

LA PÊCHE AUX KUMARU DE LA CRUE À L'ÉTIAGE

PAR

HÉLÈNE PAGEZY, STÉPHANIE CARRIÈRE, YVES FERMON & MICHEL JÉGU

Sur le haut Maroni, poissons et techniques de pêche sont intimement liés lorsqu'il s'agit des kumaru, que ce soit pendant la crue ou à l'étiage.

La pêche aux kumaru en saison des pluies

Durant la saison des pluies, lorsque l'eau inonde la forêt, les rapides sont tumultueux. Les Indiens développent une technique spécifique qui met en jeu leurs connaissances empiriques sur le milieu – où et quand pêcher – et sur les poissons – avec quoi les appâter. Il s'agit d'une pêche à la ligne (canne ou ligne de fond) dont l'hameçon est garni d'appâts végétaux (fruits, graines), très attractifs pour les espèces frugivores tels que les kumaru (voir chapitre "Contexte de la pêche" et Pl. XIX-XX). Le pêcheur avance dans sa pirogue en se laissant dériver en aval vers les sauts. Il lance sa canne de part et d'autre de l'embarcation tout en frappant l'eau de sa pagaie. Le bruit sec, rappelant celui du fruit mûr tombant dans l'eau, attire le poisson. Le pêcheur peut aussi lancer sa canne depuis un rocher émergeant au niveau des sauts.

La pêche aux kumaru en saison sèche

La grande nivrée représente la technique de pêche par excellence pour la capture des kumaru. Les grands sauts éloignés, rarement investis par les pêcheurs – un intervalle d'au moins 3 ans entre deux campagnes est en général respecté, afin de préserver la ressource – sont le siège de vastes campagnes de pêche auxquelles participent la totalité d'un village et ses invités (Pl. XXVI-XVII). La fréquence des nivrées, liée à l'éloignement du site, semble être le facteur le plus efficace pour assurer une bonne gestion des ressources. La grande nivrée, en tant qu'événement social, joue un rôle essentiel à la cohésion du groupe et à l'apprentissage des enfants. C'est l'occasion privilégiée de réactiver la vie communautaire, la solidarité du groupe et de transmettre aux jeunes leurs valeurs identitaires. Dès leur plus

jeune âge, les enfants apprennent et expérimentent, non seulement les principales techniques de pêche, l'art de naviguer ou de dresser un bivouac, mais aussi la convivialité. Le soir, ils baignent dans les histoires que racontent leurs aînés.

Récit d'une grande nivrée au saut Pierkuru

Nous avons suivi une grande nivrée villageoise au saut Pierkuru, en pays Emerrillon, organisée par le village de Kayode¹ (Fig. 1).

“Tout le village de Kayode se souviendra de la grande nivrée du vendredi 13 octobre 2000 au Saut Pierkuru sur le Tampok ! Le maître de pêche – celui qui a repéré les lianes au cours de ses incursions en forêt et a tenu secrète leur localisation – a invité tous les villageois à une grande expédition de pêche. Quelques familles apparentées des villages voisins se sont jointes au convoi. Pendant une semaine, le village de Kayode s’est vidé. Personne n’aurait voulu manquer cet événement ! Et quel événement ! La dernière campagne de pêche à Pierkuru remontait à 6 ans !

Une nivrée d’une telle importance requiert le repérage préalable d’une très grande quantité de lianes (Pl. XIV-XV). Deux jours avant le départ, quelques hommes ont accompagné le chef de nivrée loin dans la forêt pour couper les lianes et ont entreposé les quelque 850 kg récoltés en tas sur la rive opposée du village, sous la voûte épaisse des arbres, à l’abri du soleil.”

Une bonne semaine est nécessaire à chaque famille pour réunir le matériel et la nourriture en vue d'une telle expédition. Cela représente un gros investissement en temps et en argent. Durant cette période, les préoccupations de tout le village, hommes, femmes et enfants, convergent vers ces préparatifs.

L'état du matériel de transport (pirogue, moteur) est soigneusement contrôlé, et si besoin réparé. Le matériel de pêche est vérifié : on teste la stabilité des manches et la qualité des pointes métalliques, des foënes et des flèches.

On achète l'essence à Maripasoula, au moins un fût de 200 litres ainsi que 2 à 10 pains de glace et 25 kg de sel pour conserver le poisson dans les glacières.

