder, et, conserver ses valeurs. Le continent africain a une vertu de valeurs culturelles ; elle met de côté la perversité présente, et, prône le respect, l'amour et l'éthique du prochain. Le respect des traditions, coutumes et rites sont exigés ; en cas de déviance sociale, la session s'impose. Dans le cadre de notre sujet, nous allons en quelques lignes présentées la culture du grand peuple Eakang en suite, présenter celle qui est reconnue dans la commune de Zoétéle : la culture des Fongs.

Le grand peuple Eakang est composé des tribus et de clans. Cette division est composée d'une grande diversité de parentés qui se désigne en langue 'Ayong'. Cette diversité de clans cause une parenté directe très large qui se désigne en langue 'NVOG'. Les familles sont confortées dans une acceptation à l'impossibilité de mariage entre deux personnes de même clan. Ce sujet de mariage reste très sensible pour le grand peuple Eakang.

La construction des chefferies dans cette localité relève d'une origine purement ancestrale ; n'est chef que celui-là qui a été initié et qui communique constamment avec les ancêtres. Le pouvoir traditionnel chez les Fong a des origines très lointaines qui, à la base le respect des anciens et des cheffes (Ndzo'bote). Les chefferies depuis la période coloniale jusqu'à nos jours ont subi un très grand mouvement qui, reste un sujet très pertinent pour la population. Cela n'exclut pas le fait que ces chefferies soient toujours en première position de tout mouvement traditionnel ou gouvernementaux : les deuils, les mariages et les mises en scène politique. La chefferie fong en particulier celle de Nyabibété suscite beaucoup d'attentions à chaque étape de l'histoire de la grande Bretagne, de la France et du Cameroun en générale et celle des Fong en particulier.

Le pouvoir traditionnel chez les Fong a des origines lointaines. Le pouvoir traditionnel chez les Ekang avait comme base : le respect de la structure traditionnelle, des anciens et des aînés. Comme nous l'avons présenté plus haut de la période coloniale jusqu'à nos jours, les chefferies traditionnelles sont toujours des acteurs principaux des mises en scène politique nationale.

1-3-1 Genre et pouvoir

En Europe, jusqu'au XIX siècle, les femmes étaient souvent exclues des tavernes espaces de socialisations masculine. La bière de banane est produite par les femmes mais contrôlée par les hommes. La figure de la femme qui boit peut-être stigmatisée ou au contraire émancipatrice selon les contextes.

Claude Lévi-Strauss (1971) dans *Mythologiques*, étudie des mythes et pratiques autour des boissons comme système de signification structurant. Il fait une approche anthropologique sur les boissons au-delà de leur fonctions nutritive ou hénologie, constituent un système sémiotique complexe qui structure les rapports sociaux, les identités et les rituels collectifs. Cette analyse s'inspire des travaux de Mary Douglas et Roland Barthes, pour qui l'alimentation est un langage codé.

Christine Eber (1995) dans *women and Alcohol in a highland Maya Town* étudie l'ethnographie du rôle genre des boissons alcoolisées dans les communautés autochtones. La société ancienne fonctionnait autour d'un ordre social basé sur le genre. La femme avait et a toujours eu une place très importante dans la fabrication des boissons.

En conclusion, les boissons agissent comme des textes culturels à décrypter ; leur matérialité (couleur, textures) et leur immatérialité (symboles, tabous) relèvent les structures profondes des sociétés.

Siolney Mintz (1985) dans *Power Exploite l'histoire et l'anthropologie de la place du sucre, du thé et d'autres boissons et économies coloniales*. A ces études, Michael Dietler (2010) dans son ouvrage intitulé *Archaeology of Colonialism* fait une anthropologie des pratiques alcooliques. Il mène des recherches sur les baquets et la bière dans les sociétés anciennes.

Ces auteurs montrent comment la boisson dépasse la simple nutrition pour révéler les enjeux de pouvoir, d'identité et de ritualités.

La boisson est un liquide destiné à être consommé pour étancher la soif, se nourrir ou pour le plaisir. Cette liguer joue un rôle important dans l'alimentation et la culture à travers le monde. Elle se définit sous plusieurs catégories à savoir :

- Les boissons non alcoolisées c'est-à-dire ; eau, jus de fruits, soda, thé, café
- Boissons alcoolisées c'est-à-dire ; vin ; bière, spiritueux (whisky, vodka), cocktail, boissons chaudes, froides qui varient selon les cultures.

Le chapitre précédant l'objet d'une étude de la revue de la littérature. Il consiste parler des différents auteurs qui ont déjà eu à travailler sur notre thème ; nous citerons les œuvres, les articles, les thèses et les mémoires en rapport avec notre sujet sur phénomène de l'industrie et la consommation.

CHAPITRE II : REVUE DE LA LITTERATURE, CADRE THEORIQUE ET CONCEPTUELS

On ne peut pas mener une recherche sans toutefois faire la revue de littérature. C'est une étape très primordiale pour une recherche scientifique ; il s'agit de collecter les données secondaires, qui sont des informations que les uns et les autres ont déjà produites concernant notre thème de recherche. Il n'existe pas de recherche qui se fait en vase clos. Pour mieux édifier notre chapitre, nous allons le rédiger en trois : la revue proprement dite, suivie du cadre conceptuel, puis le cadre théorique.

L'anthropologie étant une science centrée sur la culture, l'homme est le maître de l'environnement qui recouvre toutes les cultures. La culture et les phénomènes culturels varient entre différentes sociétés. Il sera question pour nous de faire une revue thématique en relation avec l'anthropologie. Nous allons parcourir les différentes thématiques abordées par certains auteurs dans leurs recherches antérieures.

1-4- 2-1- ETAT DU DEBAT : REVUE DE LA LITTÉRATURE

Selon Alain Jaillet, et Al. (2021), une revue de littérature est « *une étude ciblée, approfondie et critique des principaux travaux existants réalisés sur un thème particulier* ». La revue de littérature permet la maîtrise du domaine de recherche, l'acquisition des connaissances principales sur les travaux de recherche dans une étude. En effet, il est important d'identifier la frontière entre ce qui a déjà été fait et ce qui a besoin d'être étudié. Ce chapitre présente les éléments essentiels de notre processus de recherche.

L'objectif de cette revue est de définir et circonscrire notre question de recherche, il pose les fondements scientifiques de ce travail. Il sera question ici de faire une littérature sur la fabrication, la fermentation et la consommation des boissons traditionnelles dans le temps et l'espace, l'objectif et évolution de la fermentation. La fermentation du vin dans les sociétés (aires culturelles) du Cameroun, la commercialisation et les répercussions sociales de l'odontologie chez les Fong de Zoétele d'une part, et d'autre part, définir les concepts clés de cette étude. Enfin présenter le cadre théorique.

2-1-1- De la fabrication des boissons traditionnelles dans le temps et l'espace

Le processus de fermentation est une transformation alchimique qui se pratique au quotidien et s'améliore au fil du temps. Chaque communauté possède des éléments essentiels pour une composition quelconque enfin de pouvoir se faire plaisir dans un ensemble de

loisirs. La fermentation jusqu'ici est le résultat d'une grande réflexion communautaire ; une production des idées.

2-1-1-1- La fermentation ancienne dans les autres sociétés

Selon quelques preuves archéologiques comme Mijiaya dans la province de Shaanxi, les premières fermentations alcooliques semblent probablement commencées en Chine avec la découverte de fruits fermentés vers 7000 av J.C. La Chine découvre les preuves de boissons fermentées à partir de riz, de miel et de fruits. Cette découverte indique une connaissance avancée sur la fermentation et la fabrication des boissons alcoolisées dans les sociétés néolithiques de la région. Une autre source telle que Tablette Cunéiformes et les sites préhistoriques de Fouilles à Uruk et l'Epoque de Gilgamesh indiquent que le Sumérien, dans les années 4000 av J.C serait les premiers producteurs de bières et de vins à partir d'orge. Des tablettes de Sumériennes datant d'environ 3000 av. J.C., contiennent des recettes pour la fabrication de bière. Pline l'Ancien explique pour ce qui était considéré comme production et les différents types de boisson à cette période « histoire naturelle, mentionne la bière et le vin », la vigne et son importance, (77av. J.C :14-24). Les Romains sont les producteurs et consommateur des vins, les célébrations festives et manipulations culturelles se faisaient déjà avec du vin.

Les Romains ont perfectionné la viniculture et columelle dans “De re rustica” expression latine qui se traduit par “sur les choses rurales” ou encore “de l'agriculture” Marcus Terentius Varro au 1er siècle av. J-C. la distillation se développe au moyen âge par les alchimistes tels que : Geber VIIIe siècle, Albert le Grand XIIIe siècle et Raymond Lulle XIIIe siècle ; ces alchimistes ont joué un rôle très important dans le développement des techniques de distillation.

2-1-1-2- De la fermentation dans l'Afrique ancienne

Ossah, (2022) étudie la bière et le vin en négro-culture spécialement sur le cas des Ekang du Sud-Cameron (XVIIIe-XXe siècle) sous l'éclairage de l'Egyptiens anciens 2700-1069 av. JC. Il nous révèle que la vigne se retrouve partout où se trouve la mer noire et le sud de la mer Caspienne. Dans cette thèse, l'auteur nous présente l'origine du vin en Egypte ancien comme étant une problématique ; par contre, la bière semble plus précise d'où l'Egypte sera un peu retiré de la liste « la vigne ne semble pas avoir fait partie de la flore originelle de l'Egypte » (Ossah, 2022). Platon quant à lui, fait un discours sur la fermentation

du vin comme un symbole de convivialité et d'intellect "le Banquet" c'est-à-dire que la vigne dans son ensemble de production et de consommation doit émerger.

En Afrique, les boissons fermentées traditionnelles relèvent de nombreuses cultures ayant développé des boissons à partir de céréales, des fruits et de tubercules. Chaque culture africaine a pu conserver selon les dispositions et les demandes culturelles qui se posent. Affirme un informateur à ce sujet « la fermentation relève d'un des plus riches de notre héritage » ; c'est-à-dire que l'industrie de la fermentation des boissons fait partie d'un patrimoine de richesse pour les populations remarquablement conservées par les populations de la forêt depuis plusieurs décennies.

2-1-2- Objectif et évolution de la fermentation

Ici il s'agit de présenter à la fois les objectifs de la fermentation de l'odontol et son évolution dans la société africaine et ailleurs.

2-1-2-1- Objectif de la fermentation

La fermentation étant un processus qui vise à transformer les sucres en alcools et en dioxygène de carbone grâce à l'action des micro-organismes. L'objectif principal de la fermentation est de produire l'alcool qui provient des produits de l'éthanol qui, à partir des sources de sucres ce qui permet de créer des boissons alcoolisées comme le vin, la bière et les spiritueux. Cet alcool agit comme un conservateur naturel empêchant la croissance de bactérie. Amadou Hampâté Bâ dans « Amkoullel, l'enfant peul » en 1991 étudie sur la culture et les traditions alimentaires. Les traditions, les valeurs culturelles et les pratiques alimentaires y compris celles liées à la fermentation comme la préparation de boissons traditionnelles. Dans ce livre, il illustre la richesse des coutumes africaines et l'importance des pratiques alimentaires dans la vie quotidienne et culturelle des communautés. C'est-à-dire que la fermentation est un acte pratiqué au quotidien et se pratique dans différentes cultures. La complexité des saveurs génère divers composés aromatiques qui enrichissent le goût, chaque arôme rend la boisson unique. La fermentation est liée à des rituels culturels, des célébrations des traditions sociales, renforçant les liens communautaires. Elle joue un rôle important non seulement dans la production d'alcool mais aussi dans la conservation des saveurs et le soutien des pratiques culturelles.

2-1-2-2-Evolution de la fermentation

Influencée par des facteurs culturels, géographiques et technologiques, la fermentation alcoolique est un processus fascinant à travers le monde. Selon la source archéologique précédente donc il se pourrait que la fermentation provienne d'une découverte au hasard des fruits fermentés en Chine, et les Sumériens ont développé les techniques de production des bières à partir d'orge. (Ossah, 2022), nous révèle que l'Egypte ancien utilisait le vin dans les rituels, tandis que Platon nous fait comprendre que les Grecs ont élevé la consommation de vin à un art. En d'autres termes, la fermentation va quitter du cadre religieux à la communauté. Les Romains de leur côté vont perfectionner la viticulture et introduire des techniques de fermentations plus avancées, ce qui va favoriser la diversité des vins. Au moyen âge, la fermentation se reprend grâce aux alchimistes avec la production des spiritueux. Les boissons alcoolisées ont commencé à inclure des spiritueux comme les whiskys et les rhums.

Pour notre travail, nous aimerons représenter l'évolution de la fermentation comme un processus de changement qui conduit à tend vers une émergence satisfaisante des communautés. Layc Camara (1953), exploite les thèmes tels que : la tradition et la modernité pour décrire la tension entre les valeurs traditionnelles africaines et les influences coloniales. Ensuite l'identité culturelle ; l'ajout n'est pas abondant mais soit il modifie ou il reste constant.

2-1-2-3-Renaissance et l'époque moderne

Avec l'avènement de la science moderne, des nouvelles méthodes de fermentation ont été développées et plus contrôlées y compris l'association des différents ingrédients. D'après les études de Louis Pasteur, la fermentation prend son envol dès le XVIIIe siècle qui, est considéré comme siècle de la révolution d'où vient le changement dans la production de vin et de bière. Selon lui, l'industrie de fermentation des boissons se reconstruit et s'améliore ; ce qui veut dire que les industries de production des boissons fermentées sont juste des continuités ancestrales.

Dès le XXIe siècle, la fermentation retourne vers des méthodes artisanales et deviennent plus durable près à émerger ; l'intérêt est la croissance pour les boissons biologiques et locales. En outre, la fermentation alcoolique a évolué d'une pratique rudimentaire à une industrie sophistiquée, influencée par des découvertes scientifiques et des traditions culturelles. David Sutton dans « Remembrance of Repasts » 2001 trouve le lien

qu'il y a entre la fermentation et la culture alimentaire : la nourriture, la mémoire et l'identité culturelle sont des éléments qui façonnent nos souvenirs et nos expériences sociale. L'évolution continue aujourd'hui avec un intérêt de croissance pour l'artisanat et la durabilité, sans toutefois changer la valeur centrale de nombreuses cultures à travers l'Afrique.

2-1-3- La fermentation du vin dans les sociétés (aires culturelles) du Cameroun

La fermentation au Cameroun est un processus riche en traditions, jouant un rôle essentiel dans la culture et l'économie. Elle reflète la diversité et la richesse des pratiques alimentaires du pays. Dans l'article *Remembrance of Repasts* de David Sutton, il discute sur les pratiques culinaires spécifiques et leur signification dans le cadre de la mémoire. Les contextes culturels influencent les perceptions de la nourriture et les souvenirs qui sont associés. Les boissons locales sont toutefois ajoutées avec nos traditions.

2-1-3-1- Les types de fermentation au Cameroun

Au Cameroun, nous avons une diversité culturelle qui, s'étend aussi à différence des boissons traditionnelles. Nous avons pu recenser quelques types de boissons fermentées en fonction des régions :

Région du Littoral : Palm Wine (vin de palme) ; très populaire il s'obtient à partir de la sève de palmier, il se consomme le plus souvent frais. Ils l'utilisent pour des cérémonies telles que les deuils, les mariages et même lors des rassemblements (Mbenock.P (2024)).

Région du Sud-Ouest : bière de Sorgho (*chougu*), fermentée à partir de sorgho et se consomme habituellement lors des fêtes et rassemblements. Nous avons aussi le Maka, une boisson fermentée à base de manioc. On la consomme lors des événements sociaux.

Région de l'Ouest : *Kunu*, elle se prépare à base de mil ou de maïs ; très épaisse et légèrement alcoolisée. Elle se consomme lors des cérémonies.

Région du Nord-Ouest : bière de maïs (*chicha*), très souvent associé à des rituels traditionnels. Nous avons aussi le Tchapalo, une boisson fermentée à base de maïs ou de riz, consommée lors des fêtes.

Région de l'Adamaoua : bière de Millet, fermentée à partir de millet, populaire dans la communauté locale.

Région de l'Est : la bière de manioc est très connue dans cette zone ; elle est souvent utilisée lors des cérémonies et des rassemblements communautaires.

Région du Nord : bière de Mil, préparée à partir de mil, très populaire dans les zones rurales souvent consommée lors des festivités.

Chaque région de Cameroun a ses propres spécificités en termes de boisson fermentée reflétant la diversité culturelle et les traditions alimentaires du pays. Carole Counihan et Penny Van Esterik écrivent un article sur « Food and Culture : A Reader », qui parle des pratiques alimentaires dans différentes cultures, y compris en Afrique, y compris les boissons fermentées. A travers cet article, nous pouvons comprendre automatiquement comment le secteur industriel de fermentation artisanale évolue en fonction des différents ingrédients. Ces boissons peuvent offrir des bénéfices nutritionnels.

2-1-3-2- De la fermentation de l'odontol chez les Fong

Pour ce qui est de notre sujet de recherche, l'odontol est une boisson traditionnelle issue des ingrédients locaux. Cette boisson est jusqu'à présent isolée sur le plan international mais, populairement connue par les populations. Peu de chercheurs ont eu à s'intéresser sur cette boisson pourtant sa fabrication suscite de recherches plus claires. Dr Alice A. Kengne spécialiste en santé publique a mené des recherches sur l'impact à la santé bucco-dentaire dans les communautés Camerounaises. Elle trouve des conséquences négatives en rapport avec la dentition. Ce qui est d'ailleurs une véritable problématique dans la localité de Zoétele.

- Spécificité de l'odontol

Cette boisson est spéciale vu par sa saveur.

2-1-4- la commercialisation et les répercussions sociales de l'odontol

De ce qui précède, il a été présenté une revue de littérature sur la fabrication la fermentation des boissons traditionnelles dans le temps et l'espace, l'objectif et évolution de la fermentation, La fermentation du vin dans les sociétés (aires culturelles) du Cameroun, la commercialisation et les répercussions sociales de l'odontol chez les Fong de Zoétélé. Ensuite, nous avons défini les concepts clés de ce travail. Cependant pour une bonne interprétation des résultats de recherche, il nous incombe de le faire à l'aide du cadre théorique de la recherche.

1-5- 2-2-2- CADRE CONCEPTUEL

Selon Nkoun (2005) « Un concept peut être défini comme un mot ou un ensemble de mots qui désignent un ensemble de phénomènes réels ». Dans cette partie de ce chapitre, il est

question de faire une ressensions de l'ensemble des mots clé de ce sujet. Il nous convient d'apporter un éclairage des concepts clés de notre thème afin de permettre une bonne compréhension de cette recherche. Ainsi nous aurons : industrie, culture, consommation, odontol, éthanol et fong.

2-2-1- L'industrie

L'industrie c'est l'ensemble des activités économiques qui consistent à transformer des matières premières en produits finis ou semi-finis. C'est un secteur qui joue un rôle crucial dans le développement économique d'un pays. Clifford Geertz (1973) a mené des recherches sur l'industrie, il exploite les différents dynamismes économiques et industriels : il fait un rapprochement entre la culture et l'économie « l'économie ne peut être dissocié à la culture », c'est-à-dire que les pratiques économiques sont profondément enracinées dans les contextes culturels et sociaux des sociétés. Toute fabrication industrielle représente un symbole et a une signification ; par exemple les comportements des producteurs peuvent être influencés par des croyances, des valeurs et des normes culturelles. À ce sujet, Geertz (1973) trouve que le dynamisme local peut aussi influencer par des structures sociales et culturelles c'est-à-dire que le succès économique dépend de la capacité des communautés à adapter leurs pratiques traditionnelles aux exigences modernes.

Quant à James Ferguson (2013) il étudie l'impact du développement industriel en Afrique et les implications sociales et politique dû au changement. Il aborde un thème pertinent sur le commerce et critique le développement traditionnel ; pour lui, le développement traditionnel est concentré uniquement sur la croissance économique. L'accent est mis sur l'économie informelle ; en fait l'économie informelle est importante en Afrique car de nombreuses personnes travaillent en dehors de la structure industrielle formelle. Les projets de développement industriels peuvent renforcer les inégalités de pouvoir, en d'autres termes, les décisions concernant les investissements et les infrastructures peuvent souvent bénéficier à des élites locales ou internationales, au détriment des communautés locales. Pour ce qui est le cas de notre substance commerciale d'étude, son mode d'industrialisation est une source de revenu essentielle pour le peuple Fong. L'odontol provient d'un processus de fermentation qui, subit des modifications avec le temps ; c'est un élément très distribué dans la zone où la croissance de la consommation est accélérée dans la communauté Fong de Zoétele.

2-2-2- La culture

La culture est un terme essentiel à une étude anthropologique. La compréhension de la culture dans cette science sociale est que, tout acte posé par l'homme est culturel. Selon Herskovits M.J., (1958) « la culture est un mode de vie qui englobe un peuple ». Ce mode de vie peut être un ensemble de comportement ou la pensée de ce peuple c'est à dire, dans un ensemble rien n'est négligé. Tout acte posé est un acte culturel ; une nouvelle culture crée. Mbondji Edjenguèlè (2000 : 4) apporte sa définition fonctionnaliste de la culture :

« La culture, mode de vie global comprenant sa façon d'élever ses enfants, de les nommer, de manger, de bâtir ses maisons et quartiers, de traiter ses morts, de concevoir la famille, le droit, la religion, l'art, la politique, ». De cette définition de la culture, nous comprenons que la culture englobe l'ensemble des activités humaines et celle du quotidien d'une communauté. Cet apport d'envisager la culture comme un ensemble de réponses adoptées par un peuple pour résoudre les problèmes auxquels ils font face, nous suscite plusieurs questions au sujet de la culture dans toutes ces formes dans notre zone d'étude.

2-2-3- La culture Ekgang et la consommation de l'odontol

La culture dans le grand peuple Ekgang du Sud-Cameroun en rapport avec la consommation des boissons. Ce peuple de la forêt a toujours valorisé la consommation de boissons locales. Les boissons sont désignées à travers les termes « *meyu* » ou « *meyok* ». De cette linguistique, le préfixe « *me* », est le pluriel donc le singulier est « *anyu* » ou « *ayok* ». Cette terminologie utilisée au singulier se rapproche du verbe boire ; raison pour laquelle à chaque fois que l'on entend « *meyok* » ou « *meyu* » c'est l'ensemble de toutes les boissons que l'on consomme dans la société ; sucées ou alcoolisées. Cette pensée on prononciation est comme ça depuis des années, on a trouvé nos parents appelaient ainsi. Cette culture de consommer les produits naturels est comme un art ou un don pour le grand peuple de Ekgang ; ils ne consomment pas uniquement l'odontol comme boisson locale, ils consomment le vin blanc de palme ou du raphia, les écorces bouillies ou tremper pour se faire soigner voire les boissons étrangères. En terme de la culture et de la consommation pour le peuple Ekgang, il y a un grand dynamisme qui s'est effectué et se suit jusqu'à nos jours.

2-2-4- La culture fong et la consommation

Dans la communauté fong de zoétéle, eux ils parlent de « *bilam* » et, selon eux à travers cette appellation il y'a une différence pour désigner le type de boisson. Le terme

« *bilam* » renvoie uniquement au vin blanc de palme et à l'odontol. Dans cette Communauté, ils prennent de la peine à bien distinguer les boissons en fonction de la catégorie et le degré d'alcool. En ce qui concerne les bières et les liqueurs, ils parlent de « *Meyok* », pour les boissons sucrées, ils parlent de « *Bizezek* », l'eau c'est « *Medip* ». C'est une manière pour ce peuple de parvenir à faire la différence entre les contenus et, c'est leur code linguistique car pour un étranger, il ne saura pas de quoi il s'agit. Le mot *bilam* est formé à partir du préfixe « bi » le pluriel et du radical « *lam* » qui renvoie au terme : piège, lame. Ils joignent ces deux termes en un seul mot pour donner *bilam* ; comme une sorte de pièges ; car de son sens premier on a « *Elam* » et de l'autre côté nous avons l'impression d'entendre « *Elail* » qui renvoie au verre. De ce rapprochement nous pouvons dire que consommer l'odontol ou le vin blanc de palme est un piège qui se trouve dans le verre et la personne se livre automatiquement de manière inconsciente dans un verre piégé.

2-2-5- Odontol

Le terme odontol ou *ha'a* est une appellation qui est due à un changement des mouvements culturels mais est resté le même contenu, cette boisson a la même texture que la boisson qui était connue au paravent au nom de « *arqui* » ; qui était fabriqué à base de la fermentation de maïs et de la canne à sucre. Sa fabrication était très artisanale son degré d'alcool indéterminé, juste que son pourcentage d'alcool était très faible voire même toxique pour les consommateurs. Alors, sa production était interdite par le gouvernement et dans la communauté par les chefs traditionnels car tout consommateur de ce produit manifestait les symptômes de la maladie du sommeil, et ceci trainait l'évolution des travaux.

Cette boisson était très difficile à fabriquer et sa prise était facile à détecter. La difficulté venait au niveau de cultiver le maïs en grande quantité, ce qui était un peu difficile pour les fabricants. Ce qui a donc permis aux uns et autres de pousser la pensée sur le vin blanc de palme, le vin blanc de raphia voire le vin blanc de noix de coco. Le choix est donc resté sur le vin blanc de palme et le vin blanc de raphia car ces deux plantes ont la capacité de se reproduire seules dans la nature, or la noix de coco nécessite à cultiver et a plusieurs techniques. C'est donc ainsi que naît l'odontol ou encore le *ha'a*

Le nom odontol est donc un dérivé du dynamisme culturel de la terminologie de la boisson alcoolique ou alcoolisée « *arqui* » qui s'obtient par le passage à la fermentation de vin blanc de palme ou raphia connu sur le nom de « *matango* ». Sa fabrication reste artisanale

depuis de décennies jusqu'à nos jours ; sa fermentation se fait à base du vin blanc de palme, du sucre et des écorces connues sur le nom « *essok* ». Connu sous un seul nom, il existe trois formes d'odontol à savoir : le pur whisky du village, le mélange avec le dilué et le simple.

L'odontol sous la première forme est l'alcool pure, pas d'estimation du degré dans son contenu en alcool, la deuxième forme c'est un mélange de ce whisky et celui qui est déjà dilué et enfin la troisième forme est sous forme d'eau mais on ressent plus les écorces. Tout ceci se consomme en fonction du rend social et l'état sanitaire.

2-2-6- Les différentes appellations de l'odontol

Classer dans la famille des whiskies, l'odontol est fabriqué au Cameroun depuis de décennies, essentiellement à l'Est, au Sud et au Centre du pays. C'est une boisson qui se consomme fréquemment dans ces différentes zones et fabriquée de manière artisanale, à partir du vin blanc de palme, le raphia, du maïs, du sucre et de bananes. Sa transformation se fait par fermentation puis distillation pour à la fin obtenir un produit donc nul ne saurait déterminer le degré d'alcool qui s'y trouve. Cette boisson qui était autrefois masquée c'est-à-dire qu'elle possédait une valeur traditionnelle du coup, était peu connue par autres régions au Cameroun, est aujourd'hui connue par tout le monde. Son commercialisation et sa transportation reste encore illégale. De l'intérieur comme extérieur, nous avons des personnes qui transportent cette boisson pour la faire connaître par les collègues, amis et connaissances. À travers cette exposition, l'odontol se retrouve à avoir différentes appellations en fonction de sa saveur, ou de son apport. Dans le cadre de notre sujet qui est de représenter cette boisson dans une Communauté bien précise, nous allons citer les différents noms par lesquels ce peuple utilise pour lui donner une valeur.

Au Centre, ils parlent : du fort, le « *arqui* », l'odontol

Ce nom *arqui* est très souvent confondu entre l'Est, le Sud et le Centre du Cameroun. Au sud comme à l'Est et au Centre, le *arqui* c'est l'ancienne composition de maïs et de cannes à sucre. Il n'était pas bien clair comme ce produit qu'on obtient aujourd'hui.

A l'Est, le « *arqui* », le « *membgala* »

Au Sud en général, ils parlent du « *ha'a* »

Certes vrai que notre travail concerne la région de Sud, notre recherche s'effectue à Zoétele chez les Fong et notre grille à nyabibété.

Les Fong ont plusieurs appellations à l'odontol ; et ceci est classé en fonction de la catégorie d'âge voire le milieu où l'on se retrouve. Nous allons commencer par les adultes. Quand on parle d'adultes ici, nous prenons une tranche d'âge 35-50ans. Nous avons choisi de diviser ça ainsi parce que les appellations diffèrent en fonction des générations.

2-2-7- Éthanol

L'éthanol ou alcool éthylique est un alcool primaire à deux carbones, Michael Faraday (1827) de formule brute C_2H_6O et de formule semi-développée CH_3CH_2OH . Liquide incolore, volatil, inflammable, miscible à l'eau en toutes proportions et psychotrope, il est l'une des plus anciennes drogues récréatives, est couramment appelé « alcool » et est retrouvé dans toutes les boissons alcoolisées. Il est abondamment utilisé dans l'alimentation mais aussi comme solvant et carburant. L'éthanol peut être produit industriellement à partir de la pétrochimie par hydratation de l'éthylène. Cependant, l'éthanol présent dans les boissons alcoolisées est produit par un processus de conversion biologique : la fermentation alcoolique. Pour la production fermentaire de l'éthanol, trois types de matières de base sont fondamentalement utilisés selon Visser et Fredericks (2006) :

- les sucres : les sources de sucre généralement utilisées pour la production d'éthanol sont la canne à sucre particulièrement utilisée en Amérique du Sud et en Inde, les betteraves à sucre particulièrement utilisées en Europe, la mélasse, les fruits beaucoup utilisés dans le monde entier (en particulier pour l'alcool de consommation), le sorgho doux (utilisé à une échelle encore limitée aux Etats-Unis, en Australie et en Inde) :

- l'amidon : les sources d'amidon généralement utilisées pour la production d'éthanol sont le maïs particulièrement utilisé en Amérique du Nord (Etats-Unis), le blé particulièrement utilisé en Europe, le manioc, les pommes de terre beaucoup utilisées dans le monde entier, quoiqu'en particulier pour l'éthanol de consommation ;

- la cellulose.

Le processus général de la conversion de la biomasse en éthanol pur peut être divisé en cinq phases distinctes :

- Rendre disponibles les ressources de sucre ou d'amidon. Une grande partie des sucres disponibles ou de l'amidon est confinée dans la biomasse (maïs, canne à sucre). En décomposant les structures, ces sucres deviennent disponibles.

- Hydrolyse des sucres polymères. Avec l'hydrolyse, les sucres polymères sont réduits en sucres monomériques. Les méthodes pour l'hydrolyse sont entre autres : l'application de chaleur, d'acides, d'enzymes ou une combinaison de ceux-ci.

- Fermentation. La conversion des sucres en éthanol de nos jours est faite par l'utilisation de monocultures de levure. Les paramètres importants de la fermentation sont une teneur en alcool élevée, une faible consommation d'énergie et une réduction de la durée de l'opération.

- Distillation. La distillation est une technologie bien connue pour la séparation des mélanges des liquides avec différents points d'ébullition. La distillation permet d'obtenir un contenu en éthanol jusqu'à 96% par unité de volume.

- Déshydratation. Dans cette dernière étape, l'éthanol est séparé de l'eau pour obtenir une teneur en eau de moins de 0,3% par unité de volume, signifiant un éthanol avec plus de 99,7% de pureté.

Notons que selon la matière première utilisée et la pureté exigée de l'éthanol, une ou plusieurs étapes peuvent être omises. Par exemple, des matières de base contenant du sucre peuvent être directement fermentées si les sucres sont disponibles, alors que des produits amidonnés doivent d'abord être hydrolysés.

2-2-8- La boisson

Mary Douglas (1987) dans *Purity and Danger*, fait des analyses des rituels de la consommation de l'alcool comme marqueurs de hiérarchie sociale et de symbolisme culturel. Elle fait cette analyse à travers plusieurs dimensions anthropologiques résumées en quelques termes : le pouvoir, l'économie et la religion. Selon ces analyses, le pouvoir européen se symbolise par les baquets médiévaux où le vin est réservé aux élites. Ce pouvoir symbolise l'économie et la religion, les toasts protocolaires dans les diplomaties contemporaines où, l'ordre des prises de paroles reflète une hiérarchie. Elle souligne en même temps les règles de consommation (qui boit quoi ? quand ? avec qui ?) qui cristallisent les frontières sociales.

Les données dans certaines sociétés, l'accès à des alcools importés signal un statut privilégié. A cet effet, il faut faire une distinction par produit ; le champagne et la bière en France sont les premiers à être associé aux célébrations bourgeoises. Le whisky simple malt, perçu comme 'noble' et les alcools bon marché.

A ceci dit, la boisson comme symbole culturel, la religion utilise le vin dans l'eucharistie chrétienne mais marque une prohibition dans l'Islam. Au Mexique, la boisson préhispanique le lieu aux divinités mais aujourd'hui, réapproprie comme symbole national.

2-2-9- Santé

Selon l'OMS (1946), la santé est un état de complet bien-être physique, mental et social. En autres termes, la santé est un concept individuel qui, interpelle la société.

Arthur Kleinman (1997) fait une étude sur comment les malades interprètent leurs symptômes à travers des cadres culturels. Le concept santé dépend des cultures ; ainsi que son observation médicale.

Magaret Lock (2007) fait une analyse sur la médicalisation des corps : il y a des controverses sur la définition de la mort cérébrale. C'est un débat anthropologique et bioéthique qui concerne les critères médicaux, culturels et philosophique utilisés pour définir la mort.

Didier Fassin (2006) dans *when bodies remember*, il critique des approches néolibérales de la santé. Il s'appuie sur l'inégalité sanitaire, politique de la santé. Byron Good (1994) mène des recherches sur cet axe d'étude dans *Medicine, Rationality and Experience* étudie des pratiques de soins en contexte multiculturel. Il fait une analyse psychiatrique culturelle et la souffrance sociale. Il exploite comment les cultures se façonnent, les expériences de maladie mentales et les pratiques de soins. Son étude est basée sur comment les individus vivent subjectivement la détresse physique dans des contextes culturels spécifiques.

Nancy Seheper-Hughes (1992) dans *Death Without Weeping* présent un autre aspect de la santé. Pour lui, la pauvreté et le pouvoir façonnent les expériences de la maladie. Il présente les formes de violence structurelle et ethnique médicale.

2-3- CADRE THEORIQUE

Le cadre théorique ici consiste à expliquer des théories que nous avons choisies puis éclairer le lien avec notre sujet. Mbondji Edjenguèlè (2005 : 15) dans la *Méthode du Discours de l'Ethno-Anthropologie culturelle* définit le cadre théorique en ces termes :

« Le cadre théorique encore dit grille d'analyse, modèle théorique, est ce qu'un chercheur a trouvé dans une théorie, une spécialisation ou plusieurs, qu'il formule dans ses propres mots et qui lui servira de clé de compréhension des données d'un problème ; il est une élaboration du chercheur à partir du matériau puisé dans le champ. »

Pour Dépelteau (2000 : 159), « la théorie est un ensemble d'énoncé généraux décrivant la réalité étudiée », et Nkoum (2005 : 77-78), « *il s'agit donc d'un système de concepts abstraits qui tente d'explique et de rendre rationnel le monde (réel)* ».

Pour relever la scientificité de ce travail, quelques théories ont été utilisées. Ici la théorie sert non seulement à déterminer les différents canaux pour l'explication des résultats de la recherche. Elle peut aussi orienter la recherche en proposant des connaissances généralement établies, lesquelles fournissent une perspective dans la façon d'aborder un problème de recherche. Ces propos de Dépelteau et Nkoum montrent l'importance de la théorie dans ce travail. C'est donc partant de ce principe et pour favoriser l'interprétation et la lecture des résultats obtenus, que nous avons axés nos recherches sur les bases théoriques suivantes : le fonctionnalisme et l'ethnométhodologie.

2-3-1- Fonctionnalisme

Le terme « fonctionnalisme » de son radical, vient du verbe fonctionner. Au sens large, il désigne un modèle d'analyse dans lequel les faits sociaux sont pris selon la fonction qu'ils occupent dans un système plus global. Cette théorie anthropologique propose une lecture sur le fonctionnement des sociétés sur une base des éléments qui assurent leur stabilité. Plusieurs acteurs ont contribué pour fonder cette théorie ; mais celui qui est reconnu comme le père fondateur est Bronislaw Malinowski (1944) anthropologue socialiste et ethnologue britannique. B. Malinowski veut voir les évolutionnistes et ceux du dynamisme ; il prend la société comme un ensemble qui est impossible de négliger un trait, ni une fonction ; elles sont toutes dépendantes les uns des autres. Selon lui, tout élément culturel a une ou joue un rôle bien précis dans la société ; comme sous un autre angle précis dans l'évolution de la société. Pour B. Malinowski, (1945) la culture est un tout complet qui inclus : les croyances, les coutumes, les idées, constituent un vaste ensemble mettant l'homme dans une meilleure position pour affronter les problèmes concrets particulier qui se dressent devant lui dans son adaptation à son environnement pour donner cours à la satisfaction de ses besoins.

Robert King Merton (1967) dans ses études, fait une introduction sur le fonctionnalisme qui se veut modérer. Robert suggère cette proposition parce qu'il s'est rendu compte les sociétés ne sont pas seulement ancienne mais sont aussi moderne ; car elles sont complexes et présentent des contradictions interne. A cet effet, dire que tout élément culturel a une fonction ou occupe un rôle pour l'équilibre de la société est incorrecte, car il existe des faits

dysfonctionnels, c'est-à-dire qu'ils empêchent le fonctionnement du système social. Il mentionne aussi qu'un élément social peut avoir plusieurs fonctions à la fois, d'où la distinction entre *fonctions manifeste et fonction latentes* : les fonctions manifestes étant celles que les individus cherchent à remplir, les fonctions latentes étant des résultats non intentionnels mais tout de même fonctionnels de l'action. De ces deux concepts qu'il introduit, leur distinction claire se fait par leurs différentes conséquences : la fonction manifeste est attendue, souhaitée par les acteurs, par contre la fonction latente n'est ni voulue, ni vue par les acteurs. Il maintient à cet effet que les chercheurs doivent abandonner les théories globales pour des théories moyennes, c'est-à-dire critiquer par des observations limitées à un domaine restreint de la vie sociale.

Quant à Alfred Reginald (1949), il fait ses travaux sur le même sillage que Malinowski ; il introduit par défaut une nuance dans le postulat du fonctionnalisme universel et dans le postulat de nécessité, tous les éléments du système ne remplissent pas nécessairement une fonction et des éléments identiques peuvent remplir une fonction différente. Tiré d'un extrait d'article en 1952, formulant les grandes idées du structuro-fonctionnalisme classique Radcliffe-Brown souligne que les coutumes auraient pour but de satisfaire les besoins des sociétés et non ceux des individus. Les institutions ont donc plusieurs rôles.

De cet ordre d'idée, Mbondji Edjenguèlè (2005) souligne que :

La notion de fonction renvoie à une fin intentionnellement recherchée, aux services mutuels que se rendraient les éléments les uns les autres, avec un caractère de nécessité auxquels s'ajoute le fait de la finalité dernière du tout social ; les institutions propres d'une société auraient des solutions aux problèmes universels qu'affrontent les sociétés humaines en générale.

Grâce à cette théorie du fonctionnalisme, nous pourrions identifier de manière particulière à base des concepts fonction latente et fonction manifeste les conséquences inattendues et les conséquences attendues de l'industrie et la consommation de l'odontol chez les bétis du Sud. En d'autres termes, nous allons de plus nous focaliser sur la fonction manifeste, elle nous aidera à décrire l'important rôle que joue la culture dans la consommation de l'odontol chez les Fong de Zoétele avec pour objectif l'amélioration des conditions de vie ainsi, la prise de conscience sur la consommation et la fonction latente quant à elle pourra nous aider à découvrir les facteurs qui ont contribué à la chute totale de la consommation de l'odontol et la perte de la culture dans cette société.

2-3-3- l'ethnométhodologie

Dans ce concept, nous avons deux autres concepts *ethnie* et *méthode*. Ce sont des méthodes de groupes, les voix parcourus par les membres d'une même communauté pour aboutir à un objectif précis. C'est dans cette vision que Mbondji Edjenguèlè (2005) présente cette logique de pensée comme les méthodes des pratiques de savoirs ordinaires, qui permettent de résoudre un problème et de l'interpréter.

Cette théorie nous permet d'expliquer et comprendre les méthodes mises en exergue dans la socio-culture Fong de l'industrie à la consommation de l'odontol en rapport avec leurs cultures.

Les membres en ethnométhodologie : ce terme de membre est capital. Il invoque ainsi la valorisation des savoirs endogènes et ancestraux. En d'autres termes, le membre est une partie intégrante du milieu et à son mot à dire dans l'ensemble ; en outre, il est capable d'expliquer un phénomène interne au sein de sa propre communauté car il a cette opportunité tant que membre de ce groupe.

Au cours de notre recherche, nous avons eu besoin des points de vue de quelques membres appartenant à l'environnement Fong afin d'obtenir une version générale sur l'industrie et la consommation de l'odontol en rapport avec la culture. Les données obtenues auprès de ces informateurs qui sont des membres nous avantagent à avoir une bonne lecture de ce phénomène dans cette société.

L'indexicalité de Mbondji Edjenguèlè (2005), en évoquant le concept « breaching » puis dit qu'il s'agit de : placer les choses dans leurs contextes, sinon il y aurait rupture. Par ailleurs, il consiste de prendre un mot et puis le placer dans son contexte exact afin qu'il ait un sens.

Pour un bon discernement du dit phénomène d'industrie à la consommation de l'odontol en rapport avec la culture, nous avons choisi les informations à recueillir auprès des Fong avec les contextes de production et de consommation en rapport avec la culture dans le but de donner un sens à notre problème de recherche.

Pour ce qui est du courant de pensée auquel nous avons émis dans notre travail de recherche, cette théorie nous a permis d'expliquer et de comprendre les méthodes mises en exergue dans la communauté Fong pour ce phénomène d'industrie et de consommation de

l'odontol en rapport avec la culture. Il est d'abord avantageux de comprendre l'ensemble du phénomène sur l'industrie et la consommation de l'odontol ou le lien culturel que celle pose.

L'ethnométhodologie nous permet alors de rendre plus intelligible la méthode de groupe grâce à ces trois principes sous un angle de la culture Fong à travers la considération de la culture dans le phénomène de consommation.

2-3-4- L'interactionnisme social

L'interactionnisme social, est un courant de pensée en sociologie et en psychologie qui met l'accent sur le rôle des interactions sociales dans la construction et le maintien de la société. Il postule que les individus, par leurs interactions, donnent sens à leur environnement et aux autres, et que ce processus de signification est fondamental pour comprendre la structure et le fonctionnement de la société.

Margaret Mead (1942) contribue de manière significative à ce courant de pensée, notamment par son approche de l'observation participante et ses recherches sur les cultures. Ses études ont influencé de nombreux chercheurs et ont contribué à l'évolution des théories de l'interactionnisme social, en particulier en mettant l'accent sur la dimension culturelle des interactions.

L'interactionnisme social soutient que les individus ne sont pas simplement des produits de leur environnement social ou de leurs structures, mais qu'ils sont des acteurs actifs dans la construction de la réalité sociale. Ils interagissent avec les autres, interprètent les signaux sociaux et, par ce processus, créent le monde social dans lequel ils vivent.

L'un des courants de l'interactionnisme social qu'est l'interactionnisme symbolique se distingue par son intérêt pour les significations que les individus attribuent aux objets, aux événements et aux relations sociales. Elle souligne que les significations sont non pas innées, mais qu'elles sont le produit de l'interaction et de la négociation des symboles entre les individus.

Margaret Mead, une anthropologue culturelle influente, a contribué à ce courant en explorant différentes cultures à travers une approche d'observation participante. Ses recherches sur les enfants, les adultes, les familles et les communautés ont permis de mieux comprendre les liens entre les comportements individuels, les interactions sociales et la culture.

L'approche de Margaret Mead a consisté à mettre en évidence l'importance du contexte social dans la formation de l'identité et du développement personnel. Ses travaux ont aussi souligné l'influence des interactions sociales sur les rôles de genre et les relations interpersonnelles.

Cette théorie a permis de mieux cerner le comportement et les relations entre les consommateurs de l'odontol, les vendeurs et les producteurs dans la localité de Zoétele. Elle permet également de s'appuyer sur les réalités et les observations du terrain, afin de comprendre les comportements et les attitudes des différents acteurs impliqués dans l'industrie et la consommation de l'odontol chez les fong de Zoétele.

Cette théorie nous a été d'une utilité dans la mesure où elle nous a permis de comprendre comment les individus construisent leur réalité à travers les échanges avec autrui. Son importance dans le cadre de notre sujet s'étend à de multiples domaines à savoir : de la psychologie à la sociologie en passant par l'éducation et le management. Nous avons observé et participé au vivre ensemble qui existe entre les uns et les autres dans la commune de Zoétele.

**CHAPITRE 3 : PRESENTATION ETHNOGRAPHIQUE
DE L'INDUSTRIE ET LA CONSOMMATION DE
L'ODONTOL**

L'odontol est d'une boisson traditionnelle fabriquée à base des produits locaux et s'obtient à travers la fermentation de certains éléments qui sont à la base des produits de nature végétale.

La de production des boissons fermentées remontent à des milliers d'années et sont ancrées dans de nombreuses cultures à travers le monde. La fermentation peut être spontanée ; où des souches sauvages sont manipulées ou contrôlées par des cultures spécifiques qui, ajoutent des saveurs et arômes particulières pour agrandir ou distinguer la matière. Ce processus de fermentation implique plusieurs étapes clés : la préparation des ingrédients ou du matériel, la fermentation, le vieillissement et l'embouteillage. C'est dans la concentration et la maîtrise de ses différentes étapes que l'on parvient à des boissons. Chaque étape influence sur le goût, l'arôme et sur la texture finale de la boisson qu'on souhaite obtenir. Il va de même pour la communauté Fong de Zoétele qui, a su goûter de manière particulière la saveur de l'odontol et a apportée des modifications à chaque fois qu'il se pose un problème de défaillance sur le goût et la saveur. C'est un peuple qui fait de la fermentation de cette boisson un véritable processus culturel de sa découverte à nos jours. Notre présent chapitre consiste de présenter les différents ingrédients ou matériels utilisés dans la fabrication de l'odontol. Dans cette partie, il sera question pour nous de faire une étude détaillée sur l'ensemble des ingrédients utilisés dans la fabrication de l'odontol c'est-à-dire aller en profondeur sur les substances ou éléments qui entrent dans la composition du produit fermenté. Ces ingrédients peuvent être des produits alimentaires, une épice, une herbe, ou tout autre composant utilisé pour préparer la boisson. En ce qui concerne ces ingrédients, nous devons connaître que, il existe deux phases : ceux qui sont authentiques et les nouveaux. Après avoir présenté les ingrédients originaux et authentiques, nous allons parler des techniques de distillations de l'odontol. Cette partie sera question pour nous présenter les différents modes de production y compris l'ensemble des outils, d'équipements ou d'objets nécessaires pour réaliser une la production de l'odontol. Enfin, nous allons l'ensemble de techniques et mécanismes de conservation de l'odontol. Le mécanisme de conservation c'est la méthode et le processus utilisé pour préserver cette boisson afin de prolonger leur durée alcoolique et pouvoir maintenir leur qualité.

1-6- 3-1- LES INGREDIENTS OU MATERIELS UTILISES DANS LA FABRICATION DE L'ODONTOL

Les études sur la fermentation des boissons alcoolisées font partir de l'un des sujets abordés déjà par plusieurs chercheurs scientifiques. Claude Lévi-Strauss (1964) dans “Le Cru et le Cuit”, Strauss s'intéresse la fermentation proprement dite ; c'est-à-dire les relations entre nature et culture à travers l'alimentation. Pour lui, hor-mis le processus chimique, la fermentation est aussi un acte culturel qui reflète les valeurs et les pratiques d'une société. A ces propos, nous pouvons nous appuyer avec André Simon (1933 : 1), “Le vin” qui étudie l'histoire, la culture et les aspects techniques de fermentation. Dans la société Fong de Zoétele, la fermentation devient une source de recherche dans le but d'améliorer la fabrication.

Les ingrédients utilisés dans la fabrication de l'odontol aujourd'hui proviennent d'une décennie jusqu'à nos jours ; ils subissent des changements à chaque époque selon une histoire, ou une anecdote. Ces ingrédients sortent de l'authentique à des nouveaux. Ici, nous allons parler des ingrédients originaux utilisés dans la fabrication de l'odontol.

3-1-1- LES INGREDIENTS ORIGINAUX ET AUTHENTIQUES

Les ingrédients authentiques ici sont des composantes qui relèvent de l'originalité, du naturel, des produits non transformés reflétant la tradition culinaire d'une région ou d'une culture. Il va de même en ce qui concerne les ingrédients anciens qui entrent dans la fermentation originale ; nous retrouvons les produits locaux tels que : le maïs, la banane et la canne à sucre.

3-1-1-1- Le maïs

Le maïs était un ingrédient primordial dans la fabrication de l'odontol. Cet ingrédient consistait à mettre dans des récipients et couvrir, puis laisser pendant un bon moment pour que ça germe que l'on broyait jusqu'à obtention d'une pâte. Cette pratique était par saison car ils calculaient les périodes des champs pour avoir le maïs. Le maïs est riche en amidon qui, peut être converti en sucres fermentescibles. Cette forme de sucre est ensuite utilisée par des bactéries pour produire de l'alcool ou des acides. Dans certaines cultures au Cameroun, le maïs est encore utilisé pour produire des aliments fermentés comme le “le chicha”, une boisson traditionnelle retrouvé au Nord-Ouest. Le maïs est également une matière première

importante pour la production de bioéthanol. La fermentation des sucres du maïs permet de produire de l'éthanol en suite utilisé comme carburant. Certes que le maïs contient du sucre, et est un ingrédient polyvalent dans les processus de fermentation de l'odontol, il était encore nécessaire d'ajouter un autre ingrédient pour augmenter le degré du sucre.

Photo 1 : Style de maïs approprié pour la fermentation de l'odontol



Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 27/06/2022.

3-1-1-2- La banane

Utilisée pour la plupart dans la cuisine salée, elle est généralement cuite avant de la consommer. Cette banane comporte un taux de sucre qui joue en même temps le rôle de colle dans autres circonstance de la production. Cet ingrédient a été utilisé au temps et continu de l'être jusqu'à nos jours pour des personnes qui ont conservées cette culture.

Photo 2 : Les bananes plantain murs utilisés pour la fermentation de l'Odontol



Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 27/06/2022.

Photo 3 : Banane Cavendish pour fermentation de la liqueur



Source : Photo Bekono Obate, Zoétélé, 28/06/2022.

C'est la variété la plus courante, on la retrouve le plus souvent dans les supermarchés ; les gens la connaissent sur le nom de banane douce car elle est très bonne à manger quand elle est mure. En dehors de la manger étant mure, cette banane développe un autre degré de sucre lorsque qu'elle atteint le pourri, on la pille avec le maïs en germination, ce qui augmente le sucre dans le processus de fermentation.

Photo 4 : La banane rouge souvent utilisée dans la fabrication ancienne de l'Odontol



Source : Photo Bekono Obate, Zoétélé, 28/06/2022.

C'est une variété de banane à la peau rouge que ne se mange presque pas dû à son taux de sucre élevé. Une espèce très rare dans la zone mais un ingrédient qui était aussi primordial pour la distillation ; sa saveur constante et son sucre accélère le processus de fermentation.

Toutes ses recherches sont pour donner le rôle que la banane joue dans le processus de fermentation. En raison de sa teneur en sucre, en amidon et en composés nutritif, les bananes contiennent des sucres naturels qui peuvent d'être fermentés par des bactéries. La fermentation alcoolique des bananes permettait au paravent d'obtenir une boisson alcoolisée. Au fur et à mesure que les années avancement et que la banane devenait un peu rare, cette communauté ne s'arrête pas là ; elle va continuer à développer des idées sur comment faire pour avoir du sucre dans la fermentation. Ils vont introduire la canne à sucre.

Photo 5 : La canne à sucre : ingrédient utilisé dans la fermentation des boissons.



Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 30/09/2024.

La canne à sucre est une plante qui possède du sucre du coup il est fort possible qu'elle joue le rôle de banane aussi. En ce qui concerne la fermentation, la canne à sucre joue le rôle crucial, surtout dans la production des alcools. Son processus d'extraction du jus était le suivant ; on pille, puis on presse à la main ou dans les sacs. Ce jus est ensuite ajouté dans le mélange de la fermentation.

Au regard des tous ces ingrédients originaux et authentique, nous constatons que la difficulté à produire l'odontol en quantité se posait toujours et cette communauté comme d'autre ailleurs vont continuer à fouiller sur comment faire pour améliorer la production et réduire les dépenses en énergie. Il y'aura donc une évolution et l'introduction des nouveaux ingrédients dans le système de fabrication.

3-1-2- EVOLUTION ET INTRODUCTION DES ELEMENTS NOUVEAUX DANS LA FABROICATION

La fermentation à elle-même est une pratique qui existe depuis des décennies avec ses ingrédients traditionnels comme le maïs, la banane et la canne à sucre. Au fil du temps, des cultures différentes ont expérimenté avec divers ingrédients qui, d'autres ont changés et d'autres ont maintenus. Ceci peut être causé par plusieurs facteurs à savoir : un facteur historique, tel que nous l'avons vu la fermentation en elle-même existe depuis des millénaires ainsi que ses ingrédients donc c'est chaque culture qui fait ses modifications et ajoute ce qu'elle pense pour le mieux. En suite l'innovation : avec l'avancement de la technologie et microbiologie des nouveaux ingrédients, chaque communauté est libre d'introduire les nouveaux éléments de leur choix tout dépend de leurs raisons sur l'ajout et surtout s'ils sont satisfaits du résultat obtenu.

3-1-2-1- Raisons de l'introduction des nouveaux ingrédients dans la fabrication de l'odontol

Plusieurs raisons ont favorisé à l'introduction de nouveaux ingrédients dans la fabrication de l'odontol. Certains éléments peuvent favoriser la rapidité de la fermentation ou encore la rendre efficace, tout en améliorant le processus, le gout, la texture et la valeur nutritionnelle. Nous avons le système de l'innovation : c'est cette forme de recherche de nouvelles saveurs et de produits différents. Ensuite nous avons l'adaptation aux nouvelles tendances ; de nos jours, il n'est pas facile de toute fois répondre aux demandes des consommateurs surtout en ce qui concerne les produits bio, sans produits chimiques. En dessous, nous allons expliquer en profondeur et de manière détaillée en prenant chaque ingrédient les raisons qu'ont permis l'innovation des ingrédients dans la fabrication de l'odontol.

3-1-2-1-2- la disponibilité des vins blancs

Les vins blancs possèdent plusieurs vertus, sur le plan de la santé voire sur le plan gustatif. Les vins blancs sont caractérisés par leur contenance en polyphénols, qui sont des antioxydants bénéfiques pour la santé. De plus, les vins blancs sont généralement moins tanniques que les autres vins, et c'est ce qui les rend plus nourrissant et facile à boire. En plus de tout ça, les vins blancs sont très rafraîchissants et possèdent moins d'alcool.

Les vins blancs existent depuis et étaient consommés aussi ; leur introduction se fait à partir des raisons suivantes : la culture du maïs était une longue procédure et suivait les saisons agricoles, qui allaient de trois à quatre mois et se faisait deux fois par an. La saison allait de Mars à juin et d'Aout à Décembre. Il fallait semer le maïs, attendre trois mois, puis récolter en suite faire sécher. Cette stratégie devenait pénible aux femmes car il s'agissait de très grands champs de maïs uniquement pourtant il fallait aussi qu'elles se concentrent en même temps sur leurs travaux champêtres. Les vins blancs étaient réservés aux hommes et en même temps ce travail de cultiver le maïs ne faisait que se réduire car les femmes ne s'en sortaient et avaient besoin du coup de main des hommes ; ce qui était difficile parce que les hommes savent que leurs parts de champs se limitent au défrichage et le reste concerne la femme. Au fil des mois le taux de production de l'odontol baisse, c'est d'où vient donc l'idée d'essayer avec les vins blancs de palmes et de raphia.

3-1-2-1-2-1- vin blanc de palme

Le vin blanc de palme encore appelé matango est un vin traditionnel et naturel obtenu à partir du palmier, qui un arbre à plusieurs fonctions. Le vin blanc de palme a plusieurs vertus et est très nourrissant. Son introduction dans la fermentation de l'odontol continue jusqu'à nos jours non seulement pour des raisons nutritives, mais aussi pour des raisons techniques.

Photo 6 : Un palmier renversé pour être vigné



Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 27/09/2024.

Cette image nous illustre comment on fait pour entrer en possession du vin blanc de palme. C'est un palmier au sol et qui ne possède plus son feuillage. La technique est la

suivante : on abat un palmier, on le dépouille c'est-à-dire enlever son feuillage, tailler le bout en suite, placer le pot dans lequel le liquide va tomber enfin, on fait son entretien deux fois par jour ; matin et soir tous les jours. Cette technique d'extraction du vin blanc de palme apporte une facilité à la fermentation, mais pour ne pas seulement se concentrer sur les palmiers, on introduit le vin blanc de raphia.

3-1-2-1-2-2- vin blanc de raphia

Le vin blanc de raphia très bien nourrissant et bon pour la santé. Son sucre est de la bonne qualité.

Photo 7 : Palmier raphia donc la serve est utilisée dans la fabrication de l'Odontol



Source : Photo Bekono Obate, Zoétélé, 27/09/2022.

C'est d'un palmier très grand de taille dont le feuillage a plusieurs usages : fabrication des sacs et cahiers par exemple, est aussi très riche dans la qualité de son sucre en termes de vin blanc. Cette plante résiste le plus dans les zones marécageuses, ce qui fait que sa vigne devient un peu difficile. Pour ceux qui parviennent à vigne le raphia, sont très content car il ressort une bonne qualité en vin et en chenilles « foss ». On l'abat, on le dépouille de son feuillage, mais lorsqu'il est question de tailler le bout, on le fait avec du couteau. C'est tout simplement parce que le raphia reste dans l'eau du coup il est très fragile si on ne l'entretient pas avec prudence, au lieu d'avoir le vin blanc se sont les asticots qui vont s'installer.

Il est bien vrai que ces deux types de vins blancs ont du sucre mais seul leur sucre ne peut pas permettre à une fermentation ; il faut un ajout du sucre dans la fabrication.

3-1-2-1-3- l'introduction du sucre

De l'évolution jusqu'à nos jours, nous pouvons noter qu'il existe plusieurs types de sucres en terme scientifique à savoir : le glucose, le fructose, le galactose et le saccharose. Ce type de sucre a été introduit de façon rapide car son degré de sucrerie a atteint celui de la banane et de la canne à sucre voire même dépassé.

Ces deux mélanges étaient vraiment fermentés, mais lors de la distillation proprement dite, il y'avait toujours un manquement quelque part il fallait encore des modifications sur la boisson. C'est à travers cette préoccupation que vient l'introduction des écorces.

3-1-2-1-4- les écorces

L'écorce est une couche extérieure des troncs, des branches et des racines des arbres et des plantes. Elle protège les tissus internes du tronc et dans l'organisme humain, elle lutte contre les maladies et les conditions climatiques. Les écorces varient selon les espèces d'arbres, en épaisseur, en texture et en couleur. Les peuples Fang, Bété et bulu ont une particularité en ce qui concerne la manipulation des écorces. Ils ont vécu dans la croyance des écorces et jusqu'à nos jours, il est difficile pour eux de s'en passer. Les écorces représentent pour eux une grande richesse et ont le pouvoir de la santé. Malgré que l'odontol fût d'une bonne qualité, ils ressentaient toujours un manquement d'où, vient l'introduction de l'essock dans la fermentation.

3-1-2-1-4-1- Essock

De son nom scientifique *Garcinia Lucida*, c'est une espèce de plante à fleurs que l'on retrouve au Cameroun dans les régions du Sud et du Centre et aussi au Gabon. L'ajout de l'essok a pour objectifs principaux : l'arôme et la saveur, l'essock donne un goût amer d'abord dans le vin blanc, en suite dans l'odontol et l'arôme de vient différent. L'essock ajoute un gout supplémentaire il apporte de la profondeur à la saveur de l'odontol. L'essock qui était autre fois consommée au tour d'un verre de vin blanc de palme pour des raisons médicinales, ne sera plus emporté mais on va le ressentir dans notre boisson désormais.

L'introduction de l'essock était sur la base de ne plus se balader avec l'écorce partout mais aussi ne pas l'oublier car elle fait partie de la tradition. Aujourd'hui, on fait face à de nouveaux ajouts : les whiskies modernes et l'eau.

3-1-3- les ajouts nouveaux dans la fabrication

L'odontol est une boisson qui a pris de l'envolée commerciale de nos jours dans la zone de zoétele. La production à de moments devient difficile parfois très rare au marché ; ce qui pousse certains vendeurs à apporter de nouvelles astuces pour maintenir et satisfaire les clients pendant les périodes mortes du marché de l'odontol. Ces ajouts sont parfois faits par les clients eux-mêmes avec précision des fois.

3-1-3-1- les whiskys moderne

Photo 8 : Les whiskys en sachets consommés dans les lieux de distribution de l'odontol



Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 25/09/2024.

Au premier regard de cette table, vous être devant un call box car, il y'a les biscuits les bonbons et derrière ce sont les sachets qui fond sa table. Les but de ceux-là qui ajoute ses produits dans leurs boissons est tout simplement atteindront leurs libidos. L'homme Fong ne boit pas pour du plaisir mais pour saouler et devenir une autre personne. A part que le consommateur fait un ajout dans son verre d'odontol, il est aussi souvent que le commerçant fait aussi des ajouts. Certes vrai que parfois c'est la commande du client, mais hormis cela ils le font pour augmenter plus de goût à la chose et aussi faire une particularité en termes de publicité commerciale. Bien que d'autres personnes fassent des ajouts tout en maintenant le goût d'alcool et l'augmentation de la quantité pour gagner en termes de bénéfice et des clients, d'autres iront au-delà de tout ça et vont juste se concentrer sur la quantité uniquement.

3-1-3-2- l'eau

L'ajout de l'eau dans l'odontol est pour des raisons commerciales. L'odontol en lui-même a la texture de l'eau, à la vue simple incolore et inodore. C'est donc ce qui facilite la tâche à certains commerçants qui, veulent plus de bénéfice.

3-2- LES TECHNIQUES DE DISTILLATION DE L'ODONTOL

Cette partie de notre travail consistera à donner les différentes techniques de distillation de l'odontol. Nous allons tout d'abord vous dire ce que pensent quelques auteurs par rapport au processus de distillation. Ensuite, nous allons essayer de donner quelques raisons qui ont participées à l'innovation du processus de distillation de l'odontol. Il existe plusieurs types et de technique de distillations à savoir : la distillation simple, on la retrouve un peu de partout, la distillation sous vide qui consiste à baisser la pression pour éviter la décomposition des produits.

La distillation en elle-même est une technique qui consiste à séparer des mélanges conçus sur les différents points d'ébullition des composants transforme en vapeur. Après le chauffage, vient la vaporisation et la condensation qui permettent à diriger la vapeur vers un conducteur, où elle se refroidie et redevient liquide. Enfin la collecte : c'est la dernière étape ; elle permet de collecter le liquide condensé dans un autre récipient que celui du départ. Il existe plusieurs types et de technique de distillations à savoir : la distillation simple, on la retrouve un peu de partout, la distillation sous vide qui consiste à baisser la pression pour éviter la décomposition des aliments.

C'est d'un processus qui a des principes et des étapes à suivre : le chauffage ; qui consiste à faire chauffer un récipient le mélange des ingrédients à une température élevée au point d'atteindre l'ébullition qui, se substances sensibles à la chaleur. L'odontol étant une boisson traditionnelle, ces techniques de distillation seront aussi artisanales ; de ce faite, son dispositif de sa fabrication nécessite à être étudiier car d'après quelques sources, il y'aurai eu de modification sur le matériel.

3-2-1-les techniques anciennes de production de l'odontol

Chez les Fong de Zoétele de la période ancienne, le dispositif de production de l'odontol était assez original. Tous les abords des cours d'eaux étaient des endroits idéals où on installait le dispositif particulier qui permettait de produire l'odontol sans beaucoup de

contraintes. Le gouvernement ou l'autorité traditionnelle ne soient au courant. Le choix de la brousse était bien réfléchi et authentique pour les producteurs de l'odontol.

3-2-1-1- les lieux de production de l'odontol dans la société Fong ancienne

Les lieux de production ou de fabrication de l'odontol dans la société traditionnelle Fong étaient très particuliers et ordonnés en fonction du genre.