La recherche de provisions complémentaires se fait durant la semaine précédant le départ et la cuisine occupe les femmes durant les tout derniers jours.

¹ S'écrit aussi Cayode.

“Enfin, c’est le départ ! Du dimanche au mardi, plus de 20 pirogues, totalisant quelques 170 participants, prennent la route, seules ou par petits groupes apparentés qui voyageront ensemble et se prêteront main forte le cas échéant : y ont pris place de 4 à 11 personnes de la même famille, de tous âges, dont de nombreux enfants et les bébés. Seules, quelques personnes âgées ou malades sont restées au village. Les animaux domestiques ne sont pas oubliés : chiens et “picolettes” – petits oiseaux chanteurs – sont de la partie car ils ne survivraient pas si longtemps seuls au village.”

Le matin du départ, on charge les pirogues (Pl. XXVI). Dès le lever du jour, telles des fourmis au travail, du plus petit au plus grand, les passagers se livrent à un incessant va-et-vient entre maison et embarcadère. Ustensiles, outils, denrées alimentaires, parviennent à l'embarcadère par pleines brouettes.

La plupart des pirogues emportent un fût de 200 litres d'essence, et deux pour les pirogues équipées d'un moteur puissant et de groupe électrogène. Cette essence représente une charge financière importante ainsi qu'une cargaison encombrante, s'ajoutant ainsi aux difficultés du franchissement des rapides.

À partir de 5 ans, les enfants ont leurs propres flèches, les garçons un petit arc. Vers 10 ans, les garçons emportent un masque de plongée, certains un fusil de chasse sous-marine. Les adultes, hommes comme femmes, disposent chacun de plusieurs flèches et foënes ; les vieux n'oublient pas leur canne à pêche et leurs lignes. Les hommes emportent aussi leurs filet tramail et épervier, qu'ils utilisent lors des haltes et aux bivouacs, et trois pêcheurs ont pris leur grand filet de 70 m. Presque tous les hommes emportent un fusil et une à deux boîtes de 25 cartouches.

À moins de posséder un congélateur et un groupe électrogène – ce qui est rare, la plupart des pirogues emportent une glacière et des pains de glace. Le manioc sous toutes ses formes : semoules (couac), galettes (cassave), bières (cachiri), constitue l'essentiel des provisions auquel s'ajoutent thé, café, sucre, reste de gibier boucané, riz, canne à sucre, fruits et condiments.

Le matériel de bivouac consiste en bâches et hamacs et celui de cuisine en marmites, assiettes, casseroles, et éventuellement réchaud à gaz.

Sans oublier les 3 fagots de lianes réglementaires.

“Le voyage est long et périlleux. Trois jours et pas moins de 11 sauts à fran-

chir, dont deux nécessitant un déchargement complet des pirogues (Pl. XXVI) ! Ces brisures dans la roche font de la navigation fluviale un grand art. Il faut trouver chaque passe, l'évaluer en fonction du niveau des eaux, de la charge, du type de canot et du mode de propulsion. Par deux fois, il a fallu débarquer cargaison et passagers pour permettre aux hommes de tirer l'embarcation à pied au milieu des flots².

Les journées commencent peu après le lever du jour et se terminent une à deux heures avant le coucher du soleil. Chaque halte est une occasion de pêche, de chasse et de collecte – essentiellement œufs d'iguanes (Pl. XXVI) et escargots – pratiquées de façon opportuniste à chaque halte et lors des bivouac.

Le soir, au bivouac, les hommes coupent les branches fourchues qui serviront de charpente au carbet, le recouvrent de bâches et installent les hamacs (Pl. XXVI). Tandis que les femmes préparent le repas, ils pêchent à la ligne ou à l'épervier depuis les rochers et chassent si l'occasion se présente.

“Mercredi, presque toutes les pirogues ont atteint le saut Mombin, le dernier avant Pierkuru. Afin de s'alléger, la plupart se délestent de leurs glacières et congélateurs qu'elles retrouveront au retour.

Enfin, voici le site de Pierkuru (Pl. XXVII). Les pêcheurs, fatigués du voyage se regroupent par familles sur les rochers. On pêche, on chasse, on se repose en attendant que le maître de pêche décide du jour de la nivrée. Le site est le siège d'une animation intense créée par l'activité de plus d'une centaine de personnes participant pleinement à la vie communautaire. C'est le soir que l'ambiance est la plus vive : longues discussions, récits, excitation dans l'attente du lendemain.