3-2-1-1- 1-la broussaille

Dans la société traditionnelle Fong, la fabrication et la consommation de l'odontol étaient strictement interdites par la loi camerounaise voire la loi traditionnelle. Pour ce fait, la communauté Fong ne pouvant pas se séparer aussi facilement de l'odontol, avait aussi réfléchi sur comment faire pour avoir le produit à la maison sans que sujet du choix, un informateur a eu à déclarer que :

A l'époque, on parlait de taxes lorsqu'il fallait payer un problème au gouvernement et l'argent passait d'abord par la chefferie. C'était très cher ! Les familles qui préparaient l'odontol se sont arrangées pour éviter d'être repérer. La prison à l'époque n'était pas question que l'on vous prenne et on vous enferme. Si tu ne négociais pas rapidement avec le chef, le gouvernement te récupéré et d'envoi ailleurs travailler pour une période avant de te ramener. Parfois on les envoyait en guerre pour rester avec votre femme. (Ngbwa Valentain Emil, 73ans, Masculin, entretien le 06/02/2024 à 09H49.)

Les Fong dans cette structure nous laissent de croire qu'elle était tout d'abord bien organisée et solidaire en même temps. Déjà que l'interdiction de consommation de l'odontol était due au fait que ce produit rendait les consommateurs faibles et paresseux. Le gouvernement et l'autorité traditionnelle voyaient une chute sur l'économie puisqu'il était de droit pour chaque habitant de payer les taxes ; du coup, les fonds communautaires étaient menacés. Cette forme de control était aussi pour éviter d'avoir une société faible.

« L'odontol du temps de nos parents étaient fait à base du maïs et de banane, il était aussi blanc comme celui de maintenant, ce sont les effets qui ne sont pas pareil. Celui qui avait consommé on pouvait facilement le détecter par la fatigue et le sommeil le lendemain c'est-à-dire qu'il ne part pas au champ le matin il dort et se sent fatigué ». EBA JEAN Paul ; 63ans ; masculin ; menuisier de formation ; 5/02/2024

La brousse était le lieu probable et idéal pour faire le breuvage vu qu'il est interdit dans la communauté. Sachant que les hommes ont la possibilité de sortir chasser tard dans la nuit,

il devenait donc très facile pour eux de le faire. Les hommes profitaient donc des heures de chasse durant la nuit pour effectuer la préparation. Sur ce, un informateur nous affirme que : « la brousse permettaient à nos pères de ne pas être vu par les gens du village de peur qu'ils rapportent au chef » E.J. Paul. La société Fong avait un respect envers l'autorité traditionnelle d'où la brousse a été leur premier lieu de réflexion. Non seulement qu'ils ont adopté ce lieu, ils se sont aussi attachés sur le temps. Le temps était nécessaire déjà que l'odontol était interdit, il fallait calculer le faire quand personne ne vous voit ni être au courant que c'est le travail que vous comptiez faire dans la nuit lors de votre chasse.

Le ha'a est un vin traditionnel qui, à l'époque pour voir était très difficile ; déjà que personne ne sait quand ça commencé ni comment c'est venu à la maison. si on entendait même que tu as ça à la maison c'était la mort. Le chef te convoque et confisque à l'instant. Ce sont nos mamans qui, après les travaux champêtres qu'elles portaient faire le mélange en brousse pour que le soir son mari de son statut de chasseur sorte le soir faire la préparation. Les hommes profitaient de la chasse pour préparer le ha'a. (Affirme sa majesté Mvondo Eto'o Fongo Georges, 55ans, Masculin, Chef supérieur des Fongs, entretien le 11/02/2024 à 17H19)

En effet, le breuvage de l'odontol dans la société traditionnelle Fong était une alchimie nocturne. Les nuits étaient éclairées uniquement par leurs douces de la lune et des étoiles. De cette lumière nature que vient la transmission de la production de l'odontol un art secret qui est allé de génération en génération. Toutes ses précautions ont fait de sa préparation un rituel sacré qui, se doit d'être initié avant de le fabriquer. La brousse était devenue le lieu approprié pour la fabrication, avec la fraîcheur nocturne, le silence et la tranquillité de l'environnement, tout semblait facile aux hommes de faire leur breuvage.

La brousse n'était pas un choix au hasard. Cet exercice était très ritualisé au point où il demandait beaucoup d'attention et d'énergie. Il ne suffisait pas d'entrer en dans la brousse et poser son dispositif puis commencer son breuvage. Etant dans la brousse, il fallait encore trouver le lieu exact pour installer ses outils. Raison pour laquelle on parle des zones marécageuses et les rivières dans la fabrication ancienne de l'odontol.

3-2-1-1- 2- Les rivières et les zones marécageuses

Ces deux lieux étaient très essentiels parce que dans le processus de distillation, il fallait de l'eau à tout moment pour faire baisser la température du feu et du roseau. Ces milieux sont d'abord très humides du coup ils facilitent le processus. A ce sujet, nous avons eu une certaine affirmation à travers une informatrice.

A l'époque, pour avoir le liquide du ha'a n'était pas du facile. Tout ce qu'on utilisait avant étaient des objets pouvant facilement prendre feu. Il fallait aller où il y a l'eau pour tremper le sac à chaque fois puis poser sur le bambou de raphia et verser un peu dans le feu. Une fois que tu es distrait la flamme monte et le vin qui est à l'intérieur ressort du raphia. Ce n'était vraiment pas facile ! Rester dans l'eau pendant toute la préparation et en même temps tu contrôles le feu pour qu'il ne soit pas fort. (ABOUI Emilieme ; 54ans, féminin, cultivatrice, entretien le 06/02/2024 à 13H17)

Les zones humides servaient de tranquillisants. Cette alchimie étant purement traditionnelle à cette époque, les hommes innovaient aussi les idées au fur et à mesure pour essayer de voir comment améliorer la transformation. Ces mêmes cours d'eau servaient à la communauté Fong des courses vitales pour les ménages et aussi lorsqu'ils sont au champ. Pour cela, la position de l'emplacement était vraiment nécessaire. Il fallait éviter de détruire ou de suer l'eau en même temps ; cela risquait aussi d'être un indice pour signaler dans la communauté qu'il y a l'odontol qui est entré dans le village dans la nuit.

Il ne fallait surtout pas salir la rivière ; on buvait l'eau là. Les femmes et les enfants sortaient souvent très tôt pour la rivière puiser de l'eau pour le ménage. Il ne fallait pas qu'arriver à l'eau, ils trouvent que la rivière est sale au cas contraire, la rumeur allait arriver au village et si ça tombe que c'est une famille méchante qui arrive avant tout le monde, ils partaient directement chez le chef. C'était simple de retrouver la personne ; le chef convoquait tout simplement les chasseurs pour savoir qui a chassé cette nuit. (Sa majesté MVONDO ETO'O Fongo Georges ; 55ans, masculin, chef supérieur des Fongs ; 11/02/2024)

Pour éviter ce mal entendu, il était donc question de sortir tôt ; la rivière avait tout le temps de reprendre ses formes. En fait, l'eau et l'humidité permettaient de régler la température dans le milieu de fermentation avec l'authenticité du matériel, il était important de maintenir à des conditions optimales tous les micro-organes. Dans un environnement humide, il y a réduction des risques d'oxydation des substances fermentées ; au cas contraire, elle peut affecter le goût et la qualité du produit final. Il nous revient de comprendre que l'humidité était un facteur clé pour la production ancienne de l'odontol.

3-2-1-2- Le dispositif ancien de production de l'odontol

Le dispositif ancien de production dans la société Fong ancienne comprenait plusieurs techniques et équipements utilisés au cours de l'histoire pour fermenter des aliments et des boissons. Cette société avait une fondation purement culturelle avec une organisation bien stratifiée. L'idée créative de l'odontol a suicidé beaucoup de réflexions mais sans toutefois

oublier leur tradition ni même essayer de remettre en cause les normes de la communauté. Leurs idées se sont construites tout en tenant compte de la situation communautaire et du matériel présent.

A l'époque, on ne pouvait que faire avec ce qui était à notre disponibilité. Le chef du village était le président, tu ne pouvais pas fuir parce qu'il allait te chercher dans tous les villages voisins ; malchance pour toi si on t'arrêtait, tu pars en guerre une fois. (Papa Yo'o, 77ans, masculin, délégué retraité, Nyabibété 11/02/2024, 11H20)

A cette affirmation de notre informateur, nous pouvons dire qu'à cette époque, on n'avait vraiment pas le choix sur le lieu et du dispositif, il fallait juste l'améliorer tout doucement et en secret. Comme outil de préparation, on peut citer :

-la cuve de bois qui, était le récipient de conservation en même temps jouait le rôle de médicament.

La société traditionnelle Fong depuis ses origines était une communauté qui a pris son bien être avant toute chose. Pour avoir une solution de conservation du produit, il ne faut pas tout de même oublier la culture médicinale ; celle de l'usage des écorces. En fait, la qualité de l'odontol à l'époque causait des dégâts économiques. Ce type de récipient de conserve dans les cuves de bois était en même temps une forme de traitement. Les bois n'étaient pas choisis au hasard ; ceux qui ont de la saveur amère qui étaient utilisés à l'exemple de : l'Ikoug (Quinquina) et l'Abam (*Gambeya botryssisantra*). Cette société était très attachée à ses écorces de même que nous affirme cet informateur à ce sujet :

« L'homme Fong ne peut pas vivre sans boire ou utiliser ses écorces. Nos parents nous ont habitués aux écorces depuis l'enfance. On buvait de l'eau dans les récipients en bois ; d'autres rendaient l'eau amère mais on buvait ». PAPA YO'O ; 77ans, masculin, délégué retraité, entretien le 11/02/2024 à 11H 20. A ces propos, va s'ajouter une confirmation d'un autre informateur en disant que « On n'utilisait pas n'importe quel type de bois. On prenait ceux qui soignent et qui était déjà bien dure pour résister ». EBA JEAN Paul ; 63ans, masculin, menuisier, entretien le 05/02/2024 à 12H 24. Cette technique de conservation non seulement qu'elle permettait un bon échange de gaz et de maturation de saveur. Elle évitait aussi de perdre le liquide car la fermentation se faisait dans les endroits humides. Le bois pouvait facilement résister à l'eau par rapport à la motte de terre.

3-2-1-2-1- Les jarres en terre cuite

La terre était un élément ou un instrument essentiel à cette époque. Sa fabrication ménagère servait à faire cuire les aliments, les conservés et de se servir. Les mamans étaient des artisans en fonction de leurs besoins ménagers. Il allait de même dans le monde entier ; surtout dans les cultures méditerranéennes, les jarres étaient utilisées pour fermenter des olives, du vin et des aliments. En effet, ces récipients résistent très facilement au chauffage ; raison pour laquelle ils étaient utilisés pour faire cuire. La fermentation se préparait pendant quatre (04) à cinq (05) jours, le temps pour que les ingrédients se décomposent. Mais cela n'empêchait que la jarre en terre ne serve de conservation. Le produit final se conservait à la maison dans les jarres grâce à sa capacité de pouvoir faire refroidir le liquide avant de le transporté. Lors de la préparation, la vapeur quittant du jarre pour enfin être le produit final, il fallait un instrument de transformation : d'où la nécessité du roseau.

3-2-1-2-2- Le bambou

Le bambou est un instrument purement culturel utilisé dans plusieurs cultures pour la conservation. En Chine par exemple le bambou est utilisé dans certaines régions comme un légume. Dans le cas de la société traditionnelle Fong, le bambou était utilisé comme un tuyau connecté du jarre en pleine ébullition fermé avec le bout afin de permettre à la vapeur de se transformer en liquide final. Ce bambou s'attachait à un demi-bâton comme soutien pour ne pas tomber. La description de ce matériel nous a été faite de la manière suivante :

La préparation du ha'a à l'époque était comme une punition ! Ma mère obligée de ne plus distiller le ha'a ! Elle avait commencé à nous apprendre parce qu'elle ne pouvait plus. Ce qu'on a aujourd'hui comme marmite était la boue du coup elle se chauffait vite pour contrôler n'était pas chose facile. Mes grandes sœurs démissionnaient ! Mais quand je regardais la situation de ma mère, la vente du ha'a nous aidait franchement. Il fallait surveiller le bambou de chine à tout moment verser l'eau parce qu'il se chauffait vite. Le bâton devait être bien fixé au sol sinon tout ton vin allait se verser. (Aboui Emiliene ; 54ans, féminin, cultivatrice, Nyabibété 06/03/2024, 13H 17.)

Pendant notre entretien, notre informateur ne cessait de s'exclamer. Les roseaux qui sont déjà une plante qui ne résiste que dans les zones humides, au chauffage on peut imaginer son agitation. Mais cela ne suffisait pas pour recueillir le produit final.

3-2-1-2-3- La feuille verte (Akone)

Cette feuille était utilisée comme entonnoir permettant de traverser les liquides d'un endroit à l'autre sans qu'il ne se verse. Cette feuille est très solide ; elle résiste à la chaleur.

Photo 9 : Les feuilles d'Akone



Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 27/09/2024.

Photo 10 : La feuille d'Akone sous forme d'entonnoir

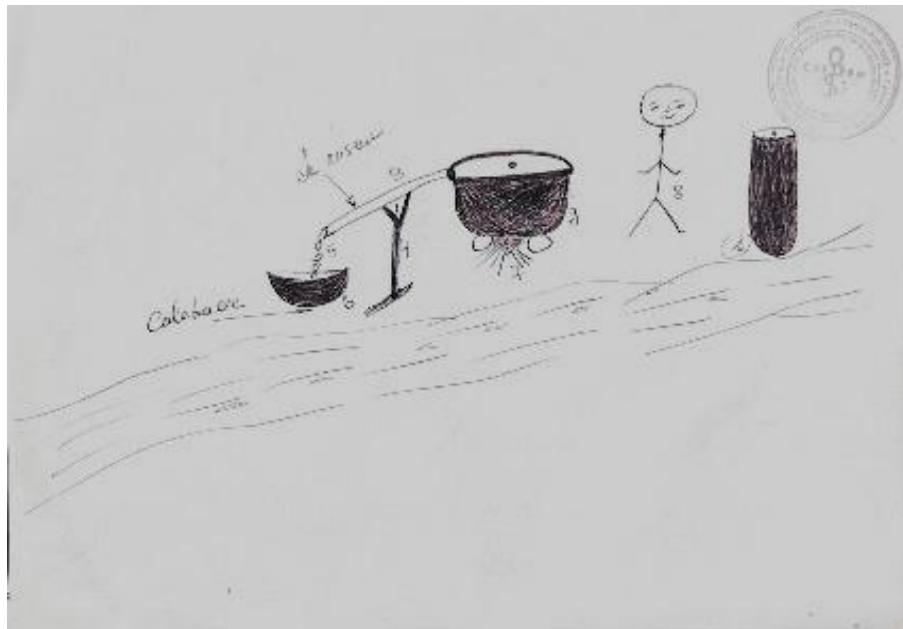


Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 27/09/2024.

Les dispositifs anciens dans la communauté traditionnelle Fong étaient aussi une stratégie de pouvoir effacer ses traces sur les lieux. La cuve en bois et le jarre en terre se gardaient dans les champs seul le produit qui revenait à la maison. « *La seule cachète était le sol. Nos parents creusaient des trous puis enterraient leurs objets essentiels. Seul ta famille gardait la secret* ». Déclare MVONDO ETO'O ; 55ans, chef supérieur des Fongs,

11/02/2024. Par ailleurs, selon cette information, ces trous sont aujourd'hui des indices pouvant délimiter certains terrains.

Figure 1 : Dessin de l'ancien dispositif de production de l'odontol chez les fong



Source : Caricature djembé Simon, 20/10/2024

3-2-1-3- Control et les exigences de production ancienne de l'odontol

La production ancienne de l'odontol dans la société traditionnelle Fong était une alchimie nocturne. Le processus avait des contrôles et des exigences à respecter afin d'avoir un produit final de qualité et de bonne saveur.

Tout commençait par le control du maïs : une fois trempé, il devait germer mais pas jusqu'à donner les feuilles. Puis, le mélanger avec tous les autres ingrédients, attendre quatre (04) à (05) jours durant lesquels le mélange restait enfermer dans la cuve en bois qui se fermentait lentement.

La distillation se faisait dans la nuit ; à l'abri du regard des gens, pour la sécurité de la personne. Seuls les hommes avaient l'opportunité de le faire car ils allaient à la chasse. Avec la fraîcheur nocturne, le silence de la brousse, rendait cet exercice exigeant. En fait, dans cet exercice, le moniteur ou celui qui était au cœur de cette industrie était l'Homme comme étant le gardien du feu et le roseau. Il fallait veiller sur le feu ; la flamme devait être constance, pas trop vive, ni trop faible et le roseau lui aussi, ne devait pas prendre feu ni trop chauffer. Par ailleurs, il était exigé de rester assis près du feu pour ajuster les buches. Il fallait rester aussi

près pour mieux observer l'allure de la flamme, écouter les murmures apaisants du jarre en terre cuite ou le bouillonnement du mélange. Après la vérification de la disposition du matériel, il fallait aussi surveiller le précieux liquide. Une fois la vapeur capturée et dirigée dans le long du roseau pour se condenser en liquide final, il fallait se concentrer sur le roseau et la feuille uniquement pour qu'il ne se dirige au sol. Veille à chaque fois que la température monte il fallait tremper le morceau de sac dans l'eau et le poser sur le roseau. Ce control se suivait minutieusement pendant des heures sans relâche.

L'ensemble du contrôle et les exigences dans la production ancienne de l'odontol étaient une véritable composition de gestes précis qui se manipulait par les mains des experts. Nul ne pouvait veiller, surveiller, attendre patiemment que de la première goutte jusqu'à la dernière tombe s'il n'était pas initié.

3-2-2- Les techniques actuelles de distillation de l'odontol

Dans la société Fong actuelle, l'odontol a toujours gardé sa place mais avec le temps a changé de méthodes et de texture. Aujourd'hui, cet inductrice qui était autrefois très artisanale a eu de modifications sur ses ingrédients, les outils, dans sa manière de fermentation, dans sa préparation et sur son genre. Cette société est passée du temps ancien à la modernité.

3-2-2-1- Les outils et les dispositifs actuels

Le dispositif qui était autrefois artisanal est devenu plus moderne. Les outils ont tous changés y compris l'endroit de préparation. L'odontol qui était distillé en brousse dans la nuit près des zones humides, avec les cuves en bois, les jarres en terre cuite, des roseaux et des feuilles sont aujourd'hui remplacées par des marmites en aluminium, des bidons, des tuyaux en aluminium.

3-2-2-1- 1- Les bidons

Les bidons ou encore des futs sont aujourd'hui des récipients dans lesquels on stock le mélange de vin blanc de palme ou de raphia ; ajouté aux écorce et sucre.

Les bidons et les futs sont les choses qui sont venues hier. Avec ça nous sommes obligés d'ajouter les écorces et on les pile d'abord avant de mettre. Tous ceci parce qu'on doit ressentir le goût des écorces dans le ha'a. Cette nouvelle méthode nous aide vraiment à stocker une bonne quantité de vin. Comme on ne peut pas fabriquer ces bidons avec les écorces à l'intérieur ! Si nos parents avaient eu l'opportunité de fabriquer ce genre de contenant avant ce qui devrait nous faciliter la tâche aujourd'hui.

Mama Dorote ; 78ans, féminin, cultivatrice, entretien le 03/03/2024 à 8H 00

Le bidon est un récipient utilisé aujourd'hui pour contenir et transporter facilement les liquides voire autres fins. Il a été publié au 20^{ème} siècle ; reconnu de ses diverses fonctions, le bidon permet aujourd'hui de stocker les alimentations ; l'eau, le lait et autres boissons par exemple. Dans ces mêmes bidons ont pour usage de stocker les produits agricoles : haricot, riz ; et du carburant.

3-2-2-1- 2- Une marmite en aluminium

C'est un récipient dans lequel on peut tout faire à l'intérieure. Dans ce contenant, on peut faire à manger, la cuisine et la lessive. Ces casseroles vont de quarante (40) à (60) litres. Une déclaration nous a été faite par quelques mamans lors d'une discussion de groupe dans une cabane de production (productrice et vendeuse de l'odontol). « *Préparer le ha'a de nos jours n'est plus rien. Plus de stresse ; dans toutes les dote de nos jours on met toujours la grande marmite de la maman dans la liste. Presque toutes les femmes du village ont cette marmite* ».

A travers cette affirmation, elles nous font comprendre que dans chaque ménage les mamans de cette communauté ont chacune ces grandes casseroles en aluminium en fonction du nombre de filles déjà dotées. Par ailleurs, cette abondance peut être à l'origine de la modification rapide du dispositif au niveau du roseau. Nous avons vu haut que les roseaux étaient liés directement au jarre ; aujourd'hui il est totalement modifié. Elles continuent en disant :

« Le matériel de production dépend aujourd'hui des femmes. Ce travail est devenu pour les femmes de nos jours et, c'est la femme qui gère les objets de sa cuisine. Elle seule connaît ce qu'elle veut qu'on perse pour mette les tuyaux. La plupart des mamans qui distillent le ha'a de nos jours l'on fait étant petite auprès de leurs mères. On a connu la souffrance de nos mères c'est le pourquoi ça ne nous coute rien de détruire soit une bassine ou la grande marmite pour avoir le récipient où on peut facilement mettre l'eau ; il y a déjà les puits dans le village. Pourquoi encore aller dans les rivières ou mari gages ! ».

En effet, l'idée de percer soit la bassine ou une autre casserole est juste d'avoir un appareil plus moderne que l'ancien et aussi pour gagner en temps. Cet appareil permet aujourd'hui que toute femme peut être en train de distiller son vin et en même temps faire la cuisine ou la lessive.

3-2-2-1-3- Le ciment et les tuyaux

Les roseaux ont été remplacés par les tuyaux en aluminium. Le nombre dépend de la maman qui passe la commande chez le technicien. Le ciment permet à ce qu'il n'y ait pas fuite d'eau car cela peut avoir un impact dans le produit final. *« Le goût de l'odontol de nos jours est très différent de celui de nos parents. J'ai comme impression que le matango qu'on distille de nos jours était l'odontol d'avant. Les tuyaux de maintenant rendent l'odontol bien propre pas d'odeurs »*. Maman Dorote ; 78ans, féminin, cultivatrice, 03/03/2024.

3-2-2-1- 4- Demi-feuille de tôle, l'entonnoir et coton

Ces deux instruments jouent le rôle de la feuille verte (Akone) qui, était autre fois utilisée comme entonnoir et guide du liquide final. A ces instruments on ajoute le coton au bout de chaque tuyau pour toujours avoir une bonne direction du produit final.

3-2-2-1-5- La boue et le feu

En ce qui concerne l'usage de la boue aujourd'hui, un informateur a pu nous édifier sur sa modification. *« Pour que la boue colle bien avec l'aluminium, on la mélange avec la saleté des noix de palmistes qu'on a déjà retirée tous le jus »*. NKOUMBA NGBWA. 46 ans ; masculin ; agent communal à la mairie de Zoétele ; 06/02/2024 à 17H 32.

Le feu qui, n'a pas changé mais a subi une modification en ce qui concerne la qualité du bois à utiliser pendant la préparation. « Le bois blanc ne chauffe pas trop. On peut être assis ici à l'intérieur et moi je prépare le ha'a sans que personne ne soit gêne. Le bois blanc évite aussi le mal des yeux ; une comme moi c'est cette activité que j'utilise pour nourrir mes enfants ». C'est une affirmation d'une vendeuse au marché de Zoétele. C'était un entretien et elle a préféré le faire dans l'anonymat.

Le feu qui était autrefois un élément à surveiller de plus près est aujourd'hui négligeable par les producteurs.

3-2-2-1-6- La bouteille en verre

C'est un récipient qui permet de recueillir le produit final. Il a remplacé le jarre en terre cuite et apporte un arôme spécifique à l'odontol. Les bouteilles en verre sont utilisées pour recueillir et stoker l'odontol.

3-2-2-2- Le mécanisme de disposition du matériel

De la brousse à la maison, le dispositif du matériel a subi une grande transformation. Tout le matériel a été modifié y compris les lieux et le temps. Nous allons faire une description plus détaillée sur le dispositif actuel et donner en détaille le rôle que joue chaque outil.

Photo 11 : vue arrière du dispositif actuel



Source : Photo Bekono Obate, Zoétélé, 28/09/2024.

Cette image nous donne une vue arrière du dispositif déjà en pleine préparation. Sur cette image nous pouvons constater que l'appareil est installé à l'extérieur de la maison.

C'est une maman qui nous a amené jusque-là. Cet appareil est placé sous un prunier des personnes sont assises dans les bords entrain de consommer. Ils ne consomment pas celui qui sort du feu mais plutôt l'ancien stocke. A vue d'œil, on voit du feu, deux grandes marmites en aluminium donc, une couverte de boue avec des tuyaux en aluminium qui traversent jusqu'à l'autre marmite qui est ouverte. Nous allons commencer par la première marmite ; le responsable s'est chargé lui-même à nous apporter la description sur son matériel.

La marmite noire de derrière est celle qu'on place au feu. Dans cette marmite, j'ai versé trente (30l) litres de vin blanc de palme dans lequel j'ai mis quatre (04k) kilogrammes de sure et les écorces. Pour distiller, j'ai d'abord laissé fermenter pendant une semaine vue que j'avais encore l'odontol à la maison. Moi-même je produis et je vends aussi. Ce qui est rouge au-dessus c'est la terre que j'ai eu à mélanger avec la saleté des noix. Les feuilles vertes sont les feuilles de piment comme le piment est rare pour le moment. C'est une tradition que ma mère m'apprise pour que le vin

soit bien fort. Le morceau de tôle posé sur le bois c'est contre le vent ; comme je suis dehors. Le feu était très fort au début mais j'ai dû diminuer comme les premières gouttes coulent déjà ; si je ne le fais pas me mélange de la marmite va ressortir et l'odontol ne sera pas bien claire et il aura un mauvais gout ».

MEVA'A LANDRY ; 21ans ; masculin, étudiant, 20/08/2024

A l'observation de ce dispositif, nous pouvons dire que dans cette partie de l'appareil actuel, il y a une différence au niveau de l'ajout des écorces. Avant, le gout de l'écorce était comme un arôme naturel. La société Fong ancienne utilisait des cuves en bois qui servaient d'écorces contrairement à ce que cette société pratique aujourd'hui. « *Je fais ma fermentation dans les bidons de vingt (20l) litres* » une déclaration de MEVA'A LANDRY ; 21ans ; masculin ; étudiant ; 20/08/2024.

Photo 12 : Vue de face du dispositif actuel



Source : Photo Bekono Obate, Zoétéélé, 28/09/2024.

Sur l'image, nous avons le dispositif en vue de face. En face de nous, on voit plusieurs outils de différentes formes et ont aussi chacun son rôle. La description continue avec notre informateur.

A ce niveau, nous avons une marmite que nous avons utilisée comme bassine pour mettre de l'eau. Cette eau permet de refroidir les tuyaux ; ils sont collés à la marmite du vin. C'est la vapeur qui monte qui devient le produit final grâce à cette eau on obtient un liquide moins chaud qui ne coule avec pas trop de pression ; car si la pression est forte elle risque de faire tomber les cotons. Le coton dirige le liquide des tuyaux puis sur le petit morceau de tôle vers la bouteille en passant par l'entonnoir. L'autre

bouteille à côté, c'est pour remplacer au cas où celle-ci se remplit. Les seaux permettent de changer l'eau de la bassine à chaque fois qu'elle devient chaude ».

MEVA'A LANDRY ; 21ans ; masculin ; étudiant ; 20/08/2024.

Le mécanisme de fonctionnement du dispositif actuel accompagné d'un matériel moderne nous donne l'impression d'être dans une usine de production de l'odontol. Sauf que dans cette usine, on peut facilement déplacer notre entreprise de production.

Photo 13 : dispositif final de production



Source : Anicet Siesther Essiane, Zoétélé 29/12/2024

3-2-2-3- Le rôle de l'homme dans la production

Dans cette activité, l'homme joue un rôle important. Lors de notre entretien avec les responsables du dispositif plus haut, nous avons eu l'opportunité d'échanger avec les personnes qui étaient assises près du feu. *« L'Homme est le maitre de l'odontol ; sans lui, il n'existe pas de l'odontol. C'est lui qui crée l'idée, la développe puis il la met en pratique ».* FGD, 20/08/2024.

Dans ce processus, nous devons déjà noter que l'homme est un élément clé de cette industrie. L'homme en tant qu'initiateur du processus en même temps organisateur des idées en suit innovateur en fin le transformateur.

Pour arriver à ce liquide final, mon travail est de : rassembler tous mon matériel c'est-à-dire je rassemble tous les récipients, chercher la boue et la saleté des noix, faire un mélange en forme de patte pour utiliser sur la marmite et les tuyaux. Une fois que j'ai fermé la marmite avec la boue qui est déjà posée au feu, je nettoie encore bien l'intérieur des tuyaux puis j'attache la demi-tôle et je pose le coton sur les bouts. Au ce niveau, je peux ne peux pas encore m'éloigner du feu parce que je dois me rassurer que la marmite bout puis je baisse la flamme là je sors chercher l'eau pour verser dans la bassine dès que les premières gouttes tombent.

Meva'a Landry ; 21ans, étudiant, 20/08/2024

Depuis l'époque ancienne des Fongs, veiller sur le feu n'est pas une tâche facile jusqu'à nos jours. Il est question de surveiller la flamme ; elle doit être constance : ni vive, ni très faible. Il faut rester près du feu, ajouter les bruches, observer la cadence des flammes, écouter le bouillonnement de la marmite noire celle qui contient le vin puis surveiller la bassine d'eau ; changer l'eau dès qu'elle est très chaude. « *Cette activité de changer l'eau à tout moment permet que le vin coule vite et ne sort pas trop chaud* ». Un éclairage de la part d'un informateur étant sur les lieux OWONO MESSI ; 44ans, masculin, maçon, 20/08/2024.

Photo 14: L'installation du dispositif



Source: Photo Bekono Obate, Minto'o, 12/11/2024.

Sur l'image, on voit un homme entrain de recouvrir la terre (la boue) sur les bords de la marmite noire étant au feu. L'image nous permet aussi de voir les différents dispositifs présents lors de l'installation du matériel de production de l'odontol. La petite marmite posée au sol sert du récipient de la boue ; c'est dans ce récipient que le producteur transporte sa motte de terre pour réaliser cette activité. En dessous de la bassine à eau, nous avons une autre marmite qui joue le rôle de support pour l'équilibre entre la marmite noire et celle des tuyaux. Contrairement à la première image sur le dispositif, nous pouvons remarquer que ce dispositif est dans une cuisine.

3-3- LES TECHNIQUES ET MECANISMES DE CONSERVATION DE L'ODONTOL

L'odontol est une boisson comme toute autre, ce qui fait de celle-ci une nécessité et une obligation d'être bien conservé. Sur les ustensiles sur la conservation de l'odontol existe depuis des décennies voire sa manipulation. A travers ces exigences, aujourd'hui, toute personne a son choix en ce qui concerne sa conservation.

3-3-1- Le choix des ustensiles

La technique sur le choix du contenant dépend des personnes et du matériel disponible. Chaque personne choisit son matériel de conservation en fonction de ce qu'elle préfère ou maîtrise le mieux.

3-3-1-1- utilisation des contenants en plastiques

Les contenants en plastiques sont généralement préférables pour éviter de verser le contenu. Dans le cas de l'odontol, nous avons échangé avec quelques producteurs et vendeurs qui nous ont donné leur point de vue en termes de la conservation de ce liquide. « *Moi je préfère garder l'odontol dans les bidons parce que j'ai des enfants à la maison ; ça me permet d'éviter les dégâts à la maison* » producteur, consommateur, 34 ans au marché 22/02/2024.

Selon cette affirmation, le contenant en plastique est approprié pour la culture présente c'est-à-dire avoir déjà les enfants à la maison nécessite que l'on s'adapte au phénomène et trouve des solutions adéquates pour éviter de mettre les enfants en danger. Une autre affirme en disant : « *Le bidon fait en sorte que les enfants peuvent rester vendre en mon absence ; et je ne perds pas mes clients* ». Commerçante, 29ans, au marché 22/02/2024.

D'après cette affirmation, nous pouvons dire que le contenu en plastique donne l'opportunité à certaines commerçantes à ne pas perdre leur clientèle en leur absence.

Une maman comme moi avec les treiblotes et autres ! Quand je mets mon vin dans les bidons je suis sûr que c'est bien gardé. Je suis déjà vieille si en voulant placer la bouteille ça tombe et ça se casse ! Les bidons ou bouteilles de jus sont bien pour les personnes de mon âge. Ça m'aide à transporter mon vin sans problème facilement et de servir à mes clients toute la journée.

Maman DOROTE ; 78ans, commerçante, 08/03/2024.

Autrement dit, les contenants en plastiques sont aussi choisis en fonction de l'âge.

3-3-1-2- Utilisation des contenants en verre

Les contenants en verre sont utilisés pour de nombreuses raisons. En termes de la conservation de l'odontol, les commerçants, les consommateurs et les producteurs ont tous chacun son point de vue. « *Je préfère de conserver mon odontol dans les bouteilles cassables pour l'attirance des clients. C'est bien beau à voir à distance ; et, ça donne envie de boire* ». MAMA CHRISTELLE ; 34ans, commerçante, 20/02/2024. A travers cette affirmation, nous pouvons dire que les contenants en verre sont utilisés pour l'esthétique. Leur présentation donne un aspect élégant aux commerçants, et peuvent aussi servir de décoration dans les ménages, les points de vente c'est-à-dire les tables. Notre informateur continue en disant que : « *Je suis née et j'ai trouvé ma maman avec cette technique de garder l'odontol. Le verre donne la sécurité à l'odontol ; déjà que ça évite l'accès à tout le monde même pendant votre absence* ». Contrairement à ce que pensent les utilisateurs des contenants en plastique, le contenant en verre est aussi bien au moyen de sécurité comme le contenant en plastique. Par ailleurs, nous avons une autre affirmation à ce sujet.

Moi je choisis le contenant en verre parce que ça garde le goût de l'odontol. Avec le verre, si l'odontol met long à l'intérieur, il devient encore plus fort qu'au départ. Le goût de l'odontol change quand on le conserve dans les bidons. Le bon de l'odontol est bien quand c'est dans les récipients en verre. Moi je suis née et j'ai trouvé que ma mère gardait son vin dans les grandes bouteilles en verre qu'on utilisait pour doter la femme avec au pare avant. Ma mère creusait puis mettait ça dans la fosse pour retirer après.

Mama ABOUI, 54ans cultivatrice le 12/03/2024.

Photo 15 : Contenant en verre pour la conservation



Source : Photo Bekono Obate, Zoétélé, 28/09/2024.

Le choix des contenants en verre ajoute ou modifie encore la saveur et l'arôme de l'odontol. En fait ce que nous devons garder sur le choix des ustensiles pour la conservation de l'odontol est que chacun a sa perception à ce sujet. Les producteurs ont leur choix et les raisons, les commerçants eux aussi pensent autrement enfin les consommateurs. Ces différents avis se reposent sur les saveurs et les arômes. Plus haut, nous avons notre informateur qui d'une manière ou une autre nous a mentionné son choix sur le contenant et le lieu de conservation.

3-3-2- Les lieux de conservation

L'odontol est un liquide alcoolique qui ne se conserve pas n'importe comment. Les lieux de conservation deviennent automatiquement des milieux essentiels pour la bonne manipulation du produit.

3-3-2-1- Les lieux chauds

L'odontol étant une boisson tout comme toute autre boisson, il a besoin d'être conservé minutieusement par les producteurs et les commerçants. Au regard de nos recherches, nous avons constaté que l'odontol est une boisson qui peut être consommée dans un milieu chaud comme voire les milieux froids. Les lieux chauds sont exposés par le soleil et le feu qui augmentent le degré de la chaleur. Dans cette partie de notre travail, il est question pour nous

de prendre les point de vue des producteurs, des commerçants et des consommateurs par rapport aux milieux et l'odontol.

L'odontol n'est pas bien de le conserver dans les endroits chaud ! l'excès de chaleur diminue le degré d'alcool dans l'odontol surtout quand il est conservé dans les récipients en plastiques. J'ai moi-même fait cette expérience une fois lors de la préparation de mon odontol ! j'étais sortie avait mon grand récipient où je fais le mélange final. Il est vrai que je ne l'avait pas fait exprès, je l'avait posé près du feu. Ce jour, à la fin de la préparation, mon odontol n'était pas bien alcoolisé par rapport aux autres fois. Malgré que mea cliente de ce jour n'était pas satisfaite, elle a du prendre malgré elle.

Belle Rosine ; 33ans, producteur et commerçante, entretien 04/09/2024.

De cette affirmation, nous avons pu obtenir autres appuis sur le fait que les lieux chauds ne sont pas des milieux adéquats pour la conservation de l'odontol. « *Lorsqu'on prépare l'odontol, on le verse directement dans le grand récipient où il sera conservé jusqu'à ce qu'il se refroidisse. On ne consomme pas l'odontol qui chauffe ! Garder dans un lieu chaud augmente sa transpiration et change totalement le goût* ». Producteur ; 37ans à Ting. A travers ces affirmations, des commerçantes dans les marchés et boxes nous ont aussi édifiés selon leurs situations. De toutes les façons, l'odontol est une boisson traditionnelle qui, a subi une transformation à haute température par une fermentation concentrée. Cette transformation a dû développée des batteries qui, à la chaleur se décomposent. Le fait de ne pas laisser l'odontol dans les lieux chauds est pour éviter la transpiration qui conduit à la réduction du degré d'alcool.

3-3-2-2- Les lieux humides

La conservation de l'odontol comme tout alcool dans les lieux humides sert principalement à éviter l'évaporation, de maintenir la qualité du produit. Il faut préserver l'alcool dans l'odontol ; l'humidité aide dans ce sens où l'alcool ne s'évaporite pas surtout si la bouteille est bien fermée. Les lieux humides peuvent également apporter une température plus stable et ce qui est très bénéfique pour la conservation de l'odontol. Les lieux humides permettent de réduire les risques d'oxydation de l'odontol pour éviter d'altérer le goût et la qualité de l'odontol.

3-3-3- La manipulation de l'odontol

La boisson odontol est un breuvage délicat en constante fermentation par conséquence, son transport d'un lieu à un autre nécessite une certaine prudence et beaucoup de précautions.

De même, plusieurs représentation et critère encadrement les méthodes de service de cet alcool aux consommateurs.

3-3-3-1- Le transport de l'odontol

Le transport de l'odontol dépend des contenants. En fait, de nos jours, les seuls récipients disponibles pour le transport de cette boisson sont les contenants en plastique et les contenants en verre. A Zoétele, les contenants en plastiques sont les plus utilisés par les commerçants venant des villages éloignés pour la ville. Néanmoins, les récipients en verre servent aussi bien pour le transport mais, le plus utilisé par les commerçantes proches de la ville. Pour celles sortant des villages retirés, l'usage des contenants en plastiques permet d'éviter les dégâts en cours de route. La principale locomotive de ce transport à Zoétele est la moto. La Commune de Zoétele est une zone rurale donc le seul moyen de transport rapide et assuré est la moto. Mais cela n'empêche que d'autres commerçants transportent leur odontol eux même soit par les pousses, les boulettes ou sur la tête. Pour effectuer le transport, il y a plusieurs dispositions et précaution à prendre.

Chaque commerçant a son transporteur spécialisé ; l'odontol étant un liquide spécifique, il est important de traiter avec un transporteur spécialisé celui qui maîtrise la route pour que la marchandise arrive à bonne terme. L'odontol doit être correctement emballé pour éviter la fuite ; utiliser le coton ou le nylon pour renforcer le bouchon. Une boisson comme l'odontol nécessite une condition de température ; il est donc important de bien emballer le contenant avant le trajet. Cette précaution de bien couvrir les récipients permet que le soleil ne frappe pas trop sur l'odontol durant le trajet. Les commerçants ou producteurs peuvent se déplacer de leurs domiciles pour les marchés, et, d'autres de leurs domiciles à des autres ; question pour eux de pouvoir soit liquider l'odontol ou aller le vendre directement aux consommateurs. A Zoétele, l'odontol se consomme dans plusieurs endroits : dans les lieux publics, dans les domiciles, étant au champ. On peut aussi le consommer entre amis, sa famille, les collègues des partenaires et autres.

3-3-3-2- Service de l'odontol

Pour servir l'odontol, nous avons quelques étapes et conseils à tenir.

Le choix du verre : pour la consommation de l'odontol, le contenant en verre est approprié pour des raisons d'esthétique et, comme un contenant pouvant maintenir la saveur

de ladite boisson. La température compte énormément sur le service de l'odontol car il peut se servir à une température ambiante mais, certains préfèrent au frais. A Zoétele, l'odontol se sert le plus avec le froid et cela masque les arômes de la boisson. Pour le servir, il est toujours conseillé de secouer légèrement la bouteille question de maintenir l'homogénéité du contenu. Ouvrir la bouteille servir et la refermée immédiatement pour éviter l'évaporation de l'alcool.

Arrêter sa bouteille avec la main gauche et le verre de mesure à la main droite pour servir aux clients. Dans ce service, cela n'empêche qu'il ait des ajouts par les consommateurs. Il y en a ceux qui boivent le pur, d'autres ajoutent des sachets et d'autres mettent le jus. Il faut prendre du temps pour sentir l'arôme avant de le goûter. Remuer l'odontol dans le verre le savourer lentement pour apprécier la qualité du vendeur.

Arrivée au terme de notre chapitre, il était question pour nous de démontrer les différentes techniques de production de l'odontol dans la socio-culture Fong de Zoétele. Pour parvenir à résoudre cette problématique, nous avons abordé trois grands thèmes à savoir : les ingrédients ou matériaux dans la fabrication de l'odontol qui, nous a permis d'étudier les différents ingrédients originaux et authentiques, leur évolution et l'introduction des nouveaux dans la fabrication qui, ont invoqué les nouveaux ajouts nouveaux dans la fabrication. Ensuite, nous avons parlé de ses techniques de distillation qui, nous a permis de faire des recherches sur les techniques de distillation ancienne et les techniques actuelles y compris les outils, le dispositif et les mécanismes de fonctionnement. Enfin, nous avons parlé des techniques et des mécanismes de conservation sur ceux, nous avons étudié les différents lieux de conservation et comment manipuler l'odontol.

De toute cette étude, nous pouvons dire que les techniques de production de l'odontol qu'elles soient traditionnelles ou modernes jouent un rôle crucial dans l'industrie agro-alimentaire et la culture africaine. Des méthodes ancestrales comme la fermentation par fruits, au procédé industriels tels que la distillation, chaque technique qu'elle soit ancienne ou moderne présente ses propres avantages et inconvénients. L'innovation technologique, notamment l'utilisation de biotechnologies et de méthodes de fermentation dites contrôlées, permet d'améliorer l'efficacité et la qualité du produit. Par ailleurs, le fait de s'adapter à la nouvelle technologie permet l'évolution des enjeux environnementaux et pousse l'industrie à adopter des pratiques plus durables.

Ainsi, l'évolution des techniques des productions de l'odontol reflètent non seulement à un savoir ancestral, mais aussi une adaptation nécessaire aux défis actuels, voire la diversité de cette boisson à travers le monde. D'où, dans notre prochain chapitre, il sera question pour nous de donner la perception de l'industrie et de la consommation de l'odontol.

**CHAPITRE 4 : PERCEPTION DE L'INDUSTRIE ET LA
CONSOMMATION DE L'ETHANOL CHEZ LES FONG DE
ZOETELE**

L'odontol est un élément clé dans de nombreuses cuisines, il contribue à la saveur des plats et à leur conservation. Parallèlement, l'odontol est reconnu pour ses propriétés thérapeutiques utilisé dans des remèdes traditionnels pour traiter diverses maladies, allant des infections aux troubles digestifs. Aujourd'hui, bien que la consommation de l'odontol soit associée à des risques de santé, des études continuent d'explorer ses effets et le potentiel bénéfique lorsqu'il est consommé avec modération. Cette rivalité de l'odontol à la fois comme aliment et remède soulève des questions captivantes sur son rôle dans notre alimentation et notre bien-être, tout en mettant en lumière la nécessité d'une approche équilibrée et informée. Sur ceux, nous allons commencer par faire un bref aperçu sur la qualité et les statuts anciens et actuels des consommateurs.

4-1- QUALITÉ ET LE STATUT DES CONSOMMATEURS DE L'ODONTOL

La qualité et le statut des consommateurs des produits alcooliques, l'odontol en particulier varient considérablement selon les contextes culturels, sociaux et économiques.

4-1-1- Qualité et statut des consommateurs de l'odontol à l'origine

La consommation des alcools relève depuis la civilisation ancienne ; les Egyptiens, les Grecs et les Romains consommaient déjà l'alcool dans le cadre des rituels religieux, de célébration et de la vie quotidienne (Osah 2022. 87). Pour les rituels et culture, l'alcool était un symbole dans de nombreuses cultures anciennes, il était spirituel et très souvent associé à des rites de passage des cérémonies religieux ou des fêtes. De même, les consommateurs de l'odontol avaient une histoire riche et variée qui remontait à des millénaires d'années.

4-1-1-1- Liqueur réservée aux personnes adultes

A l'époque ancestrale, la consommation de l'odontol était réservée aux personnes adultes. Une personne adulte était celle-là qui avait atteint l'âge légal de la majorité. Dans la société Fong ancienne, les critères d'une personne adulte étaient déterminés par des comportements et des caractères sociaux. Devenir adulte impliquait les responsabilités c'est-à-dire, être capable d'assumer certaines responsabilités dans la communauté. Travailler, fonder une famille participe aux regroupements avec les aînés. Un informateur affirme en disant « *une personne adulte était celui-là qui pouvait abattre un champ, prendre une femme et faire des enfants* ». Les Fongs anciens considéraient les travaux champêtres comme activité essentiel pour confirmer son niveau de maturité. L'agriculture était la base d'alimentation et

d'approvisionnement de la communauté Fong ancienne. Les produits agricoles permettaient de nourrir une famille, ses proches et permettaient de faire l'échange le jour du marché. Aux temps anciens, la pratique l'agriculture par les hommes était une forme d'emploi ; dans la production que dans la distribution de ce produits agricoles. C'est dans ce cadre-là qu'on pouvait considérer une personne d'adulte parce qu'il se donne à une occupation champêtre, qui, consistait de trouver un espace pour cultiver à sa femme. Après avoir trouvé l'espace, il défriche et met tout au propre et la femme son travail c'est de semer. Les femmes n'étaient pas faites pour ni le défrichage, ni l'abattage ; c'était un travail réservé aux hommes. Ce qui nous revient de dire que, dans la société Fong ancienne, la femme en termes des activités brutales, était moins choisie car la culture Fong ne l'admettait pas. Par contre, l'homme devrait affronter les difficultés pour se démarquer dans la communauté parmi les adultes, vivre avec eux et participer aux différentes rencontres entre adultes. Les adultes Fong du temps ancien avaient des causeries d'hommes, des secrets de famille et le partage des idées conjugales. Les adultes ne se mélangeaient pas question pour eux d'imposer leur respect dans la communauté.

4-1-1-2- Une boisson réservée au genre masculin

L'idée que l'odontol était une boisson réservée au genre masculin est très souvent liée à des stéréotypes culturels, biologiques et sociaux. La consommation de l'odontol à cette époque ancienne a été associée à des comportements de virilité et de pouvoir qui, renforçant l'idée que l'homme mérite tout ce qui est fort.

4-1-1-2-1- Dans le sens culturel

Dans plusieurs cultures, il existe des normes qui influencent les comportements liés à la consommation des liqueurs fortes. Les hommes sont parfois encouragés de boire davantage ce qui est fort, tandis que les femmes peuvent être orientées vers des options légères ou sucrées. Pour le cas de la communauté Fong ancienne, la consommation de l'odontol par les hommes commençait dès la fabrication. Déjà du fait que la production de l'odontol était interdite, seuls les hommes avaient l'opportunité de faire la balade nocturne, c'est-à-dire faire la chasse ; pouvaient profiter pour produire l'odontol. Percher dans la brousse seule, dans un silence total, près du feu et en même temps tremper dans l'eau, loin de sa famille pouvant lui procurer de la chaleur ; la consommation de l'odontol permettait à l'homme de se réchauffer du froid durant la longue nuit. L'odontol était le seul compagnon de l'homme pendant ses nuits de

chasse. Cette consommation nocturne donnait à l'homme une relaxation, la réduction du stress ce qui l'admettait une détente atmosphérique.

4-1-1-2-2- Dans le sens biologique

La nature biologique de l'homme se détermine principalement par des facteurs génétiques. Nous avons pour anecdote de souvent dire l'homme est de nature fort ; dans cette expression, on sous-entend que tout ce qui est fort appartient à l'homme. C'était le cas de considération chez les Fong anciens. La société Fong ancienne était contrôlée et gouvernée par des personnes qui aimaient la loi et le commandement. Moindre erreur qui pouvait empêcher l'approvisionnement du chef et du sous chef du village, faisait appel à la sanction. De ce simple fait qu'il fallait veiller à ce que la femme ait son espace pour cultiver, les hommes buvaient un secret et parvenaient à maintenir en longueur de journée. L'homme a cette capacité physique qui lui donne le pouvoir et la force comparé à la femme qui, a un physique très sensible et faible. L'homme a une capacité à métaboliser l'alcool et ceci varie selon l'âge et le sexe. La consommation de l'odontol peut être associée à des comportements à risque, notamment en termes de personnalité, ce qui peut avoir des conséquences individuelles ou collective.

4-1-1-2-3- Sens social

La consommation de l'odontol pouvait entraîner plusieurs dimensions sociales chez les Fongs anciens. Le partage d'un verre d'odontol peut favoriser l'interaction et la convivialité. Les cabanes et le marché deviennent des lieux de rencontre où les gens se ressemblent, échangent et tissent des relations. L'odontol peut être utilisé pour des liens de solidarité. L'odontol étant un produit alcoolique, les femmes sont exposées à sa consommation. En cet effet, dans un ménage, la femme occupe sa place au foyer et reste à la cuisine ; ce qui fait que l'hors de l'accueil d'un étranger, la femme offre toujours à manger tandis que les hommes eux offrent ce qui est fort à leurs semblables. De cette différence familiale, les Fongs anciens se démarquaient vraiment dans l'ensemble.

La consommation de l'odontol par les hommes a des implications culturelles, biologiques qui façonnent non seulement l'individu, mais aussi la société dans son ensemble. Malgré qu'il soit réservé au genre masculin, l'odontol joue un rôle complexe dans l'organisme humain, agissant à la fois comme vecteur des liens sociaux et comme vecteur de

risques selon le contexte culturel et les comportements individuels. D'où sa nécessité dans l'organisme depuis l'enfance chez les Fongs anciens.

4-1-1-3- Autorisation spécifique de la consommation pour les enfants

Depuis la société Fong ancienne, la prise de l'odontol par les enfants est une autre forme culturelle. Quand on parle d'enfant il s'agit d'une tranche d'âge allant de zéro (0) à cinq (5) ans. En termes de santé, un enfant de cette tranche d'âge est très exposé aux maladies. A cet effet, les enfants doivent être protégés contre toutes formes de violence, exploitation et maladies. D'où invoque cette politique de mise en place pour des mesures préventive et curative à certaines pathologies. Déjà que le bien être de cet enfant ne dépend pas de lui mais entièrement aux adultes. Leur système immunitaire est encore immature ce qui leur rend plus susceptible aux maladies ; comme le cerveau par exemple, il est en pleine maturation ce qui les rend sensibles aux stimuli environnementaux. Plusieurs facteurs peuvent empêcher ou affecter leur développement. A cette époque ancienne, l'accès aux soins de santé était limité il fallait envisager un moyen pour lutter contre les infections, et les maladies basiques.

C'est à travers ces différents points sanitaires que les mamans ont pris l'odontol comme anti-préventif aux pathologies par les enfants de cette tranche d'âge. C'était un acte très symbolique et bien organisé par la grand-mère dans sa cuisine. Nous avons une affirmation de quelques élèves de Tle F4 BA Lycée Bilingue de Nyabibété :

« C'est ma grand-mère qui m'avait donné l'odontol pour la première fois. Elle me donnait chaque matin mais en quelques gouttes. Elle me disait que sa grand-mère lui donnait aussi ça pour prévenir contre des maladies ».

La prise par les enfants n'était pas comme une consommation adulte mais sous une forme administrative du genre prise unique. Il consistait que la grand-mère demande à son fils de garder la première sortie de l'odontol lors de la distillation. Cette première sortie est considérée comme de l'alcool pur et bien pour l'organisme. Au réveil, la grand-mère fait appel à ses petits-fils, s'ils sont nombreux, ils forment un rand et chacun passe à son tour ouvre la bouche et elle te fait boire en gouttes. Pour les plus jeunes, la grand-mère appliquait sur la poitrine ou encore sur le nez comme un baume. La consommation de l'odontol était presque interdite aux enfants. Une fois que l'enfant avait traversé cet âge, dans la société Fong ancienne, les mamans considéraient que tu es déjà hors du danger et en cas de maladie, les écorces peuvent déjà agir sur toi.

Il est bien vrai qu'au début, la consommation de l'odontol dans la société traditionnelle Fong était surveillée par le gouvernement et l'autorité traditionnelle et, réservée aux personnes adultes. Aujourd'hui, à travers les mutations sociales et du au modernisme, la consommation de l'odontol qui était autre fois une boisson sélective est devenue une boisson vulgaire. D'une boisson qui était autrefois classique à une boisson ordinaire, l'odontol est aujourd'hui dans la société Fong comme une autre forme d'identité.

4-1-2- Vulgarisation de la consommation de l'odontol dans la société Fong de Zoétele

La vulgarisation de la consommation de l'odontol et des produits alcooliques dans la socio-culture Fong de Zoétele actuelle est due à plusieurs facteurs. Ces facteurs sont dû à la colonisation, l'urbanisation, l'influence culturelle, l'économie et autres.

4-1-2-1- Les facteurs coloniaux

Plusieurs facteurs coloniaux à cette époque ont permis de faciliter le processus de consommation de l'alcool dans la zone de Zoétele et dans l'Afrique tout entière. Nous avons m'introduction de l'alcool par les colonisateurs. L'introduction de l'alcool par les grandes puissances coloniales était un moyen de commerce et d'échange. En Europe, l'alcool était reconnu et légalisé ; ce qui veut dire que les colons eux consommaient déjà depuis. L'alcool a été l'un des produits majeurs proposé aux populations locales pendant la colonisation. il est devenu un produit d'échange dans le cadre du commerce colonial. C'est cet échange de produits qui a facilité son acceptation en Afrique. Au-delà de cet aspect, nous avons l'introduction de l'alcool dans les pratiques sociales et rituelles. Pour des célébrations de messes, les mariages et autres, les populations ont adhéré à cette administration. Aujourd'hui, ces pratiques ont permis à ces boissons de s'ancrer dans la culture locale. La validation par les populations a généré la création des grandes distilleries. La construction de distilleries et de brasseries par les colonisateurs a rendu l'alcool plus accessible aux uns et autres, augmentant ainsi sa consommation dans l'attendu. L'installation de ces usines de distilleries donne l'occasion de faire une promotion publique de l'alcool comme symbole de statut. L'alcool a été souvent perçu comme un symbole de modernisme et de statut social. Une fois reconnu comme étant un modernisme, il va inciter les populations locales à la consommation comme une forme d'intégration dans les nouvelles structures sociales.

De cette chronologie coloniale de l'adhéressions à la consommation des alcools, nous pouvons tracer la petite anecdote historique pour la société Fong. L'odontol qui était au départ

une affaire d'homme, est devenue vulgaire parce que à un moment, l'homme avait lui-même introduire la femme. Pas pour des raisons de consommation mais plutôt pour compagnie additive pour les veillées nocturnes. L'homme à un moment ne se sentait plus très à l'aise seul près du feu dans la brousse et avait aussi besoin d'aide car le travail de distillation était vraiment énorme ; surveiller le feu en même temps il faut veiller à ce que les roseaux ne chauffent pas à l'excès. D'où vient l'introduction de la femme dans la préparation de l'odontol dans la société Fong ancienne. Mais alors, la femme de cette époque était comme leadeur des enfants c'est-à-dire c'est la femme qui éduquait les enfants elle ne pouvait donc pas aller faire cette veiller tout en laissant les petits derrière elle. C'est ainsi que les enfants se sont introduits dans le réseau ancien de fabrication. A cette époque, son initiation était sur la production et non la consommation. Au fil du temps, le père se fatigue, les enfants et les mamans prennent le relais, du moment que la maman elle aussi devient fatiguée, le travail reste aux jeunes hommes et femmes de cette famille. Cette activité a évolué dans la société jusqu'aujourd'hui où les plus jeunes pratiquent déjà la distillation sans plus l'aide des aînés, il suffit juste d'avoir l'idée sur le dispositif et comment ça fonctionne. C'est à travers ce chronologique historique de l'odontol associé à la colonisation qu'aujourd'hui la communauté Fong a d'une part pris de l'ampleur sur la consommation des alcools et de l'odontol en particulier. « *Les choses de chez nous* ». Tel est le slogan des Fongs lorsqu'ils se partagent un verre d'odontol.

Tellement la consommation augmente dans nos sociétés on parle de modernisme. Ce terme est devenu très populaire dans le langage au point où on se demande ce qui est vraiment moderne est-ce la fabrication ou la consommation. Les changements des normes sociales concernant la consommation d'alcool permettent l'évolution dans les milieux urbains.

4-1-2-2- Les facteurs urbains

L'Urbanisation rapide a entraîné des changements dans les modes de vie, et une augmentation des interactions sociales où l'alcool est souvent ci présent. En Afrique, l'Urbanisation se manifeste de plusieurs manières : nous avons l'accroissement de l'accessibilité. Plus les villes s'ouvrent, plus les points de vente d'alcool augmente tels que : les bars, restaurants et magasins. De même dans les petites localités, plus le village se développe, plus les points de vente augmente tels que les bars, chappalo et autres rendant ces produits plus accessibles. Dans notre zone d'étude qui est Zoétele, situé dans le département du Dja et Lobo ; Zoétele est une ville qui se développe progressivement avec l'accroissance

des salo-bars, des boxes et des maisons de livraisons donnant l'accessibilité de l'odontol à la population sans distinction sur le genre ni l'âge. Cette vie urbaine entraîne la réduction des heures de travail et le mode vie social devient plus différent. Les sorties et les rencontres autour d'un verre devient courant dans les bars et autres. Les populations sont attirées par la bonne musique, l'animation de la ville personne ne veut encore se concentrer sur les travaux champêtres. A Zoétele, le samedi est consacré comme la journée de OYONO EYAMO.

« À Zoétele, on ne part pas au champ le samedi ; c'est la fête. C'est le jour du grand marché les gens sortent un peu de partout pour le commerce après on se défoule aussi. Les Fong n'attendent pas décembre pour fêter ; il fête tous les samedis ». Une déclaration de ZANG Nguélé, 34ans, 07/02/2024 à Zoétele Lac.

Hors-mis ce rituel dans cette communauté, l'homme Fong aujourd'hui en termes de travail ne s'applique plus comme au temps. Les femmes ont pris le relais dans le travail pour scolariser et nourrir leurs enfants. Malheureusement pour la jeunesse de nos jours, l'influence des médias et de la culture populaire favorise la consommation des alcools.

Les centres urbains sont des foyers des médias, de musique et de cultures qui promeuvent la consommation des alcools. C'est dans ces lieux considérés comme étant de la modernité que s'accroît la consommation des produits alcoolique. Il n'y a pas des lieux fixes où on retrouve l'alcool ; c'est partout. Vous allez remarquer que devant ou à côté d'une école, d'une église ou des bureaux administratifs, on retrouve des débits de boissons qui, sont fréquentés par toutes les classes populaires. *« Faites un tour là dehors, vous allez voir que devant l'établissement il y a des boxes qui sont supposés vendre à manger aux élèves mais à l'intérieur, on vend l'odontol qui en longueur de journée est consommé par les personnes adultes et ceux-là à même d'arrêter ce phénomène. Que ferait un élève à la fin des cours ! ».* Une affirmation du proviseur du Lycée Bilingue de Zoétele le 08/02/2024 à 09H45 qui, va se suivre de celle que nous avons obtenu d'un entretien avec le Père TAMBE René,

« C'est difficile les points de vente s'accroissent il y a de cela 50ans avec les écrits de Guillaume Oyono Mbia il a mentionné cela les sous-préfets luttent contre ce phénomène ».

Tout ceci influence les comportements et les normes sociales vu que se sont ces mêmes villes qui doivent accueillir de nombreux événements sociaux. Pendant des célébrations, l'alcool est souvent présent ce qui renforce son rôle dans la sociabilité urbaine. Nous

avons aussi l'émigration des diversités culturelles qui pousse à la consommation. L'afflux des personnes de différentes régions et cultures vers les zones urbaines entraîne un mélange de traditions et certaines peuvent facilement intégrer la pratique de consommation d'alcool. Voici une affirmation d'un informateur ;

« Quand je suis arrivé à Zoétele je ne consommait pas l'alcool. C'est un parent d'élève qui m'a présenté l'odontol et c'était ma première fois de toucher à cette boisson. Il m'avait donné en disant qu'un homme doit gronder ». 08/02/2024 à 09H45 au Lycée Bilingue de Zoétele. L'influence de l'environnement permet la consommation. L'urbanisation engendre également des défis socio-économiques.

Le stress et l'isolement poussent certaines personnes à consommer de l'alcool. Nous avons une déclaration d'un informateur *« j'ai commencé à consommer l'odontol après la mort de mon fils. Je pensais vraiment oublier ce choc dans l'alcool. J'étais encore très jeune quand mon mari m'avait quitté pour une autre et je suis restée éduquer les enfants toutes seule ».* 09/03/2024 à 08h30 à l'ancien marché.

4-1-2-3- Influence culturelle

La culture influence sur la consommation d'alcool de plusieurs manières. Dans de nombreuses cultures africaines, l'alcool est intégré dans les rituels et des cérémonies comme les mariages, les funérailles et les célébrations ; ce qui renforce sa vulgarité dans la société. La tradition qui se retrouve en voie de disparition. Les normes culturelles acceptent progressivement la consommation d'alcool. Dans certaines cultures, boire est devenu comme un signe de convivialité. Dans la communauté Zoétele, la consommation des produits alcooliques ou l'odontol est devenue comme une identité culturelle :

« L'école ne peut pas encourager la consommation de l'odontol c'est le fait d'être en interaction avec les consommateurs qu'ils se retrouvent entraînés de consommer ». GUETTE Koguem Jean Pierre, 42ans, Fonctionnaire, entretien le 07/02/2024/ à 09H08.

Dans cette localité, les infracteurs sont au centre-ville ce qui fait que pour les villages retirés, les parents sont obligés de faire déplacer leurs enfants pour la ville. D'autres partent de la maison étant encore très jeunes. Le surveillant continu en disant : *« les enfants deviennent des autonomes tôt. Ici à Zoétele 98% des élèves sont en location ».* La société influence sur la consommation dans la mesure où ces jeunes venant des environnements retirés ne parviennent

pas à maintenir l'éducation qui leurs a été donnée par leurs parents. Une fois en ville, il y a l'influence des médias. La culture moderne de la consommation de l'alcool s'accompagne par les bruits. *« Pour un enfant qui sort dans un village où il était surveillé par les parents arrive en ville, entre dans un snack bar où il voit les gens se défouler. Il va penser avoir perdu du temps et va se dire je rattrape le temps perdu. Pourtant c'est parce qu'il n'est pas proche d'un adulte »*. Le suivisme des jeunes aujourd'hui nous donne l'impression que la consommation d'alcool est la conformation de la société. A part ce suivisme par les jeunes, nous avons aussi les parents de l'autre côté qui ont abandonnés les valeurs ancestrales. Les parents ne respectent plus la transmission de leurs parents. *« Aujourd'hui, ce qui dérange la société dans son ensemble sont les enfants in désirés par nos jeunes. Ici à Zoétele par exemple ce sont les grand-mères qui s'éduquent les enfants. Il y a le manque de l'instabilité familiale dans l'éducation de cet enfant »*. Une déclaration du Père René. Un phénomène qui était tabou à l'époque ancestrale de faire un enfant sans être marié. Les parents eux aussi agissent dans ce sens de modernisme en ce qui concerne l'éducation des enfants. Par ailleurs, avec l'introduction des nouvelles boissons, alcoolique favorise l'échange des gouttes des unes et autres.