Les pêcheurs et leur famille sont appelés par le maître de pêche à se regrouper pour la dernière nuit à proximité du lieu de départ.

Les pêcheurs profitent de la matinée pour pêcher et chasser une dernière fois aux abords du site. Certains déterrent des centaines d'œufs d'iguanes en fouissant dans le sable.

Tous les hommes sont convoqués en début d'après-midi. Une délégation se

² Les huit scientifiques étaient répartis dans deux pirogues avec deux piroguiers wayana et avec un chargement du même ordre que celui des Indiens.

rend en repérage sur le futur lieu de trempage de la liane, en haut du saut Pierkuru qui domine de 7,40 m le bassin déversoir : les kumaru sont nombreux, la pêche sera bonne. Puis, rassemblés dans une clairière (Pl. XXVII), les hommes battent les lianes durant plus de 3 heures. Près de 800 kg sont écrasés et répartis en quelques 70 fagots pesant une dizaine de kg en moyenne. Une odeur forte se dégage et engourdit les lèvres. A partir de ce moment, certaines prescriptions doivent être respectées :

- Ne boire que l'eau contenue dans un récipient dans lequel flottent des fragments de roseaux pour faire les flèches. Ainsi, comme le roseau remonte à la surface de l'eau, les watau empoisonnés remonteront en surface.
- Ne pas uriner ni se laver dans la rivière jusqu'au lendemain. Très sensibles à l'odeur de la liane, les watau pourraient s'énervier et fuir le site.
- Interdiction aux femmes enceintes de se mettre en avant ; elles doivent se tenir à l'écart, sinon la nivrée risque d'être stérile.
- Le départ a lieu avant le lever du soleil. Celui qui n'est pas prêt ne sera pas attendu.

Les Indiens se regroupent pour la dernière nuit. Après trois jours de voyage, ce soir, au bivouac, l'excitation est à son comble. Ils bavardent encore tard malgré le réveil matinal fixé à 4 h 30.

Avant même le lever du jour, après une brève collation, les hommes se rassemblent à la lumière des torches. Ils chargent les hottes de lianes sur leur dos et les portent au sommet du saut.

À 6 h 15 les lianes sont à nouveau battues et lessivées à plusieurs reprises dans le rapide (Pl. XXVII). Quelques instants plus tard, le poison est entraîné par le courant. Très vite, le poisson asphyxié remonte à la surface, puis est entraîné en aval vers le bassin.

Le maître de pêche donne le signal. En toute hâte, les batteurs de lianes dévalent le saut pour rejoindre les pirogues postées en contrebas. Ils s'assurent de quelques prises à leur passage.

Dans leurs pirogues bondées, les pêcheurs sont prêts. Ils guettent l'arrivée des poissons. Trois filets, longs chacun de 70 m, barrent le bassin en aval.

Depuis leurs embarcations, hommes et femmes capturent sans relâche, à la main, à la foène, à la machette, parfois à l'arc ou au harpon, les kumaru déri-

vants à proximité tandis que femmes et enfants flèchent le poisson depuis les rochers (Pl. XXVII). Munis de masques et de fusils de pêche sous-marine, les jeunes plongent dans le courant.

À 12 h 30, la pêche est terminée. La production est partagée entre les participants d'une même pirogue, quelle que soit son intervention. On compte une majorité de kumaru de 3 à 5 kg et des poissons-roche (Pl. XXVIII). Malgré leur empressement à retourner au village – les pêcheurs redoutent le pourrissement du poisson, accéléré par le poison et la chaleur – tous prennent le temps de vider consciencieusement leur produit. Le retour ne dure qu'un seul bivouac. Pour rentrer dans leurs frais, l'essentiel des kumaru et des poissons-roche sont vendus, réfrigérés et salés, à Maripasoula ; quelques kumaru salés et séchés, et les poissons de moindre valeur économique, boucanés, seront consommés au village (Pl. XXIX).

Au village, on règle ses différents ; les pêcheurs les moins scrupuleux sont accusés d'infraction aux consignes : ils auraient pêché sur le site sans attendre le signal du maître de pêche. Ils se seraient postés aux meilleurs endroits avant le retour des batteurs de lianes."

Malgré cela, une grande nivrée villageoise suscite toujours un fort engouement, même lorsque, comme aujourd'hui, ce sont de plus en plus souvent des nivrées commerciales qui sont organisées.