4-1-2-4- Facteurs économiques

Comme facteurs économique qui favorisent la consommation de l'alcool ou l'odontol de nos jours nous avons l'accessibilité financière. Dans certaines régions, l'alcool est relativement constant au marché, plus la commercialisation est rependue, elle rend accessible à un large éventail de la population. Plus la vente n'accroît, elle entraîne à une augmentation du pouvoir d'achat des consommateurs. Au sujet de l'odontol, son prix commercial est très faible. Il commence à partir de 50 francs à 1500 francs pour les consommateurs comme les commerçants. Aujourd'hui, les débits de boisson sont les lieux où les entreprises qui créent et offrent les emplois aux jeunes. Les gérants des bars, restaurants et autres veillent à ce que cette industrie ne fonctionne parfaitement jamais de rupture de stock. L'alcool est aujourd'hui l'un des produits commerciaux le plus commerciale dans tout l'étendu du pays. Nous allons prendre un exemple à cette petite partie de Yaoundé plus précisément à l'école de poste, allant de la station Neptune à la cité Novelas, on compte vingt-cinq (25) coins de vente de boisson parmi lesquels on enregistre trois (03) snacks. Dans ce cas, nous sommes dans la localité urbaine parce qu'elle habite plusieurs personnes venant de différents horizons culturels ; entrons dans les zones rurales. Dès que vous êtes au carrefour Mete qu'est qui vous accueille en premier ; ce sont les bars on compte plus de dix (10) bars. Continuons à Nkolbang, dans ce

carrefour, on retrouve le mantango, les bières et l'odontol mais on enregistre trois (03) bars en tout. Arrivée au centre-ville de Zoétele, on enregistre dix-sept (17) bars en tout. Ce chiffre est uniquement pour les bars c'est-à-dire pour ce qui est de l'odontol vous ne pouvez pas trouver à l'intérieur. L'odontol se vend dans les domiciles et, nous avons mené des recherches dans le quartier mère de production et de livraison au centre-ville qui est Nyabibété et nous avons enregistré quinze (15) maisons qui, produisent et vendent en gros pour ceux qui partent détailler sans compter qu'ils vendent aussi sur place. Pour ce qui est donc de ceux qui détaillent en ville, ils le font au marché, dans les boxes et nous avons enregistré plus de dix boxes. Curieusement, ces personnes ne s'installent pas toutes seuls. Le gouvernement perçoit des taxes sur l'alcool, ce qui fait une source de revenue importante. Une fois que l'alcool paye ses droits, les consommateurs sont libres de consommer autant qu'ils veulent sans rendre les comptes à qui que ce soit. Dans le cas de la vente de l'odontol qui est déjà un produit hors règles c'est ç dire de sa production à sa vente est informel. Son contour informel favorise aussi la consommation plus élevée dans la zone.

La consommation de l'alcool en Afrique est influencée par des facteurs culturels, économiques et urbains. Au-delà de ces trois points de remarque, il y a des raisons spécifiques, qui avancent pour justifier l'accroissement de la consommation d'alcools ou l'odontol en particulier dans la localité de Zoétele.

Du slogan consommons camerounais, la ville de Zoétele s'est totalement livrée à la consommation de l'odontol. Une déclaration nous a été faite par un informateur :

« A cette époque, pour nous ce slogan consommer camerounais signifiait de consommer nos produits. Notre seule boisson défendue au temps était l'odontol. Ça été pour nous une déclaration libérale à notre boisson ».
NGBWA Valentin Emil, 73ans, enseignant retraité, entretien le 06/02/2024 à 09H49.

Ce slogan pour la communauté Fong a été une forme de libéralisme de la consommation de l'odontol qui, aujourd'hui laisse la jeune population dans la perdition absolue sur la consommation de cette boisson. Consommer camerounais au premier sans encourage vraiment les uns et les autres de consommer les produits de leurs origines mais ce qui n'est pas le cas pour d'autres.

Le chômage favorise la consommation de l'alcool ou l'odontol. Le chômage engendre des hauts niveaux de stress, d'anxiété et de dépression, ce qui pousse la plupart des jeunes à consommer l'alcool comme moyen d'évasion ou de soulagement. Les personnes au chômage ont plus de temps libre du coup c'est très facile pour eux de se regrouper en pour faire de commentaires tout en consommant. Avec les moyens financiers réduits, les jeunes préfèrent les boissons alcoolisées. Du fait que l'odontol soit très moins couteux, les jeunes se retournent vers cette boisson pour son cout abordable. A cause du chômage, on peut développer l'insolence dans la société. Pour ne pas arriver jusque-là, des personnes préfèrent se lancer dans la consommation juste pour éviter cette interaction sociale. Dans certaines sociétés comme la commune de Zoétele, le chômage conduit à une normalisation de l'usage de l'alcool comme le seul moyen de faire face aux difficultés économiques ; ce qui rend aussi la consommation plus acceptable socialement. Il n'y a pas que le chômage qui pousse à la consommation nous avons aussi la facilité et l'abandon du chemin de l'église.

« Les parents ont perdus le contrôle sur l'éducation des enfants. Nos parents nous ont éduqués d'une manière stricte mais à cause du libéralisme, plusieurs ont eu du mal à transmettre les bonnes valeurs aux enfants. L'esprit de travail et non la facilité ». Une affirmation de NGBWA Valentin Emil l'hors de notre entretien.

La commune de Zoétele aujourd'hui souffre d'un problème de transmission des valeurs culturelles le savoir vivre, les contes. Aucune personne ne supporte faire de l'agriculture comme loisir. La jeune commune de Zoétele n'a pas la patience de leurs ancêtres tous courent vers la facilité. Les parents n'occupent plus les enfants ni à la maison ni au champ. L'ignorance et l'orgueil des jeunes donnent l'opportunité à la production de s'augmenter et le taux de consommation ne fait accroitre à Zoétele. A part de rechercher à se livrer à la vie facile, la perte sur les notions religieuses favorise aussi l'accroissement de la consommation.

Le christianisme a eu une influence significative sur la consommation des alcools depuis l'histoire. Cette influence a varié selon les contextes culturels et les interactions religieuses. La doctrine et les enseignements ont certes vrai présenté l'alcool pas comme mauvais, mais son abus est souvent condamné. Par contre, la tradition religieuse exige que certaines dénominations chrétiennes comme les baptisés, doivent adoptés des positions plus strictes sur l'alcool, ce qui encourage l'abstinence totale. Mais sans toutefois oublier que la bible contient de passages qui parlent du vin de manière positive, comme lors de la Cène, et cette même bible qui donne des avertissements contre l'ivresse Ephésiens 5 :18. Dans la

commune de Zoétele habite en majorité les chrétiens ayant reçu le baptême on enregistre presque 99°/° de cette population dont 40°/° sont catholiques, le reste des autres 50 sont des protestants et les reste des 1°/° sont musulmans. *« Un enfant qui a été éduqué dans un environnement religieux se comporte différemment en société que ce soit à la présence de ses parents ou pas. La religion apprend à l'enfant à être respectueux, à aimer et voire même à savoir choisir ses amis »*. Toujours une affirmation de notre informateur NGBWA VALANTIN. Si les aînés qui doivent conduire les plus jeunes sur ce chemin religieux les conduisent plus tôt dans les débits de boisson. Nous avons des parents qui partagent le verre d'alcool avec leurs enfants. Ce phénomène engendre rapidement la croissance de la consommation de l'alcool car l'enfant prend cela comme un trophée d'avoir reçu l'alcool par son propre parent.

De tous ces éléments qui ont permis à ce que la consommation des alcools ou l'odontol accroît en Afrique, au Cameroun en particulier dans le Dja et Lobo plus précisément dans la commune de Zoétele ; nous allons faire une étude approfondie en termes de catégorie humaine sur la consommation des produits alcooliques.

4-1-2-2- La libéralisation de la consommation en milieux jeunes

Au-delà des raisons évoquées plus haut, plusieurs facteurs invoquent la consommation d'alcool ou odontol par les jeunes. La libéralisation de la consommation en milieux jeunes de l'alcool ou l'odontol se manifeste sous plusieurs angles.

Les jeunes d'aujourd'hui ont cette tendance de vouloir dévaloriser leurs cultures. Ceci est dû au fait que l'accès à l'alcool est devenu très facile, on retrouve l'alcool dans les supermarchés. Pour un jeune étudiant qui sort de la maison de ses parents avec pour culture d'entrer dans un supermarché pour avoir des provisions ménagères mais, une fois sorti de la maison abandonne cette culture là pour à son tour aller dans ce même endroit acheter de l'alcool. Il est fort possible que cela n'arrive parce que dans ces supermarchés, les jeunes ont l'accès très facile à ce produit. Les bars et les festivals permettent aux jeunes d'y accéder plus facilement. Les débits de boissons sont à la portée des jeunes. Les seuls endroits où les jeunes ont accès sans toutes fois être contrôlés ou bien qu'on ne demande pas le frais de d'entrée est les bars, les restaurants et les snacks. Durant les fêtes, les concerts et les événements sportifs, les jeunes s'associent pour à la fin former des groupes de boisson, ce qui encourage la consommation d'alcool. Une affirmation d'un informateur à ce sujet :

« Dans mon groupe de deux zéro par exemple, même si tu ne veux pas boire de l'alcool les intrigues des uns et autres vont de pousser à le faire. On ne fonctionne qu'en cassiers, tu vois donc que tu donnes tes 500 francs pour consommer les jus ».
Étudiant, 29ans, entretien le 27/02/2024 à l'école de Poste.

Cette association sportive au Cameroun est un regroupement des jeunes et des personnes âgées qui, se retrouvent chaque dimanche matin dans les stades pour objectif de faire le sport c'est-à-dire jouer au foot-balle faire des étirements puis à la fin s'asseoir quelque part partager un verre. Les jeunes sont pour la plupart plonger dans cette association car ils se prennent du plaisir à consommer en longueur de journée avec tes collègues et amis. Hormis l'accès qui est très facile, les jeunes à travers les réseaux sociaux normalisent la consommation d'alcool.

Les réseaux sociaux sont une culture issue du modernisme. Les publicités sur ces boissons sont ciblées, les campagnes publicitaires ciblent pour la plupart les jeunes adultes, créant des images attrayant à la consommation. En plus, les débits de boissons sont en vue d'être les seuls endroits ouverts à l'embauche, les réseaux sociaux prennent l'ampleur dans l'exposition. Ces nouvelles affiches publicitaires donnent l'opportunité aux jeunes d'exposer les attitudes de consommation qui, est vu par les plus jeunes. Certes vrai que le chômage peut nous pousser à l'alcoolisme, cela n'empêche que les jeunes peuvent s'auto-employer. Au lieu de se concentrer, ils développent autres mécanismes.

Les jeunes pour se passer du chômage, consomment l'alcool pour lutter contre les frustrations sociales. Les nouvelles technologies laissent croire à plusieurs jeunes que le suivisme est une conformité sociale. La nouvelle génération ne parvient plus à gérer des situations sociales et familiales telle qu'être orphelin ou être dépendant, ce qui accélère la consommation d'alcool. En plus de consommer pour éviter les frustrations, les jeunes utilisent l'alcool comme loisir.

Dans le cadre de l'odontol, les jeunes de la commune de Zoétele consomment lors de leur distraction. C'est une forme de passetemps entre jeunes. Ils regroupent en fonction des générations achètent l'odontol pour se raconter entre eux leur parcours d'enfance. Mais alors au fil du temps les plus jeunes copies et la chaîne continue. La préférence sur l'odontol par rapport au prix de commercialisation sur le marché et aussi à cause de sa vulgarisation dans le public. Plus ils consomment à la maison, plus ils ont envie d'aller au-delà de la maison pour

le public où ils pourront être en contact avec les autres consommateurs, c'est-à-dire que les jeunes de cette commune de Zoétele poussent leur distraction hors de la maison. Ils se retrouvent en train de boire l'odontol dans les lieux publics : en bordure de route, dans les bars. On retrouve ce phénomène même dans les Zones urbains, où des jeunes sont assis en bordure de route pour consommer de l'alcool et autres. Ces jeunes parfois ne sont pas uniquement avec des amis.

Les jeunes consomment avec les adultes. Quand on parle d'adulte ici nous faisons allusion aux personnes plus âgées que ces jeunes. A Zoétele par exemple, nous avons des déclarations faites par nos informateurs à ce sujet de consommation des jeunes avec les adultes pendant une discussion en groupe qui était composée de deux élèves, un surveillant général et d'un parent d'élève. « *Il y a des parents qui se partagent les mêmes verres que leurs enfants. D'autres font des problèmes avec leur neveu à cause de l'odontol* ». Un parent qui donne l'alcool à son enfant c'est une manière pour lui d'encourager l'enfant que c'est une bonne chose. Peu importe où cet enfant ira, il a toujours de réflexe de consommer les boissons fortes. « *Moi personnellement, je n'ai jamais accepté que l'un de mes enfants consomme ! Malheureusement mon fils consomme plus que moi, cette attitude me rend ridicule dans la famille. Parfois je suis obligé à lui mettre hors de la maison quand il rentre ivre* ». Nous soulignons aussi cette hypothèse d'être toujours en interaction avec les jeunes de notre âge, les conseils et autre conduisent à la consommation. Tous ces phénomènes sont très réels et plus pratique dans la jeune communauté et s'accroît au fur et à mesure que les jours avancent. La tranche d'âge varie et les caractéristiques changent.

Pour ce qui est de la tranche d'âge en termes de jeunesse, il s'agit des jeunes de quatorze (14) à vingt-cinq (25) ans. Durant ce cycle de la vie, l'adolescent est exposé à plusieurs tentatives négatives de la vie. Déjà que la traversée de l'étape pubère n'est pas souvent facile pour certains parents, une petite négligence entraîne le vagabondage. Ces jeunes se retrouvent en interaction avec des autres qui possèdent ces caractéristiques dans la communauté. Ils se démarquent dans l'insolence, le mépris des aînés dans les lieux de boissons. Vous entrez dans un bar pour consommer mais on vous fait comprendre que toute la boisson a été cosignée voire même les sièges. En plus de ça, ils ne savent pas consommer dans le calme comme le faisait nos grands-parents, ils font du bruit juste pour s'attirer l'attention. Se sont tous ces comportements qui mettent parfois des adultes dans la confusion. La question qui nous vient à l'esprit est celle de savoir ce que pensent les femmes.

4-1-2-3- La consommation de l'odontol par les femmes

Au-delà de l'introduction de la femme dans la fabrication de l'odontol plus haut, la consommation de l'alcool par la femme évolue au fil du temps et des cultures. Dans de nombreuses sociétés anciennes, l'alcool était principalement consommé par les hommes mais souvent associé à des rites de passage. Cependant, plusieurs facteurs ont conduit à l'inclusion des femmes dans cette consommation.

Avec l'évolution des rôles de genre, au 22^{ème} siècle, les femmes ont commencé à revendiquer plus de liberté et égalité. Dans certains pays, des lois qui limitaient la consommation d'alcool par la femme ont été abrogées, permettant l'accessibilité rapide.

La commercialisation : les boissons alcoolisées ont été spécifiquement commercialisées auprès des femmes souvent associées à des images de sophistication et de glamour. Dans cette industrie, les femmes sont les plus ciblées pour la commercialisation. C'est le cas dans la commune de Zoétele, le point de vente de l'odontol où la femme gère est toujours pleine par rapport à celui que détient un homme. Les femmes sont les principales commerçantes de cette boisson à Zoétele. Nous avons fait le tour de plusieurs maisons ce ne sont que les femmes qui nous recevaient. Les femmes de la Commune de Zoétele sont les principales productrices de l'odontol. Certains mouvements encouragent les femmes vers cette industrie ou encore vers la consommation de l'odontol.

Ces femmes traversent des situations de vie très compliquées où, elles ne retrouvent le seul recours à la consommation des produits forts pour apaiser leurs douleurs et essayer de faire face à la vie. « *Je vis avec mon mari mais il ne m'aide en rien. Je défriche mon champ de mes propres mains. Donc quand je pars au champ j'ai mon demi litre d'odontol dans ma hôte que je bois dès que je me sens fatiguée* ». Cette déclaration nous vient de maman ISABELLE, 67ans, cultivatrice, entretien le 02/03/2024 à 08H 03 à Minto'o. Ce qui ne se faisait pas avant une femme qui défriche le champ et pourtant elle vit sous le toit d'un homme. La femme Fong prend l'odontol dans ce cadre comme une source d'énergie. Il va de même pour maman EMILIENNE qui affirme que « *je viens de commencer à goûter l'odontol. A notre époque, c'était interdit mais je bois quand je suis en joie* ». 54ans, entretien le 06/07/2024 à 13H 17. L'odontol élimine le stress à certaines femmes et les donne plutôt de la joie. D'autres femmes consomment pour éviter les crises conjugales ou encore pour digérer la fatigue en longueur de journée. « *Le travail du champ n'est pas facile moi je consomme beaucoup dans la*

soirée avant de me coucher. Quand je bois le verre de 200francs je dors jusqu'au matin et je me réveille sans problème pour repartir à mes activités le matin ». Maman JORJETTE, 37ans, cultivatrice, entretien le 06/03/2024 à 17H 03.

La consommation de l'odontol par les femmes est due à des frustrations de divers horizons ; sociales ou conjugales. Mais elle reste avant tout celle-là qui contrôle la maison et assure le bien-être de l'homme et des enfants. Par ailleurs, nous avons effectué une recherche sur la consommation des enfants.

4-1-2-3- Une autorisation spéciale de consommation pour les enfants

En plus des raisons données plus haut sur la consommation des enfants, il y a des cadres spécifiques qui donnent accès à la consommation de l'odontol par les plus petits. Premièrement, les enfants consomment à la maison en famille, ce qui accélère la consommation. À force de goûter l'odontol à l'enfant de façon récurrente développe chez l'enfant une habitude à la consommation. Pendant nos discussions de groupe avec les élèves du primaire et du secondaire, pour la plupart, *« j'ai commencé à boire l'odontol depuis mon enfance. C'est ma grand-mère ou bien c'est maman qui m'a donné pour la première fois »*. L'habitude est une seconde nature ; à force de donner, l'enfant considère pour de bien et ne trouve aucun inconvénient à le faire hors de la maison. Selon lui c'est une bonne chose vue que maman elle-même m'a donné. Pour des familles nobles, reçoivent des étrangers qui consomment, ce sont les enfants que les parents commissionnent pour acheter l'odontol.

Les enfants sont très habiles aux commissions. En cas de consommation à domicile, les enfants sont ceux-là qui courent acheter l'odontol. Le lieu de vente peut être chez une autre tante ou encore en ville, ce qui augmente les risques de consommation par les enfants. Certes vrai que les parents les envoient, les enfants développent l'esprit de substitution.

Les enfants apprennent à consommer d'eux même justes pour faire des expériences. Parfois le parent n'est pas au courant que son enfant consomme déjà l'odontol parce qu'il le fait en secret. *« Moi je ne conserve pas l'odontol dans les récipients en verre parce que mes enfants avaient une fois cassé ça en voulant se servir en mon absence »*. Une affirmation d'EKEME Christelle, 34ans, commerçante le 07/02/2024 à 16H 21. L'enfant développe lui-même l'envie de boire ou encore de goûter ce que ses parents l'interdisent. Il va de même pour cette maman qui nous affirme son cas en disant :

« Mes clients m'avaient dit un jour que mon enfant consomme l'odontol. Je n'y croyais pas vu que je les ai éduqués dans le chemin de Dieu. J'ai moi-même eu la confirmation l'hors d'une croisade à l'église il ne s'attendait pas à me voir et je suis arrivée ». Entretien, le 08/02.2024 à 10H 00.

4-2- USAGE ALIMENTAIRE ET RÉCRÉATIF DE L'ODONTOL CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE

L'alcool, depuis des siècles occupe une place centrale dans de nombreuses cultures à travers le monde. Son usage alimentaire, souvent associé à des traditions culinaires, permet d'enrichir les plats et d'accompagner les repas, créant ainsi des expériences gustatives uniques. De même pour l'odontol comme le vin, la bière ou les spiritueux est très souvent utilisé dans la cuisine et certains plats mijotés pour ajouter de la profondeur de saveur. Dans la société Fong, la population utilise l'odontol sous plusieurs angles. L'odontol est un élément nécessaire pour certaines nourritures qui, se consomment à des occasions précises. L'odontol étant en lui-même un élément, est utilisé sur les aliments. A part de le consommer, cette substance est utilisée comme conservateur des aliments en vue de décomposition ou ayant des odeurs très fortes. Comme conservateur, l'odontol une fois appliquer sur ces aliments, donne encore une survivance à cet aliment de manièreée constance. L'odontol joue le rôle de stabilisateur dans cette décomposition et, réduit les moyens d'infection. En plus d'être utilisé sur les aliments, l'odontol est aussi utilisé dans les aliments. C'est un ingrédient pour la cuisson des certains plats avec d'autres ingrédients traditionnels. Parallèlement, l'odontol joue un rôle récréatif indéniable, favorisant les interactions sociales et les moments de convivialité. Que ce soit lors des cérémonies, de repas en famille ou entre amis, la consommation de l'odontol est souvent synonyme de partage et de festivité. A cet effet, la diffusion de l'odontol et ainsi rependue dans la commune de Zoétele. Sa commercialisation est devenue une source d'enrichissement pour une grande partie de la zone, ce qui provoque l'accroissement des lieux de vente.

4-2-1- Les différents usages alimentaire et récréatif de l'odontol

Au-delà de ce qui a été cité plus, nous soulignons que l'odontol avant toute chose est un aliment de consommation pour la société ancienne ainsi que celle d'aujourd'hui. C'est un liquide à vue d'œil et au goûté, est alcoolisé. Il est consommé en tant que boisson, et aussi

utilisé comme conservateur pour les aliments en vue de décomposition enfin, on le prépare comme ingrédient de cuisine.

4-2-1-1- Usage culinaire

Pour son usage culinaire, l'odontol est utilisé pour des plats spéciaux dans la communauté Fong. Le but de cette addiction est de dissiper l'odeur. De manière générale, les viandes tels que celle de chèvre et de chien qui sont communément consommées chez les Fongs sont souvent considérés comme pour avoir des odeurs très fortes, raison pour laquelle ils font un ajout de l'odontol qui, non seulement va jouer le rôle de diluant de ces odeurs, il va aussi contribuer à l'accélération de la cuisson de cette nourriture. Autrement dit, l'ajout de l'odontol permet que la viande puisse cuire plus rapidement. C'est ainsi donc que se passe les différents procédés :

4-2-1-1-1- Pour la viande de chien

On manipule l'odontol dans la cuisson de la viande de chien de la manière suivante : chez les Fong de Zoétele, la viande de chien est une nourriture qui ne se prépare pas tout le temps. Généralement, il peut arriver qu'un chien de la concession meurt, ou encore commence à déranger c'est à dire voir les autres animaux domestiques comme des proies. Le propriétaire de ce chien donne l'ordre de tuer puis préparer, c'est ce qu'ils appellent le « *djonki* ». La préparation se fait de la manière suivante ; une fois la viande de chien est nettoyée, on découpe quelques jeunes fruits de papayes bien vertes, on ajoute soit les plantains ou la banane plantain, on met les « *messep* », « *l'odjome* », l'huile rouge, le piment plus le sel on ajoute l'eau et on pose au feu. Une fois que la marmite a mijotée, on verse l'odontol et on referme la marmite étant au feu. Son service est une tradition ; on ne mange pas à sa fin mais plutôt comme symbole de partage en frères en plus que c'est un plat rare dans cette localité ; les chiens sont des compagnons des populations chez les Fong.

En plus de la viande de chien que les Fong utilisent l'odontol comme ingrédient, il y a aussi la préparation du sang de chèvre. Dans la communauté Fong, lorsqu'un beau parent meurt, la belle famille est appelée à apporter des chèvres pour à la fin de la cérémonie funéraire faire le rite de « *mequi-me-kabate* ». C'est un rite qui consiste à faire égorger les chèvres tout en recueillant le sang dans un récipient, qui la marmite d'eau étant déjà au feu, on verse ce sang de chèvre. On tourne ce mélange de l'eau et de sang pendant une heure environ,

les spatules sont les troncs de plantain. Une fois que celui-ci soit bien mélangé, on verse une bonne quantité d'odontol, et le service est près.

C'est dans ce même sillage que va s'appliquer l'odontol dans la préparation du grand met d'arachide lors des mariages coutumiers. L'odontol s'applique de la manière suivante : après avoir écrasé les arachides, on le verse dans un grand bolle où, on met la viande de brousse fumée puis on ajoute une petite quantité de l'odontol en fonction de la quantité d'arachide puis on place au feu. Cet ajout de l'odontol permet non seulement d'éteindre l'odeur des arachides, mais aussi l'odeur de la viande de brousse fumée qui est bien aussi considérée comme ayant une odeur forte.

Dans cette même logique, il est aussi utilisé dans la désinfestation des viandes en vue de décomposition pour chasser les odeurs et aussi pour des raisons liées à l'état de putréfaction. Le plus souvent, cette manipulation s'applique sur les viandes de brousse. En plus d'être un ingrédient dans les cuisines Fong, il est aussi un aliment de consommation.

4-2-1-2- La consommation comme apéritif

L'odontol est un aliment à consommation comme apéritif. Il se dit auprès de nos informateurs que l'odontol facilite la digestion, c'est d'une source énergétique et ne casse pas le corps le lendemain. On peut consommer l'odontol avant le repas ou après sans que cela de cause aucun problème à notre alimentation. Généralement, on ne dilue pas l'odontol avec une autre boisson ; on le consomme directement.

On consomme l'odontol dans le cadre de convivialité familiale, entre frères à la maison, on peut se partager un verre d'odontol pour passer le temps ; il peut être autour d'un repas ou encore autour d'un débat voire une assise familiale.

On consomme l'odontol dans la cadre de convivialité sociale, entre amis ou collègues de service on peut se partager un verre d'odontol pour des raisons diverses ; soit pour se détresser, passer du temps après le boulot, autour d'un sujet éducatif et autres. La consommation de l'odontol va au-delà de cette limitation de nos jours.

Aujourd'hui, on amène l'odontol dans les cérémonies festives : les mariages, les funérailles, dans les fêtes modernes comme les baptêmes, les anniversaires et les voix bébé. L'odontol est consommé dans tous les lieux de réjouissances ; il est aussi un élément important dans tous ces lieux de réjouissances.

4-2-2- Les lieux de consommation de l'odontol

De manière originelle, l'odontol avait de lieux précis et exacts réservés pour la consommation. C'était des lieux très réservés et traditionnels, n'étaient pas au vu de tout le monde. Comme nous l'avons si bien cité plus haut, la communauté Fong ancienne était une société pratiquante de la tradition et de coutume, qui, avait l'art de promouvoir le respect des supérieurs et des autorités qu'ils soient administratifs ou traditionnels. La consommation ancestrale n'était pas publique ni mouvementer elle était très calme et secrète. Ceux qui étaient autorisés à consommer le faisaient sans être vue. Les lieux étaient bien choisis par ceux qui consommaient l'odontol. Aujourd'hui par contre, les lieux se sont multipliés et continuent à se multiplier. Plus ces lieux ne se multiplient, la consommation de fait que s'augmenter, au fur et à mesure, elle commence à être à la vue de tous.

4-2-2-1- Les lieux traditionnel de consommation de l'odontol

Dans la communauté traditionnelle Fong, il y'avait des lieux traditionnels qu'on consommait l'odontol. L'odontol étant une boisson interdite, à cette époque, tout était centralisé il fallait trouver des moyens pour consommer hormis les directives imposées. Ces lieux traditionnels n'étaient pas au hasard mais plutôt bien calculé et réfléchi pour éviter d'être mal vu parmi ses frères. Il ne s'agissait pas d'un protocole de vie, mais plutôt des règles de la culture qui s'adaptent à la tradition Fong. La société traditionnelle Fong prône le respect de la tradition, le respect de l'ainé, le respecte de la structure sociale. La structure sociale de cette époque était construite n'acceptait pas la consommation de l'odontol ; du coup, l'autorité traditionnelle Fong crée un moyen de consommation sans toutefois nuire à autrui. Il est donc question en ce temps de trouver des lieux secret et sure pour la consommation. Ces lieux étaient : les brousses, les champs, les chefferies et dans le cadre strictement familial.

4-2-2-1-1- La brousse

A l'origine, ce sont les chasseurs qui produisaient l'odontol en plein milieu de la brousse à des heures tardives. Ces chasseurs avaient besoin de se réchauffer et aussi d'une compagnie de garde. La brousse est le lieu d'origine de consommation de le l'odontol dans la communauté Fong par les chasseurs pour éliminer les stresse de la chasse et le froid de la nuit. Le travail de ce breuvage n'était pas facile, non seulement que le chasseur se retrouvait seul perché au milieu de la brousse, il lui fallait entrer dans l'eau à tout moment question de réussir le breuvage.

4-2-2-1-2- Les champs

La consommation dans les champs était un moyen pour les cultivateurs d'avoir la force lors des travaux champêtres. L'odontol joue un rôle de stimuli à l'énergie physique de l'homme, tout en provoquant une accélération dans travail. Pendant la période de culture, l'odontol est un élément essentiel chez les Fong, il désaltère l'énergie, le courage et la force. La culture étant l'activité clé de ce peuple, les hommes défrichaient les grands champs à leurs femmes ; des hectares. Automatiquement, il était question d'apporter l'odontol au champ pour avoir l'énergie et la force de pouvoir travailler et le courage de ne pas être frustrer pas la brousse. Cette méthode de consommation était très réservée, on ne faisait pas trop de bruits, il était question de mettre l'odontol à un lieu sur le chemin du champ. Ne consommer que quand tu te sens fatigué où bien boire au moment de se reposer et avant le travail, le but c'est de finir la parcelle à défricher.

4-2-2-1-3- La chefferie

La chefferie était le lieu public par excellence dans la consommation de l'odontol. Dans la société Fong traditionnelle, la chefferie était le seul lieu où tu pouvais consommer de manière légale. La chefferie est un lieu de rassemblement, de parlement et de résolution. L'odontol, une fois qui quittait de la brousse, le chasseur gardait pour le chef ; c'était une forme de laisser passer, de taxe et le signe de respect envers l'autorité traditionnel. Les hommes se rencontraient pour la plupart des temps à la chefferie pour résoudre les problèmes du village, ce qui fait qu'ils s'asseyaient au tour du vin blanc de palme, et le chef sort sa petite cachette secrète pour clôturer leurs échanges. Ce partage se faisait d'une manière très symbolique car au sorti de là, il ne doit être entendu nulle part ce qui s'est passé à la chefferie.

4-2-2-1-4- Cadre familial

La consommation intègre le cadre familial pour le fait que la production est montée à la maison. D'une manière générale, l'odontol était autrefois fabriqué en brousse, donc une partie du breuvage était amenée d'abord à la chefferie en suite à la maison. Au départ, l'odontol était consommé par les chasseurs puis qui, ramenaient à la chefferie, et de là, ils ramenaient à la maison. Une fois à la maison, on peut de temps à autre consommer avec des frères à la maison, on peut recevoir la visite des cousins et on sort l'odontol. La consommation et la production sortent de la brousse, puis dans les champs, en suite à la chefferie enfin à la maison. Par ailleurs, une fois que la production est remontée à la maison, la consommation est

devenue très populaire, plus de control, les lieux de consommation se multiplient, les consommateurs augmentent de jours en jours.

4-2-3- Les espaces nouveaux de consommation de l'odontol

La consommation de l'odontol qui était jusque-là réservée dans les lieux spécifiques va connaître une certaine libéralisation. Elle va se transporter dans les espaces jusque-là non conformes à la consommation selon la tradition ou la coutume Fong. Les facteurs ayant permis à ce mouvement d'être très fluide sont tels que la modernité, la nouvelle génération qui considère tout comme mode, personne ne veut encore suivre les principes de la tradition. Les valeurs ancestrales qui ont été reçues par les parents qui aujourd'hui ne veulent pas transmettre aux jeunes. Le capitalisme qui prend son ampleur dans cette industrie chaque jour accompagné des prétextes des uns et des autres consommateurs. Se sont tous ces facteurs qui ont permis qu'aujourd'hui, l'odontol soit vulgaire et on se retrouve avec de nouveaux espaces de consommation de cette boisson.

4-2-3-1- Les domiciles privés

Aujourd'hui, dans la société moderne Fong, on voit des petites buvettes ou caves d'odontol dans les domiciles des gens. Pour certains, ils prennent de la peine à aménager un espace pour les clients, et pour d'autres, leur point de commerce c'est dans les cuisines au tour du feu accompagné de causeries et autres. Généralement, cette consommation ne se fait pas en privé mais aux yeux des enfants de la maison et parfois servir par eux pour parfois rendre le service plus rapide quand la maman est occupée. Tout le monde est autorisé à acheter ou à consommer pas de distinction d'âge ni de sexe tout est permis dans ces domiciles.

4-2-3-2- Les carrefours et les lieux populaires

Les carrefours sont les lieux d'arrêt généralement lors des voyages. Dans ces carrefours, nous avons les boxes qui, fond du transfert, vendent des petits chargements ou encore exposent à manger pourtant, vendent l'odontol. Dans les endroits populaires tels que la route publique, les bars et restaurants, on consomme l'odontol. Lorsque vous passez en route, vous trouvez des personnes en bordure de route avec le verre d'odontol en main ou encore un attroupement de personnes assises entraînant de consommer l'odontol.

4-2-2-3- Les marchés

Les marchés sont les lieux d'exposition de l'odontol. Les mamans sortent un peu de partout pour venir vendre l'odontol ; surtout les samedis comme c'est le jour du grand marché. A l'intérieur du marché, d'autres personnes consomment sur place et d'autres viennent acheter pour aller revendre soit chez eux ou encore à l'extérieur du marché. Les coins de vente de l'odontol sont les « salo-bars », ouvert à tout le monde sans exception.

4-3- USAGE MÉDICINALE ET THÉRAPEUTIQUE DE L'ODONTOL

La liqueur traditionnelle qui est l'odontol, brassée de manière traditionnelle dans la socio-culture Fong depuis plusieurs siècles est certes consommée comme aliment, comme apéritif et aussi à des fins médicinales et thérapeutiques. En ce qui concerne ce dernier usage, l'odontol est utilisé dans la prévention et le traitement de nombreuses maladies qui touchent à la fois l'enfance et les adultes. Il est également utilisé comme aphrodisiaque et excitant aussi bien chez l'homme que chez la femme. De multiples usages médicaux sont associés à cette boisson dont la renommée va au-delà de la société Fong.

4-3-1- Utilisation de l'odontol dans la lutte et prévention des maladies dans la société traditionnelle

En tant que boisson, l'odontol est d'une liqueur forte, très prise par le peuple Fong de Zoétele. A travers le temps, on lui a identifié des vertus médicinales dans la lutte et la prévention des nombreuses pathologies auxquelles sont exposées les populations. Ainsi, prise de manière isolée et souvent associée à d'autres ingrédients, cette boisson agit comme médicament ou antiseptique. Il est à la fois utilisé chez les enfants et chez les adultes.

4-3-1-1- La prévention des maladies des enfants

En ce qui concerne les enfants, l'application ou la consommation de l'odontol n'est pas une prise habituelle. Depuis la société Fong traditionnelle, il y a cette forte conviction que la prévention d'une maladie vaut mieux que sa guérison. Généralement, la prise des enfants commence de zéro à cinq ans pour la prévention uniquement de certaines maladies pouvant mettre l'organisme en défaillance. On considère que l'enfant ne peut s'exprimer, alors il faut prévenir à l'avant pour que des pathologies telles que la grippe, le paludisme, la bronchite et la sinusite ne puissent les attaquer. C'est ainsi que se passent les dosages des enfants :

Lorsqu'on a un nouveau-né, on l'observe pendant trois mois s'il présente des symptômes de maladie c'est-à-dire l'enfant ne respire pas bien pendant son sommeil, il a des narines qui coulent à tout moment. La grand-mère ou la mère du bébé cherche l'odontol ; pas n'importe quel odontol, mais les premières têtes ce qui est bien fort. On ne le consomme pas comme de l'eau, mais en compte goutte juste pour l'enfant de pouvoir avaler et ressentir cette goutte d'alcool qui va circuler dans son organisme pendant un temps. Cette prise ne se fait pas tous les jours, on donne quelques jours le temps pour mieux observer l'enfant. Si ce sont les narines qui sont bouchées, on met une petite goutte dans chacun car on se dit que c'est un début de sinusite puis on retourne l'enfant pour un temps, ces narines vont couler et il va éternuer avant qu'on ne le retourne puis on le lave une fois pour que son corps retrouve la forme, qu'il ne se sente pas fatigué.

Contre le froid, on utilise l'odontol comme menthol. En saison de pluie, on applique l'odontol sur la poitrine des enfants pour les éviter d'attraper froid. Il est aussi utilisé comme antiseptique chez les enfants pour la désinfestation corporelle. C'est pour lutter contre des infections de la peau des enfants. Les enfants de cet âge sont toujours en contact avec la saleté, la boue et autres facteurs pouvant détruire la peau. L'odontol joue le rôle de détruire ces bactéries, les champignons, virus, et prévient les infections. Une fois utiliser sur les enfants pour des raisons de prévention, chez les personnes adultes, la prise sera plutôt différente car étant grand, les symptômes sont différents et on fait des ajouts ce qui fait de l'odontol un médicament.

4-3-1-2- Le traitement de maladie chez les adultes

L'odontol comme médicament chez une grande personne est utilisé pour soigner certaines maladies. Ce sont des maladies spécifiques telles que la typhoïde, la dartre, la teigne, les poux. Les différentes applications sont les suivantes :

- Pour la typhoïde

Sa composition est faite de l'odontol plus l'addition de l'écorce jaune appelé « Mfol » de son nom scientifique *Enantia chlorantha*. Généralement on utilise cette écorce déjà sèche. On découpe l'écorce puis mettre dans la bouteille de l'odontol et on laisse fermenter pendant trois jours. Ce mélange homogène donne à la fin une couleur jaune à l'odontol. Sa prise se fait

deux fois par jour matin et soir avec une meurette que seuls les spécialistes métrisent. Pour cette maladie particulière, la société Fong a plusieurs mélanges des écorces et fruits de la même procédure pour fabriquer le médicament. Nous avons « Abam » de son nom scientifique *Pivalima nitida*. Non seulement qu'il est combustible dans son traitement, on le mélange aussi avec des herbes pour éliminer des infections.

- La dartre et la teigne

En plus d'être consommé comme médicament, on applique aussi l'odontol sur le corps comme le gèle gommant avec les mélanges des herbes. C'est ainsi que ça se passe ce traitement : on coupe le feuille *Cassia alata* qu'on pille et on mélange avec l'odontol puis on applique sur la partie où il y a la dartre et la teigne. On fait cette exercice matin et soir jusqu'à ce ça finisse. Hor-mis les corps, on applique aussi l'odontol sur les cheveux.

- Les poux

Les poux sont des petits insectes parasites sans ailes qui vivent sur le cuir chevelu, le corps ou les vêtements des humains et d'autres animaux. Ces poux, une fois installés se nourrissent du sang et provoquent des démangeaisons et des irritations. Pour faire soigner cela, on fait une composition des feuilles de *Cassia alata* bien écrasées puis on ajoute l'odontol qu'on applique sur le cuir chevelu et on laisse pendant une journée avant de laver. Dans ce cas, on utilise les premières têtes pour que le mélange soit efficace ; c'est aussi une manière d'étouffer ses insectes avec l'odeur de l'odontol.

4-3-2- L'utilisation de l'odontol comme aphrodisiaque et excitant

Aussi bien que l'odontol ait un usage culinaire, qu'il soit utilisé comme apéritif ou encore procède des usages médicaux, il est aussi utilisé comme aphrodisiaque et excitant. Chez les Fong de, les consommateurs de l'odontol développent de jours en jours de nouvelles stratégies pour améliorer les goûts et les sensations dans la consommation de ce breuvage.

4-3-2-1- La consommation des composés à base de l'odontol pour augmenter la libido

La consommation de l'alcool est excitante. L'alcool donne un effet très relaxant, réduit l'anxiété et favorise une sensation de la détente, ce qui rend les interactions agréables. L'alcool stimule la libéralisation de dopamine, un neurotransmetteur s'associe au plaisir et à la récompense, ce qui crée une sensation de bien-être. L'effet de boire en groupe est souvent

associé à des moments de convivialité, de partage et de célébration, renforçant les liens sociaux. L'alcool est un moyen pour certaines personnes de s'évader, à faible dose, l'alcool améliore l'humeur et la sociabilité du coup, il peut inciter les gens à la consommation. Pour la communauté Fong de Zoétele, certains consommateurs le font pour augmenter la libido.

L'alcool contribue à augmenter la libido de plusieurs manières, bien que ses effets varient d'une personne à une autre. Il réduit les inhibitions sociales et personnelles, c'est-à-dire que l'alcool rend les personnes plus à l'aise à exprimer leur désir sexuel. Lorsqu'on consomme l'alcool, on se retrouve parfois à avoir un état d'esprit bien relaxe qui nous confronte souvent à soit exposer notre nudité ou encore nous pousse automatiquement à découvrir celle de l'autre. C'est dans cette même idéologie que le regard de l'odontol se repose comme alcool. A tous bout de la consommation de l'odontol, des gens se retrouvent en train d'avoir des envies sexuelles et autres. Certains irons au niveau de faire des ajouts pour que le processus s'accélère. Plusieurs ont maintenus la méthode de grand père en utilisant « l'Essock » pour accompagner l'odontol. Par contre, d'autres ont eu même à créer des mélanges qui vont avec leur âge et ainsi que leur mode de vie. D'autres ajoutent les sachets par exemple, certains ajoutent des stupéfiants et, pour certaines femmes, elles augmentent le tabac dessus. En outre, en ce qui concerne la consommation des composés à base de l'odontol pour augmenter la libido, c'est chaque personne qui ajoute ce qui lui vient à l'esprit suivant son degré pouvant supporter le mélange. Néanmoins, cette même boisson contribue à la guérison de certaines pathologies sexuelles telles que la faiblesse sexuelle.

4-3-2-2- L'utilisation de l'odontol dans la lutte contre la faiblesse sexuelle

Au-delà de la libido, le vin odontol est utilisé dans les médicaments pour lutter contre la pathologie de la faiblesse sexuelle. Pour des personnes ayant des problèmes sexuels, les praticiens font la composition des médicaments avec de l'odontol. Le procédé de composition est le suivant : on prend un litre d'odontol, à l'intérieur, on ajoute le bitter-kola, des racines de l'écorce qu'on laisse fermenter pendant deux jours avant la consommation. On le prend le matin à jeun et le soir au couché, d'une manière modérée. Pour d'autres, ils consomment l'odontol avant le couché avec le cola du lion, rendant plus virile pendant l'acte sexuel. Par contre, on peut aussi piler le bitter cola et le mélangé avec l'odontol donc la prise se faite de la même manière que la première. Une boisson aussi secrète que l'odontol, a connu un mouvement international durant une période de l'année, l'odontol a été reconnu et plusieurs personnes sont entrées dans sa consommation aujourd'hui.

4-3-3- Les autres usages médicinales et thérapeutiques de l'odontol dans la société d'aujourd'hui

L'odontol prend son ampleur dans l'exposition sociale au Cameroun l'arrivée de COVID 19 encore appelé la Corona Virus. Il est causé par le virus SARS-Cov-2, qui a été identifié pour la première fois à Wuhan, en Chine, en décembre 2019. On pense que le virus a été transmis aux humains à partir d'animaux. Depuis l'apparition de ce virus, qui d'ailleurs a vraiment créé des paniques dans les pays. Chez les Fong, la corona vu ses symptômes, la fièvre, la toux, la fatigue, perte de goût ou odorat, les douleurs musculaires, les maux de tête, le mal de gorge, les nausées, la diarrhée et le nez qui gonfle. La population en elle-même a étudiée ce cas puis tire une conclusion que ce n'est qu'une grippe alors, l'odontol a pris son envol dans tout le pays avec pour slogan « boire l'odontol ça soigne la corona ». Il s'agit ici des premières têtes uniquement avec l'ajout des écorces jaune pour plus d'amertume.

De tous ces contours dans ce chapitre, il était question pour nous de donner la perception culturelle des Fong sur l'industrie et la consommation de l'odontol. Le chapitre suivant consistera à faire une analyse et une interprétation des données.

**CHAPITRE 5 : ANALYSE ET INTERPRETATION
ANTHROPOLOGIQUE DE LA PRODUCTION ET DE
LA CONSOMMATION DE L'ODONTOL CHEZ LES
FONG ZOETELE**

Le présent chapitre va nous permettre de mettre un accent sur la connaissance et la valeur culturelle de l'odontol selon la vision du monde et de la communauté Fong voire autres. Cette analyse permettra de connaître les différentes valeurs culturelles que possède l'odontol que ce soit dans son industrie ou encore dans sa consommation. L'anthropologie étant une science ouverte à tous maux pouvant impacter la société, elle a pour suggestion de solution à ce genre de problème qui attaque la vie culturelle et traditionnelle d'une communauté.

Dans ce cadre, nous mettons sur pied les aspects comme : l'économie ; l'odontol est un produit statique à l'évolution de la communauté fong dans la mesure où il permet aux individus de pouvoir subvenir à leurs besoins. Dans le cadre politique, l'ensemble de tous les mouvements d'interdictions crée un control de la communauté et permet de mieux gouverner. Dans le sens social, nous allons évoquer l'ensemble de convivialité qui apporte l'harmonie et plus de rapprochement des uns envers les autres y compris les étrangers.

5-1- LES VALEURS SOCIALES ET PSYCHOLOGIQUE DE L'ODONTOL CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE

Les boissons fermentées occupent une place centrale dans de nombreuses cultures à travers le monde, et le Cameroun ne fait pas exception. Ces boissons, qu'il s'agisse du vin de palme, de la bière de mil ou d'autres préparations locales, dépassent largement leur simple fonction alimentaire. Jean-Pierre Warnier (1965), dans *Les rois-potier : Essai sur le pouvoir politique en Afrique centrale*, explore les structures politique et symboliques en Afrique centrale. Il se concentre sur les pratiques rituels incluant la consommation des boissons fermentées. Elles incarnent des symboles puissants, véhiculant des valeurs sociales, culturelles et psychologiques profondes. Dans les sociétés africaines, les boissons fermentées jouent un rôle clé dans les rituels, les cérémonies et les interactions quotidiennes. Pascale Moity-Mîzi (2003), dans *Les boissons fermentées en Afrique : Entre tradition et modernité* ; fait une analyse des transformations des pratiques liées aux boissons fermentées en Afrique. Il met un accent au cas du Cameroun dans ses différentes études, ces boissons servent à renforcer les liens communautaires, à marquer des étapes important de la vie comme les mariages, les naissances ou funérailles ; et à exprimer des émotions collectives.

Sur le plan psychologique, ces boissons sont souvent associées à des moments de convivialités, de détente ou de célébration. Pascale (2015), dans *Boissons fermentées et*

transition de vie : Une approche anthropologique examine comment les boissons fermentées sont utilisées pour marquer des étapes importantes de la vie. Elles permettent aux individus de se libérer des tensions quotidiennes et de se connecter à leur identité culturelle. Elles reflètent des dynamismes de pouvoir et de hiérarchie sociale ; des aînés ou des chefs traditionnels distribuent ces boissons lors des cérémonies officielles. Au regard de ces différentes études que nous nous sommes basés pour mettre un appui sur les valeurs que possède l'odontol chez les Fong.

L'odontol occupe une place ambivalente dans la société Fong de Zoétele. Il est à la fois un vecteur de sociabilité et une source de problématiques. Sur le plan social, la consommation de l'odontol est associée à des rituels de convivialité, de célébration et de partage, ce qui permet de renforcer les liens entre individus et favorise l'intégration dans divers groupes sociaux. Cependant, cette même substance peut engendrer des comportements d'isolement, d'addiction et de violence, mettant en lumière les dangers liés à une consommation excessive. D'un point de vue psychologique, l'odontol peut agir comme un agent de désinhibition, permettant à certaines personnes de surmonter leurs angoisses et leurs inhibitions. Toutefois, il peut également masquer des troubles sous-jacents, comme l'anxiété ou la dépression et conduire à des conséquences néfastes sur la santé mentale. Ainsi, comprendre ces vecteurs de l'odontol nécessite une nuance reconnaissant à la fois les potentialités de lien social et ses risques pour l'individu et la collectivité.

5-1-1- La consommation de l'odontol et renforcement de la solidarité chez le peuple Fongs

L'alcool lié aux Hommes, consiste à une manipulation qui engendre parfois des dégâts. Emil Durkheim (1897), dans *Le Suicide* aborde le sujet de l'alcoolisme dans le cadre des travaux sur les pathologies sociales. Pour lui, l'alcoolisme est considéré comme un facteur de désintégration sociale, et, est un obstacle à la solidarité collective. Dans cet ouvrage, Durkheim analyse les causes sociales du suicide ; en d'autres termes, l'alcoolisme est identifié comme un facteur aggravant. Selon lui, la consommation de l'alcool affaiblit les liens sociaux et conduit à des comportements autodestructeurs. C'est dans cette même pensée que va travailler Howard (1963), sous l'angle de l'interactionnisme symbolique. Il s'intéresse aux processus de stigmatisation, et à la manière dont les individus alcooliques sont perçus et traités dans la société. Dans son ouvrage *Outsiders : Studies in the Sociology of Deviance*, Becker explore comment l'alcoolisme est construit comme déviance sociale et comment les

individus concernés sont marginalisés. Il nous montre comment l'étiquette d'« alcoolisme » peut influencer les comportements et les identités.

Pour ce qui est de ce sujet des alcools en général, plusieurs chercheurs ont mené des recherches, mais dans des angles différents selon les objectifs. De ce fait, nous avons effectué une recherche sur une boisson alcoolique // odontol//. Au regard de tout ce dont nous avons pu retrouver, nous pouvons dire que certes que l'alcoolisme présente des faits négatifs, nous aimerons à base de nos données sur le terrain présenter les vertus que présente celle-ci dans nos différentes sociétés plus particulièrement dans la commune de Zoétele.

L'odontol possède une valeur sociale significative, agissant comme un vecteur de convivialité et de partage sociale. L'odontol est au cœur des rassemblements familiaux, des célébrations et des événements culturels. L'odontol favorise les interactions sociales, crée un sentiment d'appartenance et marque des moments importants de la vie collective dans la communauté Fong. En plus de renforcer les liens sociaux, l'odontol s'intègre dans des rituels et traditions, ce qui symbolise des aspects culturels et historiques de ce peuple Fong. Ces liens se manifestent de la manière suivante :

5-1-1-1- L'odontol comme un facteur de rassemblement des Hommes

Le rassemblement entre les Hommes se manifeste à travers la cohésion sociale, se représentant sous de plusieurs manières dans la société Fong de Zoétele. Elle commence par les chasseurs qui prenaient du bon temps entre eux puis ramenaient le breuvage auprès de la chefferie pour renforcer les liens de solidarité entre les membres de la communauté. C'est en quelques sortes un moyen de soutenir le chef de manière mutuelle pour les assises et renforcer les liens dans la communauté en même temps. Ce soutien se voit jusqu'à nos jours notamment en période de difficulté et de crise. Dans la communauté de Zoétele, des personnes soutiennent les autres en difficulté avec l'odontol, les deuils par exemple. Durant la période de la Corona, l'odontol a été une substance très partagée par les habitants de la zone pour se joindre ensemble et lutter contre ce virus. Hormis que la cohésion sociale se manifeste à travers le soutien, il y a aussi la confiance entre les individus car nous avons pu voir des personnes qui consomment l'odontol venant d'ailleurs avec toute confiance. Cette cohésion sociale dans le peuple Fong favorise des relations saines et stables.

La cohésion se traduit dans la société Fong par l'inclusion des divers groupes. Nous avons observé que hormis les deuils et mariages, l'odontol comme toute autre boisson

alcoolisée se consomme en groupe, ça peut être une réunion, une association ou une amicale, indépendamment de leur origine et statut social. Ce phénomène entraîne ce peuple au dialogue, et la communication est très ouverte dans cette société ; ce qui favorise la compréhension mutuelle et la résolution pacifique des conflits dans cette communauté.

Photo 15 : Les consommateurs de l'odontol



Source : Bekono Obate, Zoétéle, 20/09/ 2024

Ces éléments contribuent à créer un environnement où les individus se sentent liés et investis dans le bien-être collectif, ce qui encourage le vivre ensemble.

5-1-1-2- L'odontol comme marqueur de statut chez les Fongs

Ceci c'est pour exprimer l'idée que l'odontol est aperçu comme un indicateur d'estime sociale. Dans certaines cultures, la consommation d'alcool, en particulier de boisson haut de gamme ou rare, peuvent s'associer à un statut social élevé. C'est le cas de la société Fong, où l'odontol est considéré comme un symbolisme social, ce qui signale la richesse ou l'appartenance à certains groupes sociaux. Cette différenciation sociale crée chez les Fong un attachement très fluide entre les uns et les autres, créant en même temps le vivre ensemble. Les échanges entre autres durant la consommation de l'odontol influencent le vivre ensemble dans la société Fong de Zoétele. Cette boisson se partage lors des rencontres de groupes et cela renforce les liens entre amis et collègues, c'est toujours une manière de créer un sentiment d'appartenance et de camaraderie. Cependant, la société Fong crée leur vivre ensemble avec différentes interactions avec les étrangers en les faisant découvrir l'odontol. Ils la proposent le plus souvent aux étrangers comme « le fort », une appellation qui pousse

plusieurs à découvrir à quel point l'odontol peut être fort. Par ailleurs, cette stratégie d'accueil et de présentation crée des liens d'approche encore plus solide et de vivre ensemble entre le peuple Fong et celui d'ailleurs. Dans l'ensemble, veiller à ce que chacun se sente intégré et ait sa place dans la communauté, cela dépend de ses origines ou ses opinions. Toute personne est libre de consommer l'odontol selon sa volonté, la collectivité est de prendre soin de l'environnement et des résolutions communes.

5-1-2- L'odontol une boisson favorisée à la réjouissance

Toute boisson est souvent associée à des moments de réjouissance, mais de préférence les boissons alcoolisées. David Courtwright dans ses travaux explore les dimensions sociales et culturelles de la consommation d'alcool, notamment dans le contexte des célébrations et des réjouissances. David (2001), *Forces of Habit : Drugs and the Making of the Modern*, examine le comment les substances psychoactives y compris l'alcool ont influencé des sociétés modernes en mettant l'accent sur leur rôle dans les fêtes et les rituels. Telles que se présente dans notre cas avec l'odontol étant un moteur actif à la réjouissance chez les Fong.

L'odontol aide à relâcher les tensions et en même temps favorise un environnement détendu. Cette détente accélère la convivialité et favorise l'interaction sociale pour ce peuple Fong. Dans la culture Fong, la consommation de l'odontol fait partie intégrante des célébrations, comme les mariages, les anniversaires ou fêtes, ce qui crée un sentiment d'appartenance et de fête. Ces lieux de réjouissances créent une socialisation pour la société fong. Le fait de boire ensemble renforce les liens entre amis, famille ou collègue, ouvrant des occasions de partage et de convivialité.

L'odontol est encore intégré à des traditions qui célèbrent des événements ou des rites de passage, renforçant ainsi le sentiment de la communauté. Il y a aussi bien que les moments autour d'un verre d'odontol sont très souvent accompagnés des récits, des rires et d'anecdotes, ce qui enrichit l'expérience sociale. Cependant, il est important de noter que sa consommation doit se faire avec modération, car elle peut avoir des effets négatifs sur la santé et les relations sociales. En plus de sa valeur sociale, l'odontol a autres valeurs qui sont celle du développement et des conflits.

5-1-2-1- Une boisson au cœur de toutes les cérémonies festives

L'odontol est souvent présenté lors des célébrations, de mariages ou d'évènements importants. Certes que l'odontol ne fait pas partir des indications sociales pour ces évènements, toujours est-il que lors de la manifestation, on parvient à introduire l'odontol. Lors d'un mariage coutumier par exemple, cette liste qu'on soumet à la belle famille, l'odontol ne figure pas à l'intérieur, mais cela n'empêche qu'au cours de la soirée, l'odontol trouve sa place. Par contre, lors des deuils, l'odontol est un élément très demandé par les gens. L'odontol renforce les liens à des moments de prestiges voire de malheurs. L'odontol est une boisson valorisée pendant ces moments sociaux, ceux qui s'abstiennent sont perçus différemment.

5-1-2-2- Une boisson prise dans les points chauds de Zoétele

L'odontol est une boisson ouverte qui se consomme dans les points chauds c'est-à-dire les zones animées ou populaires, ou festives car, nous avons l'ambiance sociale et, ces lieux sont souvent animés et favorisent pour la plupart des interactions sociales. Grâce à de la consommation de l'odontol, il y a une rupture de glace ce qui facilite les échanges entre les gens. De plus que la consommation de l'odontol est souvent intégrée aux activités de loisirs, comme des sorties avec des amis, entre frères, assister à des célébrations.

Plusieurs personnes préfèrent la consommation dans les points chauds pour mieux évacuer et se détendre. Des personnes prennent l'odontol comme un moyen de détente et d'évasion du stress quotidien puis profite du moment présent. Dans la culture Fong, la consommation de l'odontol fait partie intégrante des traditions sociales et des rituels, raison pour laquelle on boit ensemble ce qui renforce les liens et développe les sentiments d'appartenance au groupe. Les points chauds donnent une large sélection de boissons et des promotions, ce qui rend la consommation de l'odontol très accessible. En outre, la consommation de l'odontol dans ces environnements est liée à des aspects sociaux, culturels et psychologiques qui encouragent les gens à se rassembler et à célébrer ensemble.

5-1-3- L'odontol est la résolution des conflits sociaux

Depuis le temps ancien, l'odontol a toujours eu la place à la résolution des conflits de cette société Fong, c'est un élément clé pendant les assises et regroupements. L'odontol semble résoudre des conflits car il favorise la désinhibition et facilite la communication.

L'odontol permet aux personnes de s'exprimer plus librement automatiquement, cela aide à aborder des sujets difficiles. L'odontol permet aussi une bonne que l'atmosphère soit détendue lors de la discussion. Dans certaines situations, il on consomme l'odontol pour créer une ambiance plus détendue, propice à la réconciliation. L'introduction de l'odontol dans ce cas intensifie les émotions et amène les gens à se rapprocher et d'exprimer leurs regrets et des excuses. C'est au tour de l'odontol que l'on résout les conflits et les litiges de cette société.

Alors que nous avons exploré les différentes dynamiques sociales qui influencent les interactions humaines, il est essentiel de considérer un élément sous-estimé dans son mode industriel. En effet, l'odontol, loin d'être simplement une source de distraction, l'odontol joue un rôle significatif dans le développement social et économique dans la culture des Ekangs. Nous allons examiner comment cette substance, une fois qu'elle est intégrée dans la société, favorise des liens communautaires et stimule certaines formes de développement.

5-2- L'ODONTOL COMME FACTEUR DE DÉVELOPPEMENT CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE

L'industrie de l'odontol est un secteur économique majeur pour cette société qui englobe la production, la distribution et la consommation d'un breuvage alcoolisé à travers cette même communauté et bien d'autres des villages voisins. Elle comprend trois (03) gammes de qualité, allant du « fort » au « mélange » puis au dilué, chacun ayant son rôle significatif dans cette société culturelle. Elle s'associe à des célébrations et des pratiques culinaires. En outre, l'industrie de l'odontol génère la plus grande partie des stands communautaires de Zoétele créant des emplois et stimule l'économie de nombreux villages voisins. Elle est également une source de résolution à certains problèmes pouvant impactés la société Fong.

5-2-1- L'apport économique de l'odontol chez les Fongs dans la Commune de Zoétele.

L'odontol a plusieurs apports économiques significatifs dans la Commune de Zoétele. L'industrie de l'odontol crée les emplois, elle génère de nombreux emplois dans la production, la distribution, la vente au détail et dans certains établissements de restauration. L'industrie de l'odontol s'investie dans la recherche et le développement, que ce soit pour améliorer les techniques de production ou de création de nouveaux produits.

C'est une industrie qui permet d'évoluer l'économie locale, les femmes se retrouvent en train de se donner aux travaux champêtres. Elles travaillent pour avoir un revenu et acheter les accessoires ou ingrédients pour la fermentation et les récipients de conserve. Le sucre et les écorces s'achètent, du coup on a besoin d'argent, ces femmes en retour travaillent dure pour avoir de l'argent. De même, cette pression dans le travail permet aux fonctionnaires de s'alimenter. Tous ses aspects montrent que, malgré les préoccupations liées à la consommation de l'odontol, son impact économique est considérable. L'industrie de l'odontol offre des emplois de plusieurs manières, contribuant ainsi au développement de l'économie locale et nationale. Nous avons quelques secteurs dans lesquels elle ouvre ses portes d'emplois.

5-2-1-1- L'odontol comme source d'emploi

Les distilleries, les vignobles se sont créé un mode d'emplois qui les permet de couvrir les besoins auquel ils font face dans le quotidien.

Durant la recherche, nous avons constaté que des producteurs achètent leur vin blanc que ce soit de palme ou de raphia, à des jeunes du village qui, à leur tour utilise cet argent pour les frais de scolarisation. C'est une forme d'encouragement et de développement dans la société. Les producteurs de vin blanc se retrouvent en train d'avoir un emploi grâce aux producteurs d'odontol. Dans cette même communauté, ces vendeurs de vin blanc se retrouvent parfois en train d'acheter les palmiers à des personnes du village. D'autres le font pour aider des mamans qui n'ont pas de la main d'œuvre, alors, ces mamans offrent un emploi à ces jeunes qui en retour leur donne un revenu pour pouvoir s'acheter les épices au marché.

Non seulement que cette industrie offre de l'emploi à plusieurs jeunes, des femmes et des hommes de cette communauté, elle permet aussi de les occuper dans le travail, dans la recherche des matières premières. Cette industrie donne un esprit de recherche et d'intégration au monde moderne dans le but de pouvoir réaliser une bonne fermentation enfin d'avoir un breuvage clair et net. La production de ce breuvage est une grande source d'emplois et d'occupations pour les producteurs et en même temps, donne une ouverture d'emplois à d'autres structures telles que les commerçants des ingrédients.

Aujourd'hui, la fermentation se fait avec les ingrédients modernes et traditionnels à savoir : le sucre et les écorces. On retrouve ces ingrédients dans les marchés et dans les boutiques. Le fait que les producteurs achètent ces produits constamment donne l'opportunité

à ces commerçant de renouveler les stocks tout le temps, c'est aussi une manière de participer à l'évolution de l'économie locale et nationale. Une fois que le breuvage soit près, les producteurs entrent au marché ou peuvent encore utiliser autres stratégies pour la distribution.

- ***Secteur de distribution***

Les moyens de logistique et de distribution sont essentiellement pour acheminer le produit alcoolisé vers les points de vente. Cela crée encore plus d'emplois dans cette communauté en plusieurs domaines à savoir : le transport, la gestion de stock et la logistique.

- **Dans le domaine de transport**

Dans la localité de Zoétele, le moyen de locomotive le plus rapide est la moto. Le transport de l'odontol permet aux moto-taximan d'avoir un revenu à travers son transport pour le marché et les lieux de vente ainsi que le personnel de distribution.

- **Dans le domaine de gestion de stock et de logistique**

La gestion de stock et la logistique dans l'industrie de l'odontol sont essentielles pour assurer un approvisionnement efficace et répondre à la demande des consommateurs. D'une manière à une autre, les distributeurs de l'odontol à Zoétele développent en eux un esprit de gérance dans le monde du business. Ils font un suivi des inventaires c'est-à-dire il faut toujours avoir un système de gestion des stocks pour suivre les niveaux du produit, les périodes et les mouvements de stock dans les maisons ; c'est une façon pour les commerçants d'éviter les ruptures de stock. La logistique inclue l'organisation du transport du produit jusqu'aux différents points de vente. Cela peut impliquer la gestion flottes des motos. La planification des itinéraires de livraison est essentielle pour minimiser les coûts et maximiser l'efficacité.

L'odontol offre l'emploi à ces commerçants en d'autres termes, pour ceux qui distribuent en détail c'est aussi un moyen d'offre d'emploi. Les commerçants des salo-bars, les boxes de vente et les domiciles familiaux s'auto-emploient en pratiquant la vente de l'odontol. Lorsque les consommateurs achètent, ils donnent l'opportunité à ces personnes de couvrir leurs besoins au quotidien. Aude là d'offrir des emplois, l'odontol est aussi un moteur

de recherche et de développement qui, d'autres personnes considèrent comme étant une source d'énergie.

5-2-1-2- L'odontol comme source de revenus et économique

L'odontol a occupé une place prépondérante dans la culture Ekang. Au-delà de son rôle social et festif, il représente également une source significative et revenus pour les producteurs et les distributeurs. Cette industrie englobe une vaste gamme de qualité de produits, allant du « fort » au « dilué », et génère des fonds chaque année aux actifs du commerce. Les tickets payés sur l'odontol contribuent au finance des services publics. Parallèlement, la production et la distribution de l'odontol créent des emplois et stimulent l'économie locale.

En tant que source de revenus, l'odontol joue un rôle crucial dans l'économie dans la zone de Sud. Non seulement que son industrie ne se limite pas uniquement à la production et à la vente, mais englobe également des secteurs les secteurs connexes tels que l'agriculture, le tourisme et la restauration. La culture de la vigne par exemple, soutient des agriculteurs et de travailleurs, tandis que les établissements de restauration et les salo-bars génèrent des emplois et dynamisent l'économie locale. Les tiquetés tirés sur l'odontol représentent une source de revenus substantielle pour la commune, permettant de mettre la propreté dans le marché. Il va de même pour toute les boissons, qui, sont une source de revenus pour le gouvernement car, les taxes sont collectées dans les produits alcoolisés dégénèrent des revenus permettant de financer des infrastructures, des programmes sociaux et des services de santé. En outre, l'exploitation de produits alcoolisés, contribue à la balance commerciale de nombreux pays, renforçant ainsi leur position sur le marché international.