L'investissement en temps et en argent

La participation à une grande nivrée nécessite un investissement important en temps et en argent. Il faut compter environ une semaine de préparation et une semaine de pêche. Le trajet, bien que long et difficile, ne suscite aucune plainte : le bénéfice social est suffisant à la satisfaction de chacun.

Bien que la production d'une grande nivrée villageoise ne soit pas destinée à la vente, la plupart des pêcheurs doivent, pour rentrer dans leurs frais, vendre les espèces les plus lucratives : kumaru, poissons-roche, aimala*. L'essence est le premier poste budgétaire des Wayana mais il faut aussi de l'argent pour les médicaments, les habits, et de nombreux articles devenus indispensables. Pour un investissement de 300 à 400 euros, la vente de kumaru peut rapporter de 200 jusqu'à plus de 1 000 euros.

Deux frères, propriétaires d'un matériel plutôt sophistiqué – moteur de 65 CV, filet de 75 m, congélateur et groupe électrogène – ont capturé 44 kumaru à eux deux, 24 sur le trajet et 20 au cours de la nivrée proprement dite. Ils en ont vendu 27 ainsi que 5 kg de poissons-roche, ce qui leur a rapporté quelque 1 200 euros. Sur les 17 kumaru restants, 12 ont été consommés en famille durant la campagne et 5 rapportés au village.

Deux autres frères, qui possédaient aussi de grands filets, ont capturé chacun entre 40 et 45 kumaru, sans compter les autres espèces de poisson, ce qui représente un gain de 900 à 1200 euros pour chacun.

Comme la plupart des participants, un autre pêcheur, obtient un profit beaucoup plus modeste : 185 euros, provenant de la vente de 5 watau yaikè*, 2 takpirem* et 5 kg d'alumasi* et de pène*, salés et boucanés, ce qui ne leur a pas permis de couvrir les frais engagés. La moitié des kumaru, soit 7 watau yaikè séchés et salés, ont été gardés pour la consommation familiale.

Un autre ménage n'a capturé que 17 kumaru, 1 matawale*, quelques 50 pèle*. Il a chassé par contre 2 caïmans et 2 iguanes. Toute cette production a été destinée à la consommation familiale soit durant le voyage soit, de retour à la maison, salée et boucanée.

Étant donné le montant du gain comparé à la dépense engagée, de nombreux pêcheurs se sont plaints. L'un d'eux a cassé son hélice ; pour lui, la grande nivrée a même occasionné une perte financière.

Les kumaru, cibles des pêches commerciales

Que ce soit pour l'essence des canots, l'achat de médicaments, l'habillement, un complément de nourriture comme l'incoutournable sel, les cartouches ou encore pour des besoins personnels, il faut de l'argent. Un grand nombre de personnes, nées au Surinam, ou n'ayant pas encore rempli les papiers administratifs pour toucher les aides de l'État, n'ont d'autre source de revenus que la vente des produits de leur chasse ou de leur pêche. En ce qui concerne la pêche, les kumaru et les poissons-roche sont les espèces les plus lucratives. Une grande nivrée sur un saut éloigné est une importante source de revenus, surtout lorsque le nombre de participants est réduit. C'est ce qui se passe dans le cas des grandes nivrées à but strictement commercial.

Depuis moins de 10 ans, par l'action conjuguée de besoins monétaires de plus en plus importants et du chômage chronique, ce genre de campagnes s'est développé (et dans une moindre mesure des campagnes individuelles mixtes de chasse et de pêche en saison des pluies bien en amont des derniers villages), au risque d'occasionner des effets négatifs durables sur la ressource.

Pour en savoir plus

- JÉGU *et al.*, 2003. - Typologie des pêches à la nivrée dans le haut Maroni et évaluation de leurs effets sur la faune aquatique en vue de la gestion de la ressource. Rapport terminal, 137 p.
- PAGEZY H. & M. JÉGU, 2002. - Valeur patrimoniale de Sarrasalminae herbivores du Haut Maroni (Guyane française) : approches biologique et socioculturelle en pays Wayana. *Bull. Fr. Pêche Piscic.*, 364: 49-69.



MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

AQUARIUM TROPICAL
PARIS
PORTE DOREE



PIRANHAS, ENIVRÉS

Des poissons et des hommes en Guyane



SOCIÉTÉ
FRANÇAISE
D'ICHTYOLOGIE

IRD
Institut de recherche



Réunion
des Musées
Nationaux