Cependant, cette dépendance économique à l'alcool voire l'odontol pose des défis. Bien qu'elle soit une source de revenus, elle soulève également les enjeux de santé publique et de régulation, liés à la consommation excessive. Ce phénomène qui nous invite à une réflexion sur l'équilibre entre profil économique et bien social, les conséquences sociales telles que la violence ou les accidents de la route, pèsent également sur l'économie.

5-2-2- L'odontol comme source d'effort et de renforcement psychologique

L'odontol, aperçu comme moyen de détente ou de célébration, agit également comme un puissant facteur de motivation dans divers contextes sociaux et professionnels. Dans de

nombreuses cultures, la consommation des alcools est associée à des moments de convivialité, où les individus se rassemblent pour partager des vécus et renforcer les liens. Cette dimension sociale de l'alcool stimule la créativité, favorise l'expression personnelle et encourage l'initiative, particulièrement dans des environnements de travail où des événements informels sont organisés ; tel est le cas chez les Fong de Zoétele. L'odontol sert de catalyseur pour surmonter des inhibitions, permet à des personnes de se sentir à l'aise et confiant dans la société. Cela conduit le plus souvent à une dynamique de groupe plus élargie et à une meilleure collaboration.

5-2-2-1- Facteur de motivation dans les travaux champêtres

Des personnes en consomment pour avoir des forces pour pouvoir travailler, c'est une sorte de stimuli dans l'organisme humain.

5-2-2-1-2 Un stimulant psychologique dans les travaux nécessitant beaucoup d'efforts

Pour la plupart, dans la société de Zoétele, nous avons eu à observer des groupes de jeunes qui s'organisent pour faire les jobs dans les champs, mais utilisent l'odontol comme stimulant de force.

5-2-3- L'odontol une réponse endogène aux problèmes de santé

En plus d'être un vecteur d'énergie, l'odontol est substance à usage préventif et de guérison pour certaines pathologies telles que le paludisme, la typhoïde et la toue. Le fait que les grands parents donnent l'odontol aux enfants pour de raisons de prévention, c'est d'une initiative culturelle qui est une signification symbolique à la représentation du produit. En plus de prévenir, l'odontol soigne avec l'addiction des écorces, nous l'avons aperçu durant la période de la Corona. Dans toute l'étendue du territoire, on parlait de l'odontol et chacun faisait l'effort d'avoir une petite quantité chez lui mélangé à l'écorce jaune.

5-3- L'ODONTOL COMME SOURCE DE PROBLÈMES CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE

Certes que l'industrie de l'odontol est un moteur d'emplois diversifié, touchant plusieurs secteurs et contribuant à la vitalité économique, en même temps un vecteur de convivialité et résolution à certains problèmes de santé. Cependant, l'odontol engendre également des comportements agressifs ou malentendus, ce qui nuit à l'harmonie et détruit

l'équilibre sociale à Zoétele. L'odontol, en tant que substance psychoactive, joue un rôle complexe et multifacette dans la vie humaine. Il influence non seulement le comportement et les émotions, mais aussi les relations sociales et culturelles. Sur le plan psychologique, l'odontol est aperçu comme un moyen d'évasion, de détente ou de célébration, ce qui permet à de nombreuses personnes de relâcher la pression du quotidien et de favoriser des interactions sociales. En outre, cette valeur psychologique engendre aussi des conséquences négatives, telles que la dépendance, l'anxiété ou la dépression.

5-3-1- L'odontol comme facteur de délégation

Bien que l'odontol ait une valeur sociale, économique et sanitaire, c'est-à-dire qu'il joue un rôle de rassemblement et de résolution à des problèmes, il est aussi la cause des problèmes de cette société, l'alcoolisme, le banditisme et l'infidélité.

- L'alcoolisme

Encore considéré comme un trouble de l'utilisation de l'odontol chez les Fong de Zoétele se manifeste par divers signes et symptômes qui affectent à la fois la santé physique et mentale d'une personne. En ce qui concerne les comportements après la consommation, l'exagération de l'odontol va au-delà de la quantité supérieure à ce que la personne pouvait prévoir. Ce qui entraîne une perte de contrôle, les personnes devenant indépendantes de l'odontol, ce qui mène à une difficulté à réduire ou à arrêter la consommation de l'odontol, même sans le souhaiter. Des besoins de consommer des quantités de plus en plus importantes pour ressentir les mêmes effets.

Physiquement ; l'anxiété de l'odontol provoque les tremblements, la transpiration et les nausées. Ce qui cause un problème de santé, et, ouvre les sources de développement des maladies liées à l'odontol telles que la cirrhose de foie, des troubles cardiovasculaires et des problèmes gastro-intestinaux ; surtout quand on consomme sans manger.

Tous ces phénomènes nuisent à la société Fong d'une manière comme une autre, créant des impacts sur la vie quotidienne et, freinent le développement de la communauté car, les jeunes sont ceux qui s'identifient en grande partie. L'odontol cause les difficultés rationnelles, la tension dans les relations avec la famille, les amis et collègues. L'absence répétée dans le travail, baisse de performance, les aliments qui se décomposent dans les champs en raison de fatigue et de paresse dû à la consommation de l'odontol. On se retrouve en train de s'éloigner

des amis et de la famille souvent pour des raisons de honte ou de stigmatisation liées à la consommation de ce breuvage. Tous ces comportements provoquent des conséquences psychologiques telles que la dépression et l'anxiété, le changement d'humeurs. L'alcoolisme stimule l'accélération des problèmes de santé mentale, les sautes d'humeurs, des comportements impulsifs sont bien observées chez les personnes ayant consommée l'odontol. En plus de l'alcoolisme, l'odontol entraîne les conflits dans la société Fong de Zoétele.

5-3-2- L'odontol comme facteur de conflit et de grand banditisme

L'odontol contribue dans certains cas à des comportements criminels, de mépris et de violence chez les Fong de Zoétele. Les faits de toujours être en état d'ivresse réduit les forces pour travailler. Il est impossible d'aller aux occupations journalières étant fatigué ou ivre. L'odontol entraîne certaines familles à se retrouver en fin d'année sans une plantation, ce qui amène plusieurs à aller voler dans les champs des autres personnes. Cette attitude développe des haines et rancunes dans la communauté. L'odontol, vu son efficacité à pouvoir vite saouler ou encore de mettre une personne en dehors d'elle-même, pousse des gens à développer l'esprit de substitution. Il est soit à la cave de stock ou dans la porte monnaies de maman ou papa.

Pour les mamans qui conservent l'odontol à la maison, elles sont toujours obligées d'être en rupture de stock, à cause des enfants et adultes qui passent leurs temps à lui faire des manquements. Aussi, le fait d'avoir envie de boire sans toutefois avoir de l'argent pousse les jeunes voire des adultes à aller prendre l'argent sans la permission de qui que ce soit, juste pour aller boire avec les amis et frères. Cependant, chez certaines personnes, l'odontol crée autres envies.

5-3-3- L'odontol comme un facteur de dépravation des meures

L'odontol joue un rôle significatif dans le déclenchement ou l'encouragement de l'infidélité chez les Fong de Zoétele pour plusieurs raisons.

Quand on consomme l'odontol, on commence à avoir des sensations fortes. Et certaines personnes consomment pour rechercher ces sensations. D'autre c'est pour échapper à la routine quotidienne, ce qui pousse à avoir des relations extraconjugales.

Dans des contextes sociaux où l'alcool est consommé, il y a automatiquement des normes qui encouragent des comportements plus libérés, y compris l'infidélité. Les pressions

sociales poussent des gens à agir contre leurs valeurs habituelles. L'odontol utilisé comme excitant, crée des envies sexuelles qui, poussent des personnes à ne pas contrôler leur corps. Cependant, on retrouve des enfants in désirés, les grossesses précoces et des foyers détruits dans cette Commune de Zoétele. Des jeunes ainsi que les adultes se laissent allés après avoir consommé l'odontol, et, l'infidélité de cette société se manifeste à travers le célibat. On voit les enfants mais pas les pères de ces enfants et aussi les jeunes adolescents masculins qui vivent dans les maisons familiales avec les enfants dont les mamans sont soit parties ou elles sont juste venues déposer le petit et partir. C'est à travers des remarques et des apports des informateurs que nous avons pu souligner cet aspect de l'odontol que nous allons citer.

La ville de Zoétele est lieu où des personnes viennent d'ailleurs soit pour s'installer, pour des cérémonies funéraires, les mariages ou des visites. Pour un accueil chaleureux, pour essayer de faire la différence entre les produits de la ville et ceux du village, on a toujours tendance à proposer soit le vin blanc de palme, ou l'odontol. Durant le séjour de la personne, il arrive souvent qu'il peut consommer jusqu'à perdre la tête, et se livre à une fille d'ici qui, en retour aussi consommer et, constate après son départ qu'elle soit enceinte de lui. Que faire ? Déjà que nous ne sommes pas en ville où les prix sont plus abordables, la jeune fille va garder la grossesse et accoucher sans toutefois connaître le père de l'enfant. Ici à la mairie on a des cas pareils fréquemment. Il est difficile de se contrôler après avoir consommé de l'alcool surtout l'odontol. (Abessolo Narciss, 36an, masculin, deuxième adjoint au Maire de Zoétele, entretient, le 07/02/2024 à 11h 21 à l'hôtel de ville.)

De cette affirmation, nous avons d'autres personnes qui nous ont de plus édifiés à ce phénomène d'infidélité.

Des jeunes voire les adultes ne se contrôlent plus après la consommation de l'odontol. On enregistre les cas de viol et d'inceste tous les jours. Quand on est ivre, on veut seulement se libérer. En plus de cela, l'odontol est une boisson qui réveille les corps et donne des envies sexuelles. Nous avons les cousins qui passent à l'acte sexuel entre eux et des femmes mariées qui se laissent se papoter avec les jeunes. L'excès dans la consommation de l'odontol pousse des gens à commettre des actes indécents. (AKONO Achille Prospère, 42ans, masculin, S.P du Sous-préfet de Zoétele, entretien, le 07/02/2024 à 12h 04 à la sous-préfecture).

Marquant une partie essentielle de notre travail de recherche, nous retenons que les boissons alcoolisées tout comme l'odontol sont des produits indispensables à l'humain car, ils relèvent des facteurs pouvant engendrer la réjouissance et, en même temps deviennent une

problématique. De ce fait, ni leur industrialisation, ni leur consommation ne soit un néfaste, mais plutôt l'excès qui peut nuire à la santé mentale, physique et environnementale.

CONCLUSION

Parvenue au terme de notre de mémoire de thème « L'industrie et la consommation de l'odontol //odontol// dans la culture Fong de Zoétele Sud-du Cameroun : une contribution à l'Anthropologie Culturelle. La rédaction de ce mémoire s'inscrit dans le cadre de l'Anthropologie culturelle, nous exposons ici la valeur traditionnelle de l'odontol chez le peuple Ekang plus précisément chez les Fong de Zoétele.

Notre recherche s'est effectuée chez les Fong de Zoétele situés dans la région du Sud Cameroun, dans le département du Dja-et-Lobo ; du groupe ethnique MVOG MEZANG du village MEYILA. Dans ce mémoire, nous avons parcouru l'ensemble de techniques de productions et de commercialisation de l'odontol. Tout d'abord, dans le cadre de la production, l'odontol étant une boisson artisanale issue de nos ancêtres sortant du côté d'EBOLOWA chez les NTOUMOU. Le mécanisme de production a subi un grand mélange dans sa transformation jusqu'à nos jours. Elle va de l'ancienneté au modernisme ; c'est-à-dire, la distillation commence des ingrédients locaux aux ingrédients modernes. De même pour sa distribution, elle a décalé des lieux sanctuaires, des espaces confidentiels aux lieux populaires, aux endroits prisés.

Certes que l'odontol soit une boisson alcoolisée, cela n'a pu empêcher que cette substance se mélange à certains plats et qu'on puisse faire un bon usage thérapeutique. L'odontol participe dans la composition des plats en tant qu'ingrédient, et, dans la santé comme médicament de plus, l'odontol est l'un des éléments essentiels pour l'épanouissement et joue aussi un grand rôle dans le développement et la socialisation de la société. En tant que moteur de développement et de socialisation, l'odontol ressoude des conflits sociaux et offre des emplois dans divers secteurs ; que ça soit dans l'agriculture ou dans l'économie.

Par ailleurs, l'odontol est un même temps un mal faiseur de la société Fong ; car il détruit la santé humaine et crée des divisions communautaires. En outre, il est important de souligner que l'excès dans la consommation de cette substance a un impact sur l'économie significative, tant au niveau local qu'internationale ; ce qui influence l'emploi, le commerce et la réglementation. Malgré ces apports positifs, l'odontol engendre des problèmes sociaux comme l'addiction, la violence et l'irresponsabilité des consommateurs.

De toutes les façons, après avoir rassemblé ces différentes données, nous sommes revenus dans cette logique que l'odontol, malgré ses défis, reste incontournable dans la société et ceci se démontre depuis la période ancienne. Durant la période traditionnelle,

l'odontol a été limité ; en revanche, nos ancêtres ont trouvé autres moyens pour contourner à cette loi et l'odontol a toujours existé jusqu'aujourd'hui, qui s'est légalisé d'une manière « hors la loi ». Malgré les dérives qu'il cause, l'odontol apporte beaucoup d'éléments dans la socialisation de la population Fong.

A travers les questions de recherche énoncée plus haut, nous avons pu formuler les questions suivantes.

- Quelle est la perception de la culture à la consommation de l'odontol chez les bétis ?
- Comment la culture influence sur la consommation de l'odontol ?
- Quel est l'impact de culture dû au dynamisme de la consommation de l'odontol ?

Notre recherche repose sur une hypothèse générale ; la consommation de l'odontol s'accroît dans la communauté Fong car cette population cherche à préserver les traces des ancêtres, en même temps mettre en valeur leur boisson traditionnelle.

Les hypothèses suivantes correspondent aux questions que nous avons posées :

Cette boisson étant traditionnel, peut d'une manière ou d'une autre combler le manque de la chaire pour des populations, un refuge face aux problèmes sociaux.

L'odontol voir son goût, donne facilement un accès à toute personne en détresse. Pour des personnes en manque de courage, l'odontol stimule en eux des sensations fortes, leurs permettant de s'exprimer voire prendront des décisions familiales comme sociales. Ceci marquant des effets négatifs au niveau de l'évolution locale voire internationale.

Ce phénomène de dynamisme dans la consommation de l'odontol se manifeste par des jeunes ne voulant plus rien faire de leurs propres mains, mais s'attendent à toujours être en joie entre amis ou en famille. Il y a aussi que pour la plupart des personnes en contact avec ce produit finissent par goûter puis en consomment. A force d'être constamment en contact avec la chose, on se retrouve en train de développer une envie personnelle à vouloir goûter ou bien ressentir ce que l'autre ressent souvent après la consommation, vu que tout est de manière naturelle. Pour mieux comprendre ce phénomène dans le changement de la consommation de l'odontol, nous n'avons pas exclu l'hypothèse par laquelle il se pourrait que le mode de fabrication soit à l'origine de ce mouvement.

L'augmentation de la consommation de l'odontol est dû à un processus de fabrication entièrement artisanal dans la communauté locale Fong connu comme étant rurale purement traditionnelle, nous avons par exemple les ingrédients qui, au départ n'ont rien à voir avec la nouvelle gamme d'ingrédients (les écorces, le maïs, le vin blanc de palme) des produits issus de l'agriculture locale, ce qui accélère la production.

La production doit ainsi être contrôlée ou encore se conformer à la culture ancestrale à l'origine pour le bien-être de la population mais également pour les générations futures.

Le phénomène de consommation excessive de l'odontol a des conséquences tant sur le développement local que sur la communauté locales (villages), la perte de la culture au profil des étrangers, soi-disant vouloir s'installer pour le confort, la perte des coutumes et traditions des populations locales, ces derniers qui ont été guidés par nos ancêtres.

Dans le cadre de notre recherche, on s'est fixé comme objectif général : la commune de Zoétele affronte probablement un problème de déracinement culturel vu le détournement de la valeur à l'origine de la fabrication et de la consommation de l'odontol par la population Fong, trouver des indices Anthropologiques de résolution pour améliorer la production et la consommation de ce produit traditionnel transmit par nos aïeux comme héritage de revenus et de soulagement et que nous devons bien conserver pour la futur génération.

Ainsi, l'Anthropologie vise à développer des solutions scientifiques et durables pour assurer la protection de l'odontol hérité de nos ancêtres, tout en honorant nos coutumes et traditions ancestrales.

Il se déroule des objectifs spécifiques suivant :

- Redécouvrir les racines ancestrales de la consommation de l'odontol.
- Convaincre la jeunesse de cette localité par rapport à âge, les lieux et les moments choisis pour consommer l'odontol.
- Montre que la consommation de l'odontol nuit à la santé.
- Faire des illustrations pour des cas de maladies

Dans le but d'atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés au commencement de notre travail, nous avons conduit nos investigations de manière rigoureuse pour répondre brièvement à nos hypothèses. Nous avons orienté notre approche méthodologique vers deux axes : la recherche documentaire et l'observation participante.

La recherche documentaire nous a permis de nous rapprocher plus rapidement de ce qui a été dit dans les années antérieures par des auteurs à propos de notre sujet de recherche. Nos données ont été collectées en fonction du site de notre recherche, créant en nous un esprit de fouille à des ouvrages et autres documents tels que : les articles scientifiques, des thèses et des mémoires qui ont permis d'avoir des idées claires pendant notre recherche sur le terrain. De même, cette documentation nous a permis d'être sous la possession de plusieurs travaux des chercheurs sur l'histoire et la culture Fong.

Pour ce qui est de notre travail sur le terrain, il a été nécessaire pour nous de se focaliser sur la région du Sud Cameroun plus précisément dans l'arrondissement de Zoétele dans le but pour nous de se familiariser avec les villages touchés par ce phénomène. Cette approche nous a également permis d'accélérer à des données qui répondent aux questions posées dans notre guide d'entretien concernant notre sujet de recherche.

Par ailleurs, notre échantillon inclut une catégorie d'informations, notamment les résidences et les personnes visitées. Cela nous a permis d'évaluer la véracité de nos hypothèses de recherche. Néanmoins, pendant notre séjour à Zoétele, nous avons fait usage des techniques telles que : l'observation participante, les études de cas, les guides d'entretien et les discussions de groupes (FGD) et, nous avons pu collecter des données numériques à partir de nos appareils numériques tels que le téléphone portable et l'ordinateur. Les grilles utilisées sont : le principe historique et contextuelle en suite le principe de l'ethno méthodologie. Ensuite, nous avons dressé un rapport d'enquête sur le terrain qui nous renvoie directement sur les attentes de notre recherche. La véracité de nos investigations effectuées sur le terrain de recherche, découle de notre compréhension et nous a permis de dégager les résultats suivants ;

Par conséquent, à la première analyse, nous notons que les facteurs qui favorisent l'accroissement ou le dynamisme de la consommation de l'odontol font partir en majeure partie des consommateurs. La plupart des consommateurs de l'odontol ne prennent pas du temps à mesurer les dégâts qu'ils causent étant sous l'effet d'alcoolismes après effet de consommation. Du point de vue secondaire à nos résultats de notre recherche, nous avons démontré les différents avis que la population de Zoétele a de ce phénomène du changement dans la consommation de l'odontol et du changement social.

Bref, nous avons tout de même démonté en troisième position les dérives que celle-ci apporte comme frein dans le développement de la population ainsi que ses méfaits dans la santé humaine. La consommation abusive de l'odontol a des répercussions négatives au sein de la commune de Zoétele de telle façon que la population Fong, notamment les villages éprouvés par ce phénomène ont vu des personnes mourir, le taux de natalité qui ne fait que réduire par les autochtones et s'accroît par les étrangers chaque année et la défaillance de la jeunesse tout ceci au profit des étrangers qui les envahissent tout doucement (les étrangers deviendront à la longue les autochtones). Sans compter les impacts sociaux que ce phénomène engendre au sein de la communauté locale (violence, paresse, maladie...).

Le développement des communautés locales doit constituer la principale préoccupation des autorités administratives pour apporter une aide efficace aux populations. Concernant nos résultats finals de notre recherche, l'objectif de cette partie était d'arriver à nos objectifs fixés dès la base de notre travail ; mettre en exergue les différentes solutions envisageables que ce soit des solutions gouvernementales, un accent doit être mis dans notre société actuelle afin de faire des sensibilisations à travers la jeune population sur le bien-être culturel. L'Anthropologie étant une science qui a pour objet d'étude la culture des peuples, propose un indice de réponse : la préservation et la pratique de l'héritage, de la culture ancestrale a une importance pour ceux, les chefs traditionnels étant les guerriers de ce bien dans nos communautés locales doivent plus tenir en compte les valeurs traditionnelles de l'odontol et d'encourager l'épanouissement local de nos communautés. En d'autres termes, il est nécessaire de mieux encadrer la production, la distribution et sa consommation pour qu'il garde sa valeur dans la société.

Au-delà de notre échange avec les enquêtes, nous avons ressenti que l'arrondissement de Zoétele s'ouvre à plusieurs sujets de recherche ; excepté ce phénomène de dynamisme dans la consommation en liaison avec la culture de l'odontol, la population nous a également exposé le problème de la religion comme un facteur lié à la vie de débauche.

Des résultats obtenus à notre travail nous amène à espérer pour une recherche plus approfondie sur cette industrie, dans la mesure où notre recherche sera visée sur comment faire que l'industrie de l'odontol soit considérée et bien traitée de manière légale. Cette industrie est un grand moteur de dégradation économique. De cette faite, il doit être soigné de sa fabrication à sa distribution pour éviter la clandestinité qui provoque des décès.

SOURCES

1-7- Dans nos sources, nous avons les sources écrites et les sources orales. Pour les sources écrites nous avons :

1-8- BIBLIOGRAPHIE

Notre bibliographie est composée des ouvrages, les articles, les dictionnaires, et encyclopédie, les thèses et mémoires, webographie et notre liste des informateurs. Nous l'avons présenté de la manière suivante :

1-1-Ouvrages

Nos ouvrages sont divisés en trois (03) qualités à savoir :

1-1 -1-Ouvrages spécifiques

C'est l'ensemble des livres que nous avons parcouru qui, sont concentré de manière précise et profonde sur notre sujet. Ce sont des livres qui nous ont permis d'examiner en détail avec des exemples pour clarifier certains concepts. Nous avons trouvé des livres tels que :

ABDELMAJID AMINE, 1984, *Les pratiques de consommation du vin : rôle des représentations et des situations de consommation.*

MARC A. SCHUCKIT, 1992, *Alcoholism: A Guide for the Primary Care Physician.*

BEJAMIN KISSIM et HENRI BEGLEITER, 1971, *The biology of Alcoholim.*

PETER BOYLR et AL, 2013, *Alcohol: Science, Policy and Puplic.*

JALES R. MILAM et KATHERINE KETCHAM, 1983, *Under the Influence: A Guide to the Myths and Development.*

JOHN H. HANNIGAN et AL, 1999, *Alcohol and Alcoholism: Effects on Brain and Development.*

CHRIS PRENTISS, 2007, *The Alcoholism and Addiction Cure.*

KATHERINE KETCHAM et WILLIAM F. ASBURY, 2000, *Beyond the Influence: Understanding and Defeating Alcoholism.*

LANCE DODES, 2014, *The Sober Truth: Debunking the Bad Science Behind 12-Step Programs and the Rehab Industry.*

JOSEPH VOLPICELLI et MARIA SZALAVITZ, 2000, *Recovery Options: The Complete Guide.*

WILLIAM POTER, 2015, *Alcohol Explained.*

CAROLINE KNAPP, 1996, *Drinking: A Love Story*.

AUGUSTEN BURROUGHS, 2003, *Dry: A Memoir*.

LESLIE JAMISON, 2018, *The Recovering: Intoxication and Its Aftermath*.

MARK H. MOORE et DEAN R. GERSTEIN, 1981, *Alcohol and Public Policy: Beyond the Shadow of Prohibition*.

TOM DARDIS, 1989, *The Thirsty Muse: Alcohol and the American Writer*.

CHARLES JACKSON, 1944, *The Lost Weekend*.

JAMES FREY, 2003, *A Million Little Pieces*.

HEATHER KING, 2004, *Parched: A Memoir*.

MARY KARR, 2009, *Lit*.

SARAH HEPOLA, 2018, *Blackout: Remembering the Things I Drank to Forget*.

En suite les ouvrages généraux qui nous ont permis de structurer nos informations.

1-1-2 Ouvrages généraux

ARTHUR KLEINMAN, 1997, *Social Suffering*. Berkeley: University of Californian Press.

AMADOU HAMPÂTE BÂ, 1991, *Amkoullel, l'enfant peul*. Arles: Actes Sud.

ALFRED REGINALD, 1949, *Social Theory and Social Structure*.

KAPTCHUK, T J AND EISENBERG, DM, Varieties of healing: 2. A Taxonomy of unconventional healing practices. Ann intern M.

BABA KAKE I. et M'BOKOLO, 1978, *Histoire générale de l'Afrique, Berceau d'humanité*.

P 9

BARDIN, 1986, *L'analyse de contenu : première édition*, Paris : Presses Universitaire de France.

BARRES, MAURICE, 1897, *Les délivrances : Edition de la pléiade*.

BECHER, HOWARD, S, 1963, *Outsiders: studies in the sociology of deviance*. New York : free Press (comprend des réflexions sur la consommation d'alcool comme comportement déviant).

BRONSLAW MALINWSKI, 1944, *A Diary in the Strict sense of Term*.

BOURGOIS PHILIPPE, 1995, *In Search of Respect: **Selling Crack** in El Barrio*. New York : combridge University Press. (Aborde l'alcool et d'autres substances dans le contexte de la vie urbaine).

BLUMER HERBER, 1968, *Symbolic Interactionism: Perspective and Method*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hll.

BYRON GOOD, 1994, *Medicicine, Rationality, and Experience: An anthropological Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press

CAMUS ALBERT, 1947, *La peste*. Paris. Editions Callimard. CAHALAN, D, 1970 « *Drinking Patterns and their consequences: A study of the Relationship Between Drinking and social Behavior* ».

CATTELAINEP, D'E, 2004, « *le vin, sang de la terre, élixir des dieux et des hommes, don D'Osiris* ».

COHEN ALBART, 1953, *Le livre de ma mère*.

CHRISTINE EBER, 1995, *Women and Alcohol in a Highland Maya Town*. University of Texas Press.

CLAUDE LEVIS-STRAUSSE, 1971, *Mythologique: 4 tomes*.

CLIFFORD GEERTZ, 1973, *The interpretation of culture*.

DAVID SUTTON, 2001, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford : Berg.

DEPELTEAU, F, 2000, *La démarche d'une recherche en science humaine*, Presses de l'Université de Laval, Bruxelles, de Boeck Université.

DIDIER FASSIN, 2006, *When Bodies remember. Experiences et Politique du sida en Afrique du Sud*. Paris : La Découverte.

EDWARD, T, Hall, 1966, *The Hidden Dimension*.

FASSIN, D, 1990, *Décrire. Entretien et observation*. FASSIN, D. et JAFFRE.

HERD Denise, 2017, *Alcohol and Culture: A Social and Cultural History*. London: Routledge.

HERSKOVITD M.J, 1958, *The human Factor in Changing Africa*. Nex York: Knopf.

KLAIN, H, 2004, *The Social Construction of Alcohol: A Sociological Perspective*. New York : Routledge.

KANT, 1781, *Critique de la raison pure*.

KARRIKER. JAFFE, K, 2011, « *social context and drinking: A review of the literature* »
Substance use and misuse.

LAYC CAMARA, 1953, *L'enfant noir*.

LE ROUX, P., 2002 *Des Hommes aux Dieux : Boissons Fermentées, Rituels et Festives d'Asie du sud-est et au-delà*.

MARY DOUGLAS, 1987, *Purity and Danger*.

MARGARET LOCK, 2002, *Twice Dead: Organ Transplants and Reinvention of Death*
Berkeley: University of California Press.

MBONJI Edjenguèlè, 2001, *l'Ethno-Perspective ou la Méthode des Discours de l'Ethno-Anthropologie Culturelle*, Yaoundé.

MUCCHIELLI, R., 1991, *L'analyse de contenu des documents et des communications*, Paris, ESF éditeur, Coll. « formation permanente en sciences humaines », 7^e édition.

MUCCHIELLI, 1996, *Les sciences de l'information et de la communication* : Paris, Hachette

MICHAEL DIETLER, 2010, *Achaeology of Colonialism*.

MICHAEL FARADAY, 1827, *Chemical Manipulation*. Londres: John Murray

MORANDREW, C., and, 1969, *Drunken **Comportment**: A Social Explanation*. Chicago:
Aldine Publishing.

NASH, J., L., 1990, *The alcohol family: a sociological perspective*. New York. Routledge.

NANCY SEHEPER HUGHES, 1992, *Death Without Weeping: The Violence of Evryday Life in Brazil*. Berkeley : University of California Press.

NKOUM, B., A., 2005, *Initiative à la recherche : une nécessité professionnelle*, Yaoundé, Presses de l'UCAC.

OBABIA, 2004, *Que sais-je ? Presses Universitaire de France*

OMBOLO, J., P., SARDAN, O, 1995, *La politique de terrain sur la production des données anthropologique*, in Les terrains d'enquêtes, APAD.

ROOM, R., 1984, *Alcohol and the Community: A Sociological Perspective*. New York :
Routledge.

SARDAN, O, 1995, « *La Politique du terrain sur la production des données en anthropologie* » in *les terrains de l'enquête*, Editions parenthèse, N°1

SEMBENE, OUSMANE, 1959, *La grève des battus*.

SIOLNEY MINTZ, 1985, *Sweetness and Power: The place of Sugar in Modern History*. New York: Viking

ROBERT KING MERTON, 1967, *On theoretical Sociology*.

ZOLA EMILE, 1877, *L'assommoir*.

A. GUNDER FRANK, CAPITALISM, and underdevelopment in latin America

CELSO FURTADO, Development and underdevelopment

KARL MARX, Préface to a contribution to a critique of political economy.

KARL MARX, Pré-capitalist economic formations, edited by E. J.Hobsbawm

RICHARD.T. GILL, Economic development: past and present

RAGNAR NURKSE, Problems of capital formation in underdevelopment countries

T. SZENTSI, The political economic of underdevelopment. (Budapest, 1971.)

MURRAY RH, RUBEL AJ, Physicians and healers-unwitting partners in health care (see comments). N.Engl J Med. 1992 ; 326 : 61-64.

GEVITZ N. OTHER HEALERS: Unorthodox Medicine in America. Baltimore: Johns Hopkins University Press; 1988.

ERNST E. RESCH KL, MILLS' S. ET AL. Complementary medicine- a definition. Br j Gen Pract.

MBONDJI, E. 2005, L'Ethno –Perspective ou la méthode du discours de L'Ethno-Anthropologie Culturelle, Yaoundé PUY.

1-1-3- Ouvrages méthodologiques

BOURDIEU, PIERRE, 1990, *Recherche en sociologie : Méthodes et technique*. Edition de Passeron, Jean Claude Minuit.

ELA JEAN-MARC, 1997, *Guide pédagogique de formation à la recherche pour le Développement en Afrique*. L'Harmattan.

GAUTHIER, 1986, Recherche sociale : De la problématique à la collecte des données. P 56

Kaufmann, Jean Claude, 2008, *La Recherche qualitative*.

MBONJI EDJENGUÈLÈ, 2005, *L'Ethno-perspective ou la Méthode du discours de L'ethno-anthropologie culturelle*, Presses Universitaire de Yaoundé.

SARDAN, 1995, *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*, APAD-Karthala. P 75

NKWI, 2001, *African Ethnography : A guide to community fieldwork*

FASSIN, 2015, *L'ombre du monde. Une anthropologie de la condition carcérale*. Seuil.P 99.

2-Articles

D M. KESSLER, R C, FOSTER C, NORLOCK F E, CALKINS DR, DELBANCO T L. Unconventional medicine in the United States. Prevalence, costs, and patterns of use. N. Engl J Med. 1993; 328: 246-52.

KAPTCHUK, T J AND EISENBERG, DM, Varieties of healing: 1. Medical pluralism in the United States. Ann intern 135(3), 189-195. 2001.

WEIL A, ET ALL. Integrated medicine. BMJ. 2001; 322: 119-20.

Complementary medicine: time for critical engagement meets science. JAMA. 1998; 280: 1618-19.

Complementary medicine: time for critical engagement. LANCET,2000 ; 356 :20023.

Fontanarosa PB, Lundberg GD. Alternative medicine meets science. JAMA. 1998; 280 :1618-19.

JONAS WB. Alternative medicine-learning from the past, examining the present, advancing to the future (editorial) (in process citation). JAMA. 1998; 280 :1616-18.

ANGELL M. KASSIRER JP. Alternative medicine – risks of untested and unregulated remedies (editorial; comment). N. Eng J Med. 1998; 339 :839-41.

DALEN JE. “Conventional” and “unconventional” medicine. Can they be integrated? Arch. Intern Med. 1998; 158 :2179-81.

LEISTNER, G.M.E. 1969. "Swaziland in the Eve of independence" Africa institute. August 20.

LEISTNER, G.M.E. (1981) "Africa Traditions and Economic Development" Africa Insigh. Vol. 13 N°3.

LEISTNER, G.M.E. (1983), "Black African in search of an Appropriate Development Strategy", Africa Insigh. Vol. 11. N° 2.

MARITZ, J. C. (1987). "Social and Cultural Heritage in a New Era", Africa Insigh. Vol. 17. N°2, p. 120.

COHEN, P, 1998, « *Alcohol and the family: A review of the literature* » Journal of family issues p. 482, 2004.

GME, G, et REHM, J, 2003, « *Harmful alcohol use* » Alcohol Research and Health", pp. 52-62.

JAMES FERGUSON, 2013," *Declaration of Dependence: Labour, Personhood, and Welfare in Southen Africa*" Journal of the Royal Anthropological Institute, PP. 223-242.

ROOM. R, 2005, « *Alcohol consumption and social context h* » Journal of substance use, PP. 227-233

TOOMEY, 1990,

WAGENAAR, A, C, 2002, « *Effects of minimum **drinking age** laws: A summary of the empirical studies* » Journal of studies on alcohol PP. 206- 225

XAVIER MBOME, 205, « *Du terrain à l'encadrement sportive*" Journal le messenger ». PP.85

3- Dictionnaire et encyclopédies

Dictionnaire le Robert, 1993

Dictionnaire petit la rousse, 1905

4-Thèses et mémoires

Ce sont l'ensemble des documents de thèses de nos aînés que nous avons eu à tirer des connaissances et des idées pouvant nous aider à réaliser notre travail. Nous pouvons citer :

5.1. Thèses

Chatal Nguemsi, 2007, « Les pratiques de consommations d'alcool chez les jeunes au Cameroun » Université de Ngaoundéré.

Jean Paul Nguejang, 2021, « La consommation de bières au Cameroun habitudes et impacts », Université de Yaoundé 1.

STHEVE François Ossah, 2022, « la bière et le vin en négro-culture. Le cas des Ekang du Sud Cameroun (XVIII^e- XX^e siècle) sous l'éclairage des Egyptiens anciens (2700-1069 av J.C.) ».

5.2. Mémoires

Christa S.M.J., 2012, « Analyse de la technologie Artisanale de production de SOBADI : Lokosso de finition des conditions opératoires optimales » mémoire de 3^{ème} promotion.

Nguemo P., 2022, « Alcools traditionnels au Cameroun : Entre culture et économie ». Mémoire de Master de Yaoundé 1, FALSH.

Ndo Mezui François Steve, 2022, « Exploration des terres et son impact sur le développement local dans la vallée du Ntem : contribution à l'anthropologie de développement ». Mémoire de Master de Yaoundé 1, FALSH.

Ateba Ateba Jean François, 2021, « Expression corporelles et communication chez les Maka'a l'Est Cameroun : contribution à une anthropologie somatique ». Mémoire de Master de Yaoundé 1, FALSH.

Valdez Mbida, 2022, « Les multinationales d'exploitation de l'or et la question de développement durable de l'arrondissement de Betare-oyo de 2001 à 2020 ».

Bikaga Bela Marie Madeline, 2021, « Le plantain et sa signification culturelle chez les Beti : le cas des Menguissa. Etude anthropologique ».

Harouna Habaga, 2018, « Le projet de promotion humaine de Tokombéré (TRHT) » : anthropologie de la contribution de l'église catholique dans le développement local des monts Mendera, Extrême-Nord Cameroun.

1-9- 6-Webographie

Scholar.google.com. Consulter de 2022 à 2025

Pubmed.ncbi.nlm.nih.gov. Consulter en 2025

Jstor.org. Consulter de 2023 à 2025

Researchgate.net. Consulter de 2021 à 2025

Sciencedirect.com. Consulter de 2023 à 2025

Ieee.org. Consulter en 2025

Academia.edu. Consulter en 2025

Springer.com. Consulter en 2025

Arxiv.org. Consulter en 2025

Worldcat.org. Consulter en 2025

[http:// www.erudit.org/developpement](http://www.erudit.org/developpement) local.html2020.

[Http:// socio-anthropologie. Revue.orig/index47*texte](Http://socio-anthropologie.Revue.orig/index47*texte) ; 2019

<https://scholar.google.com/scholar>.

1-10- 7-Sources orales

Cette liste représente l'ensemble des personnes que nous avons interrogé durant notre travail sur le terrain. Cette liste comporte les noms et prénoms, sexes, âges, villages, profession puis l'heure et la date que nous avons effectué l'entretien.

N°	NOMS & PRENOMS	SEXES	AGE S	VILLAGES	PROFESSION	HEURES & DATES
01	EBA JEAN Paul	M	63	NYABIBETE	Menuiser	05/02/2024 à 12h 24
02	NGBWA Valentin	M	73	NYABIBETE	Enseignant retraité	06/02/2024 à 9h 49
03	EKEME CHRISTELLE	F	34	SOUS SOL	Commerçante	07/02/2024 à 16h 21
04	ABOUI AMILIENNE	F	54	MINTO'O	Commerçante	06/02/ 2024 à 13h17
05	NKOUMBA JEAN	M	46	MINTO'O	Agent communal	06/02/2024 à 17h32
06	GUECTTE KOGUEM Jean	M	42	CETIQUE	Surveillent générale	07/02/2024 à 09h 08
07	ZANG NGUELE	M	34	Zoétele	1 ^{er} A.D	07/02/2024 à 10h 17

08	AKONO ACHILLE	M	42	Zoétele	S.P sous-préfet	07/02/2024 à 11h 08
09	NARCISS	M	36	Mairie	2 ^{ème} A.D	07/02/2024 à 11h 40
10	MBOE MARIE	F	36	Chefferie	Enseignante	07/02/2024 à 16h 52
11	ANNONYME	M	/	L.B de Zoétele	proviseur	08/02/2024 à 09h 24
12	TAMBE RENE	M	50	Nkolomang	Religieux	08/02/2024 à 08h 40
13	MVODO ETO'O Fongo (FGD)	M	55	Chefferie supérieur	Autorité traditionnel	11/02/2024 à 17h 19
14	PAPA YO'O (FGD)	M	77	Chefferie	Retraité	11/02/2024 à 17h 19
15	ONDOUA MICHELLE	M	41	Nyanbibete	Religieux	13/02/2024 à 09h 15
16	MAMAN DOROTE	M	78	OLONG	Cultivatrice	03/03/2024 à 08h20
17	MEVA'A LANDRY	M	21	MINTO'O	Etudiant	20/08/2024 à 08h 00
18	ONGONO ROMUALD	M	36	YAOUNDÉ	Infirmier	22/08/2024 à 07h15
19	FANNY (FGD)	F	25	BIBEH	Elève	05/09/2024 à 09h 00
20	ABOMO (FGD)	F	16	BIBEH	Elève	05/09/2024 à 09h 00
21	DUVAL (FGD)	M	22	BIBEH	Elève	05/09/2024 à 09h 00
22	CLAUDE (FGD)	M	35	BIBEH	Surveillant	05/09/2024 à 09h 00
23	YVETTE (FGD)	F	24	BIBEH	Elève	05/09/2024 à 09h 00
24	TAT ANNE (FGD)	F	36	MARCHE	Commerçante	05/09/2024 à 14h 30
25	ATING (FGD)	F	19	MAECHE	Commerçante	05/09/2024 à 14h 30
26	ROSINE (FGD)	F	35	MARCHE	Commerçante	05/09/2024 à 14h 30
27	ANGELINE	F	43	MARCHE	Commerçante	05/09/2024 à 14h 30
28	MARIE (FGD)	F	50	Nyanbibete	Producteur	06/09/2024 à 12h 42
29	ONDOUA	M	33	Nyanbibete	Producteur	06/09/2024 à 12h 42
30	OWONO	M	44	Nyanbibete	Consommateur	06/09/2024 à 12h 42
31	RODRIGUE	M	33	NYANBIETE	Consommateur	06/09/2024 à 12h 42
32	LESLIE	F	25	YAOUNDÉ	Infirmier	09/09/2024/ à 11h 10
33	STEVIE	M	29	YAOUNDÉ	Etudiant	09/09/2024 11h 50
34	MAXIMME	M	31	YAOUNDÉ	Etudiant	09/09/2024 13h 12

ANNEXES

1-11- Annexe 1 : Attestation de recherche de l'UYI

UNIVERSITÉ DE YAOUNDÉ I THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I		
FACULTE DES ARTS, LETTRES ET SCIENCES HUMAINES <u>DEPARTEMENT D'ANTHROPOLOGIE</u>		FACULTY OF ARTS, LETTERS AND SOCIAL SCIENCES <u>DEPARTMENT OF ANTHROPOLOGY</u>
Yaoundé, le 16 MARS 2022		
<u>AUTORISATION DE RECHERCHE</u>		
Je soussigné, Professeur Paschal KUM AWAH, Chef du Département d'Anthropologie de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaine de l'Université de Yaoundé I, atteste que l'étudiante BEKONO OBATE Angèle Natacha, Matricule 17G411, est inscrite en Master II dans ledit département. Elle mène ses travaux universitaires sur le thème: «La culture et la consommation de l'//odontol//, « Ethanol », chez les Betis du Cameroun », sous la direction du Docteur FONJONG Lucy. A cet effet, je vous saurais gré des dispositions que vous voudriez bien prendre afin de fournir à l'intéressée toute information nécessaire à mesure de l'aider dans le bon déroulement de sa recherche. En foi de quoi la présente autorisation de recherche lui est délivrée pour servir et valoir ce que de droit./-		
 Le Chef de Département <i>P. Paschal Kum Awah</i>		

1-12- Annexe 2 : GUIDE D'OBSERVATION

Bonjour ! Je me nomme BEKONO OBATE Angele Natacha et je suis étudiante à l'Université de Yaoundé 1, Master 2 au Département d'Anthropologie. Nous effectuons une étude universitaire sur : **INDUSTRIE ET CONSOMMATION DE L'ÉTHANOL // ODONTOL// DANS LA CULTURE FONG DE ZOETELE SUD-CAMEROUN : UNE CONTRIBUTION A L'ANTHROPOLOGIE CULTURELLE**

Vous faites partie des personnes auprès de qui nous voulons collecter les informations sur cette thématique. Nous sollicitons votre permission pour vous poser quelques questions sur ce sujet. L'entretien dure à peu près 30 à 45 minutes. Pour chaque question qui vous sera posée, vous êtes libre de répondre ou de ne pas le faire. Mais, le cas échéant, en âme et conscience, veuillez donner le maximum de réponses et d'informations possible, avec le plus de sincérité et d'objectivité possible. Vous n'êtes pas tenus de citer nommément des individus ou des institutions sur des faits sensibles, il suffira de décrire les faits eux-mêmes. Je vous garantis que les informations que vous me donnerez resteront confidentielles et ne seront utilisés que dans le cadre de cette étude.

Dans ce guide, nous allons observer les éléments suivants :

- les habitants.
- Les urbanisations.
- La végétation.
- Les perturbations naturelles.
- Le cycle naturel.
- Les activités humaines et environnement.
- Les dynamismes.
- Les différentes étapes de la fabrication de l'odontol.
- Les comportements des consommateurs.
- Les gestes culturels.

1-13- Annexe 3 : GUIDE D'ENTRETIEN

REPUBLIQUE DU CAMEROUN PAIX-TRAVAIL-PATRIE ***** CENTRE DE RECHERCHE ET DE FORMATION DOCTORALE EN SCIENCES HUMAINES SOCIALE ET EDUCATIVES ***** UNITE DE RECHERCHE ET DE FORMATION DOCTORALE EN SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES ***** DEPARTEMENT D'ANTHROPOLOGIE	UNIVERSITE DE YAOUNDE I UNIVERSITY OF YAOUNDE I 	REPUBLIC OF CAMEROON PEACE-WORK-FATHERLAND ***** POSTGRADUATE SCHOOL FOR SOCIAL AND EDUCATIONAL SCIENCES ***** DOCTORAL RESEARCH UNIT FOR HUMAN AND SOCIAL SCIENCES ***** DEPARTMENT OF ANTHROPOLOGY
<u>FORMULAIRE DE CONSENTEMENT ECLAIRE</u>		

ETUDE SUR LA PERCEPTION ET REPRESENTATION DE LA VACCINATION DE LA POLIOMYELITIS CHEZ LES BAMENDOU DE L'OUEST CAMEROUN.

CONCENTEMENT

Bonjour ! Je me nomme BEKONO OBATE Angele Natacha et je suis étudiante à l'Université de Yaoundé 1, Master 2 au Département d'Anthropologie. Nous effectuons une étude universitaire sur : **INDUSTRIE ET CONSOMMATION DE L'ÉTHANOL // ODONTOL// DANS LA CULTURE FONG DE ZOETELE SUD-CAMEROUN : UNE CONTRIBUTION A L'ANTHROPOLOGIE CULTURELLE**

Vous faites partie des personnes auprès de qui nous voulons collecter les informations sur cette thématique. Nous sollicitons votre permission pour vous poser quelques questions sur ce sujet. L'entretien dure à peu près 30 à 45 minutes. Pour chaque question qui vous sera posée, vous êtes libre de répondre ou de ne pas le faire. Mais, le cas échéant, en âme et conscience, veuillez donner le maximum de réponses et d'informations possible, avec le plus de sincérité et d'objectivité possible. Vous n'êtes pas tenus de citer nommément des individus ou des institutions sur des faits sensibles, il suffira de décrire les faits eux-mêmes. Je vous garantis que les informations que vous me donnerez resteront confidentielles et ne seront utilisées que dans le cadre de cette étude.

Acceptez-vous de passer l'entretien ? Oui/Non si Non, fin de l'entretien, Merci.

Je certifie que l'enquêté(e) a été informé de la nature et du but de l'étude et qu'il (elle) a donné un consentement verbal. Il a aussi été informé de sa liberté de s'y abstenir.

Etant donné que je ne pourrais pas noter tout ce que vous direz le plus fidèlement possible, je sollicite de vous la permission d'enregistrer notre discussion avec l'appareil que voici. Une fois que les données seront extraites pour analyse, les enregistrements seront détruits. Et personne ne saura que ces informations viennent de vous.

Date..... Signature de l'investigateur.....
Date de l'entretien..... Heure de début de l'entretien.....

GUIDE D'ENTRETIEN INDIVIDUEL APPROFONDI IDENTIFICATION DE L'INFORMATEUR

Bonjour ! Je me nomme BEKONO OBATE Angele Natacha et je suis étudiante à l'Université de Yaoundé 1, Master 2 au Département d'Anthropologie. Nous effectuons une étude universitaire sur : **INDUSTRIE ET CONSOMMATION DE L'ÉTHANOL // ODONTOL// DANS LA CULTURE FONG DE ZOETELE SUD-CAMEROUN : UNE CONTRIBUTION A L'ANTHROPOLOGIE CULTURELLE**

Vous faites partie des personnes auprès de qui nous voulons collecter les informations sur cette thématique. Nous sollicitons votre permission pour vous poser quelques questions sur ce sujet. L'entretien dure à peu près 30 à 45 minutes. Pour chaque question qui vous sera posée, vous êtes libre de répondre ou de ne pas le faire. Mais, le cas échéant, en âme et conscience, veuillez donner le maximum de réponses et d'informations possible, avec le plus de sincérité et d'objectivité possible. Vous n'êtes pas tenus de citer nommément des individus ou des institutions sur des faits sensibles, il suffira de décrire les faits eux-mêmes. Je vous garantis que les informations que vous me donnerez resteront confidentielles et ne seront utilisés que dans le cadre de cette étude.

Acceptez-vous de passer l'entretien ? Oui/Non si Non, fin de l'entretien, Merci.

Je certifie que l'enquêté(e) a été informé de la nature et du but de l'étude et qu'il (elle) a donné un consentement verbal. Il a aussi été informé de sa liberté de s'y abstenir.

Etant donné que je ne pourrais pas noter tout ce que vous direz le plus fidèlement possible, je sollicite de vous la permission d'enregistrer notre discussion avec l'appareil que voici. Une fois que les données seront extraites pour analyse, les enregistrements seront détruits. Et personne ne saura que ces informations viennent de vous.

Date..... Signature de l'investigateur.....
Date de l'entretien..... Heure de début de l'entretien

NOM ET PRENOM..... AGE.....

PROFESSION..... LIEU.....

DATE..... TEL.....

GENRE RELIGION

A- QUESTIONS SUR LA CONSOMMATION

- 1- Les appellations de l'odontol ici à Zoétele et ailleurs.
- 2- Lieux de consommations de l'odontol.
- 3- Consomme l'odontol.

- 4- Raisons
- 5- Impressions

B- GUIDE SUR LES PERCEPTIONS ET LES CONSEQUENCES

- 1- Perception sur l'industrie et la consommation de l'odontol.
- 2- Valeur de l'odontol.
- 3- Dérives liées à la consommation.
- 4- Les activités liées à la production, la distribution.
 - cérémonies traditionnelles
 - mariages
 - baptême
 - convivialités
- 5- Impacts socio culturel et politique de la production et la consommation.
 - chômage
 - négligence
 - malédiction
 - gourmandise

1-14- C- GUIDE SUR LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION

- 1- Les étapes et les procédures de production de l'odontol.
- 2- Les groupes impliqués dans la production de l'odontol.
- 3- Mécanismes de conservation de cette liqueur.
- 4- Vente et prix.
 - gros
 - détaille
- 5- Population cible de la consommation.
 - Jeunes
 - Adultes
 - Vieillards

TABLE DES MATIÈRES

DÉDICACE	i
REMERCIEMENTS	ii
SOMMAIRE.....	iii
LISTE DES ABRÉVIATIONS, ACRONYMES ET SIGLES.....	iv
LISTE DES TABLEAUX, PHOTOS, FIGURES ET CARTES	v
RÉSUMÉ	vi
ABSTRACT.....	vii
INTRODUCTION GENERALE	1
1- CONTEXTE D'ÉTUDE.....	2
2- JUSTIFICATION CHOIX DU SUJET	4
2. 1- Justification personnelle.....	4
2. 2- Justification scientifique.....	5
3- PROBLÈME DE RECHERCHE.....	6
5- QUESTIONS DE RECHERCHE	9
5.1- Question principale	9
Questions secondaires	9
6- HYPOTHESES DE RECHERCHE	9
6-1- Hypothèse principale	10
6-2- Hypothèses secondaires	10
7- OBJECTIFS DE RECHERCHE	10
7-1- Objectifs principal	10
7-2- Objectifs secondaires	10
8- METHODOLOGIE DE RECHERCHE.....	11
8-1- Recherche documentaire.....	11
8-2- Recherche sur le terrain	12
8-2-1- Collecte de données de terrain.....	12
8-2-1-1- Technique de collecte de données.....	12
8-2-1-1-1- De l'observation participante.....	12
8-2-1-1-2- l'entretien direct individuel	13
8-2-1-1-3- Discussion de group (FGD)	14
8-2-1-1-4- La Photographie.....	15
8-2-1-2- Outils de collecte de donnés.....	15
9- GESTION DES DONNEES	16
10- ANALYSES DES DONNEES.....	16
10-1- Analyse du contenu.....	16
10-1-1- Analyse conceptuelle.....	16
10-1-2- Analyse qualitative	17
10-1-3- Analyse iconographique	17
11- INTERPRETATION DES DONNEES.....	18
12- ECHANTILLONNAGE DE L'ETUDE	18
13- LES CONSIDERATIONS ETHIQUES.....	19
14- Limitation.....	19
15- Délimitation	20

16- Difficultés	20
17- INTERET DE RECHERCHE	20
17-1-Intérêt théorique.....	21
17-2-Intérêt pratique.....	21
18- PLAN DU TRAVAIL	21
CHAPITRE 1 : PRÉSENTATION ETHNOGRAPHIQUE, HUMAINE ET CULTURELLE DES FONG DE ZOETELE	23
1-1- <i>PRESENTATION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE DE LA DE ZOETELE</i>	24
1-1-1- Délimitation géographique de la zone de recherche	24
1-1-2- Aspect biophysique.....	27
1-1-2- le Climat	27
1-1-2-2- Le relief et sol	28
1-1-2-3- Hydrographie	29
1-1-2-4- La flore et la faune	29
1-1-2-5- Ressources minières.....	31
1-1-3- SITUATION DE L'ECONOMIE LOCALE	31
1-1-3-1- Secteur primaire	31
1-1-3-1- 1- L'agriculture	31
1-1-3-1- 2- L'élevage	32
1-1-3-1- 3- La chasse.....	32
1-1-3-1- 4- La pêche.....	32
1-1-3-1- 5- La cueillette	33
1-1-3-2- Secteur secondaire.....	33
1-1-3-2- 1- Artisanat.....	33
1-1-3-2- 2- Industrie	34
1-1-3-3- Secteur tertiaire	34
1-1-4- Secteur informel.....	34
1-2- <i>PRESENTATION DU MILIEU HUMAIN</i>	34
1-2-1- Historique du peuple Fong de Zoétéle.....	34
1-2-2-Population, tradition et croyance	36
1-2-2-1- Population	36
1-2-2-2. Tradition	36
1-2-2-2-1- La dote et le mariage.....	37
1-2-2-2-2- Le premier accouchement d'une femme	37
1-2-2-2-2- Le décès	38
1-2-2-2-3- Les croyances.....	39
1-3- <i>LA CULTURE ET LE POUVOIR DE LA TRADITION CHEZ LES FONG DE ZOETELE</i>	39
1-3-1 Genre et pouvoir	41
CHAPITRE II : REVUE DE LA LITTERATURE, CADRE THEORIQUE ET CONCEPTUELS.....	43
2-1- <i>ETAT DU DEBAT : REVUE DE LA LITTERTURE</i>	44
2-1-1- De la fabrication des boissons traditionnelles dans le temps et l'espace	44
2-1-1-1- La fermentation ancienne dans les autres sociétés	45
2-1-1-2- De la fermentation dans l'Afrique ancienne.....	45
2-1-2- Objectif et évolution de la fermentation	46
2-1-2-1- Objectif de la fermentation.....	46
2-1-2-2-Evolution de la fermentation	47
2-1-2-3-Renaissance et l'époque moderne	47
2-1-3- La fermentation du vin dans les sociétés (aires culturelles) du Cameroun	48
2-1-3-1- Les types de fermentation au Cameroun	48
2-1-3-2- De la fermentation de l'odontol chez les Fong.....	49
2-1-4- la commercialisation et les répercussions sociales de l'odontol	49
2-2-2- CADRE CONCEPTUEL	49

2-2-1- L'industrie	50
2-2-2- La culture.....	51
2-2-3- La culture Ekang et la consommation de l'odontol	51
2-2-4- La culture fong et la consommation	51
2-2-5- Odontol.....	52
2-2-6- Les différentes appellations de l'odontol.....	53
2-2-7- Éthanol	54
2-2-8- La boisson	55
2-2-9- Santé	56
2-3- CADRE THEORIQUE	56
2-3-1- Fonctionnalisme	57
2-3-3- l'ethnométhodologie.....	59
2-3-4- L'interactionnisme social	60
CHAPITRE 3 : PRESENTATION ETHNOGRAPHIQUE DE L'INDUSTRIE ET LA CONSOMMATION DE L'ODONTOL	62
3-1- LES INGREDIENTS OU MATERIELS UTILISES DANS LA FABRICATION DE L'ODONTOL	64
3-1-1- LES INGREDIENTS ORIGINAUX ET AUTHENTIQUES.....	64
3-1-1-1- Le maïs.....	64
3-1-1-2- La banane	65
3-1-2- EVOLUTION ET INTRODUCTION DES ELEMENTS NOUVEAUX DANS LA FABROCACTION.....	68
3-1-2-1- Raisons de l'introduction des nouveaux ingrédients dans la fabrication de l'odontol	68
3-1-2-1-2- la disponibilité des vins blancs	68
3-1-2-1-2-1- vin blanc de palme	69
3-1-2-1-2-2- vin blanc de raphia.....	70
3-1-2-1-3- l'introduction du sucre	71
3-1-2-1-4- les écorces.....	71
3-1-2-1-4-1- Essock.....	71
3-1-3- les ajouts nouveaux dans la fabrication	72
3-1-3-1- les whiskys moderne	72
3-1-3-2- l'eau.....	73
3-2- LES TECHNIQUES DE DISTILLATION DE L'ODONTOL	73
3-2-1-les techniques anciennes de production de l'odontol.....	73
3-2-1-1- les lieux de production de l'odontol dans la société Fong ancienne.....	74
3-2-1-1- 1-la broussaille	74
3-2-1-1- 2- Les rivières et les zones marécageuses	75
3-2-1-2- Le dispositif ancien de production de l'odontol	76
3-2-1-2-1- Les jarres en terre cuite	78
3-2-1-2-2- Le bambou	78
3-2-1-2-3- La feuille verte (Akone).....	79
3-2-1-3- Control et les exigences de production ancienne de l'odontol	80
3-2-2- Les techniques actuelles de distillation de l'odontol	81
3-2-2-1- Les outils et les dispositifs actuels	81
3-2-2-1- 1- Les bidons.....	81
3-2-2-1- 2- Une marmite en aluminium	82
3-2-2-1-3- Le ciment et les tuyaux	83
3-2-2-1- 4- Demi-feuille de tôle, l'entonnoir et coton	83
3-2-2-1-5- La boue et le feu	83
3-2-2-1-6- La bouteille en verre	83
3-2-2-2- Le mécanisme de disposition du matériel	84
3-2-2-3- Le rôle de l'homme dans la production.....	86
3-3- LES TECHNIQUES ET MECANISMES DE CONSERVATION DE L'ODONTOL	88
3-3-1- Le choix des ustensiles	88

3-3-1-1- utilisation des contenants en plastiques.....	88
3-3-1-2- Utilisation des contenants en verre.....	89
3-3-2- Les lieux de conservation.....	90
3-3-2-1- Les lieux chauds.....	90
3-3-2-2- Les lieux humides.....	91
3-3-3- La manipulation de l'odontol.....	91
3-3-3-1- Le transport de l'odontol.....	92
3-3-3-2- Service de l'odontol.....	92
CHAPITRE 4 : PERCEPTION DE L'INDUSTRIE ET LA CONSOMMATION DE L'ETHANOL CHEZ LES FONG DE ZOETELE.....	95
4-1- <i>QUALITÉ ET LE STATUT DES CONSOMMATEURS DE L'ODONTOL</i>	96
4-1-1- Qualité et statut des consommateurs de l'odontol à l'origine.....	96
4-1-1-1- Liqueur réservée aux personnes adultes.....	96
4-1-1-2- Une boisson réservée au genre masculin.....	97
4-1-1-2-1- Dans le sens culturel.....	97
4-1-1-2-2- Dans le sens biologique.....	98
4-1-1-2-3- Sens social.....	98
4-1-1-3- Autorisation spécifique de la consommation pour les enfants.....	99
4-1-2- Vulgarisation de la consommation de l'odontol dans la société Fong de Zoétele.....	100
4-1-2-1- Les facteurs coloniaux.....	100
4-1-2-2- Les facteurs urbains.....	101
4-1-2-3- Influence culturelle.....	103
4-1-2-4- Facteurs économiques.....	104
4-1-2-2- La libéralisation de la consommation en milieux jeunes.....	107
4-1-2-3- La consommation de l'odontol par les femmes.....	110
4-1-2-3- Une autorisation spéciale de consommation pour les enfants.....	111
4-2- <i>USAGE ALIMENTAIRE ET RÉCRÉATIF DE L'ODONTOL CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE</i>	112
4-2-1- Les différents usages alimentaire et récréatif de l'odontol.....	112
4-2-1-1- Usage culinaire.....	113
4-2-1-1-1- Pour la viande de chien.....	113
4-2-1-2- La consommation comme apéritif.....	114
4-2-2- Les lieux de consommation de l'odontol.....	115
4-2-2-1- Les lieux traditionnel de consommation de l'odontol.....	115
4-2-2-1-1- La brousse.....	115
4-2-2-1-2- Les champs.....	116
4-2-2-1-3- La chefferie.....	116
4-2-2-1-4- Cadre familial.....	116
4-2-3- Les espaces nouveaux de consommation de l'odontol.....	117
4-2-3-1- Les domiciles privés.....	117
4-2-3-2- Les carrefours et les lieux populaires.....	117
4-2-2-3- Les marchés.....	118
4-3- <i>USAGE MÉDICINALE ET THÉRAPEUTIQUE DE L'ODONTOL</i>	118
4-3-1- Utilisation de l'odontol dans la lutte et prévention des maladies dans la société traditionnelle.....	118
4-3-1-1- La prévention des maladies des enfants.....	118
4-3-1-2- Le traitement de maladie chez les adultes.....	119
4-3-2- L'utilisation de l'odontol comme aphrodisiaque et excitant.....	120
4-3-2-1- La consommation des composés à base de l'odontol pour augmenter la libido.....	120
4-3-2-2- L'utilisation de l'odontol dans la lutte contre la faiblesse sexuelle.....	121
4-3-3- Les autres usages médicinales et thérapeutiques de l'odontol dans la société d'aujourd'hui.....	122
CHAPITRE 5 : ANALYSE ET INTERPRETATION ANTHROPOLOGIQUE DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION DE L'ODONTOL CHEZ LES FONG ZOETELE.....	123

5-1- LES VALEURS SOCIALES ET PSYCHOLOGIQUE DE L'ODONTOL CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE	124
5-1-1- La consommation de l'odontol et renforcement de la solidarité chez le peuple Fongs	125
5-1-1-1- L'odontol comme un facteur de rassemblement des Hommes	126
5-1-1-2- L'odontol comme marqueur de statut chez les Fongs	127
5-1-2- L'odontol une boisson favorisée à la réjouissance	128
5-1-2-1- Une boisson au cœur de toutes les cérémonies festives	129
5-1-2-2- Une boisson prise dans les points chauds de Zoétele	129
5-1-3- L'odontol est la résolution des conflits sociaux	129
5-2- L'ODONTOL COMME FACTEUR DE DÉVELOPPEMENT CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE	130
5-2-1- L'apport économique de l'odontol chez les Fongs dans la Commune de Zoétele	130
5-2-1-1- L'odontol comme source d'emploi	131
5-2-1-2- L'odontol comme source de revenus et économique	133
5-2-2- L'odontol comme source d'effort et de renforcement psychologique	133
5-2-2-1- Facteur de motivation dans les travaux champêtres	134
5-2-2-1-2 Un stimulant psychologique dans les travaux nécessitant beaucoup d'efforts	134
5-2-3- L'odontol une réponse endogène aux problèmes de santé	134
5-3- L'ODONTOL COMME SOURCE DE PROBLÈMES CHEZ LES FONGS DE ZOÉTELE	134
5-3-1- L'odontol comme facteur de délégation	135
5-3-2- L'odontol comme facteur de conflit et de grand banditisme	136
5-3-3- L'odontol comme un facteur de dépravation des meures	136
CONCLUSION GENERALE	139
SOURCES.....	145
<i>Dans nos sources, nous avons les sources écrites et les sources orales. Pour les sources écrites nous avons :</i>	
.....	146
BIBLIOGRAPHIE.....	146
1-1-Ouvrages.....	146
1-1 -1-Ouvrages spécifiques	146
1-1-2 Ouvrages généraux	147
1-1-3- Ouvrages méthodologiques	150
3- Dictionnaire et encyclopédies	152
4-Thèses et mémoires	153
6-Webographie	154
7-Liste des informateurs	154
ANNEXES	156
<i>Annexe 1 : Attestation de recherche de l'UYI.....</i>	<i>157</i>
<i>Annexe 2 : GUIDE D'OBSERVATION</i>	<i>158</i>
<i>Annexe 3 : GUIDE D'ENTRETIEN.....</i>	<i>159</i>
A- QUESTIONS SUR LA CONSOMMATION	160
B- QUESTIONS SUR LES PERCEPTIONS ET LES CONSEQUENCES	161
C- QUESTIONS SUR LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION	161
TABLE DES MATIÈRES	162