

VALEUR SOCIALE, ÉCONOMIQUE ET PATRIMONIALE DES KUMARU

PAR

HÉLÈNE PAGEZY, MICHEL JÉGU & STÉPHANIE CARRIÈRE

Si pour les biologistes, le concept de patrimoine naturel sous-entend que l'on attribue une valeur écologique, définie selon des critères liés à la conservation d'un taxon ou d'un milieu dans son ensemble que l'on considère être en danger (rareté, position phylogénétique, endémisme), pour les sciences humaines, les critères retenus renvoient aux valeurs (identitaire, utilitaire, etc.) que lui attribue une société et qui sont également la marque d'un attachement manifeste.

Valeur symbolique des kumaru : le poisson est un “bon” aliment

Pour les Indiens Wayana, la valeur du kumaru est d'abord alimentaire. Les Wayana classent les aliments en bons et mauvais (à penser, donc à manger), d'après la “force” que leur a donné Kujuli lorsqu'il a créé le monde, force qu'ils incorporent en les consommant¹. Cette “force” est d'autant plus puissante et dangereuse que sa teneur en “sang” est élevée. Les hommes et les puissances surnaturelles, premiers servis par le Créateur, sont les plus dangereux car ils ne résultent d'aucune transformation ayant comme effet de diluer leur puissance. Puis vient le gibier, en particulier les espèces de grande taille, riches en sang (foncé) leur conférant une grande force vitale (omole), susceptible d'accélérer le vieillissement, mais nécessaires aussi à revitaliser l'organisme. En revanche, les éléments inertes comme les criques (rivières), les végétaux ou les poissons, qui ont reçu du créateur un “sang” affaibli par les dilutions au cours de transformations successives, sont peu ou pas dangereux pour l'organisme.

D'une façon générale, les poissons sont considérés comme de “bons aliments” ou “aliments authentiques” (tëhem mïle), sans danger pour la santé. De tous les poissons, les petites espèces à écailles opi* (Characidae), le pasina* (*Myloplus ternetzi*, Serrasalminae) et la carpe talani* (*Leporinus friderici*, Anostomidae), seules espèces à ne pas provenir d'une transformation de chenilles, représentent la

¹ Ce paragraphe reprend la thèse de Jean Chapuis (1998).

pureté absolue. Parmi les Serrasalminae, seules les espèces carnivores comme les piranhas (pëne*) représentent un danger potentiel par la qualité de leur sang, alors que les Serrasalminae herbivores apparaissent comme totalement (pasina) ou presque totalement (watau*) inoffensives. Ainsi, sans toutefois représenter la pureté absolue, les watau qui nous intéressent sont symboliquement considérés par les Wayana comme de “bons aliments”.

Valeur hédonique des kumaru

Les kumaru sont des poissons particulièrement appréciés des Wayana. Ils rehaussent la qualité d’un repas, assurent le prestige d’un présent, au même titre que l’aimala* (*Hoplias aimara*), mais davantage que l’huluwi* (*Pseudoplatystoma* sp.), espèces également de grande taille, mais carnivores.

Des qualités telles que la fermeté et la graisse de la chair, fort prisées des Amérindiens, sont reconnues aux kumaru, surtout en saison des pluies, lorsqu’ils se nourrissent abondamment de fruits tombés le long des rives. La tête du poisson, grâce à sa graisse, visible au fond de sa bouche ou dans la cavité orbitale, est considérée comme un morceau de choix car tout le “parfum” de l’animal s’y loge. Certaines personnes reprochent néanmoins aux kumaru bien gras d’engendrer lassitude, dégoût et somnolence suite à une consommation abusive.

Les kumaru sont des poissons très recherchés, non seulement des Indiens Wayana, mais aussi des noirs marrons, les Bushi Nenge, installés en aval de Maripasoula sur le Maroni. Leur empressement au moment des arrivages ainsi que les dépenses engendrées par l’achat de ces espèces, les plus cotées sur le marché, témoignent en ce sens. Jaloux des bons morceaux, les Bushi Nenge reconnaissent accorder difficilement la tête à un enfant.

Valeur sociale de la pêche aux kumaru

La valeur patrimoniale des kumaru ne peut être séparée de la connaissance que les Amérindiens ont de leur biologie et de leur comportement, mais aussi de la mise en jeu des principales techniques de pêche pour se les procurer : la grande pêche à la nivrée en saison sèche et la pêche à la ligne appâtée avec des fruits en saison des pluies. La grande nivrée villageoise est un événement que personne ne manquerait. C’est l’occasion privilégiée de réactiver la vie communautaire, la

solidarité du groupe, de transmettre aux jeunes leurs valeurs identitaires. Dès leur plus jeune âge, les enfants apprennent et expérimentent non seulement les techniques de pêche, l'art de naviguer et de monter un bivouac, mais aussi la convivialité ; le soir, ils s'imprègnent des histoires que racontent leurs aînés.

Les dessins de pêche d'élèves de CE2 à CM2, âgés de 7 à 15 ans, illustrent parfaitement la précocité de la transmission des savoirs et des techniques spécifiques (Pl. XXI). Les attitudes des personnages et les détails sur les poissons (Pl. XXII) et leur environnement, leur habitat privilégié, leur nourriture favorite, et les outils de pêche utilisés attestent de savoirs pratiquement fixés et stabilisés (cf. dessins de poissons des enfants et les planches XXI à XIV).

En saison sèche, les rochers sont recouverts de Podostémacées aux magnifiques fleurs roses (Kela, 9 ans) (Pl. XXII). La nivrée commence par le battage des lianes (Hameleu, 10 ans) et les hommes pêchent les kumaru à l'arc ou la flèche-harpon (Maurice, 8 ans). Ricardo (11 ans), quant à lui, a représenté les diverses phases d'une pêche à laquelle il a participé avec son père, depuis le départ du groupe vers le "saut", jusqu'à la vente des kumaru à Maripasoula puis le retour au village avec le fût d'essence acheté grâce au bénéfice de la vente.

En saison des pluies, assis dans sa pirogue, le pêcheur lance sa ligne, appâtée de wija ou de fruits dont sont friands les kumaru (pisusuk, mope, etc.), de part et d'autre du canot, tout en imitant le son du fruit tombant dans l'eau (Reymond, 10 ans, Timetailu, 9 ans) (Pl. XXIII). Il tient sa canne d'une main ferme, tandis que de l'autre il dirige son embarcation. Les kumaru arrivent nombreux, attirés par le "parfum" exhalé par les appâts. Le pêcheur remonte la canne d'un geste rapide. D'un coup de flèche (Maiki, 13 ans, Janakal, 15 ans) ou de machette, gardée à portée de main, il embroche le poisson qu'il a préalablement assommé. La ligne se courbe sous la tension du poisson (Janakal, 15 ans, Apaikasi, 11 ans). Cette pêche sportive à la ligne se pratique aussi depuis les rochers. La grande force physique du kumaru comme l'adresse du pêcheur ressortent de ces dessins (Kayaliman, 11 ans, Elwin, 10 ans, Atumale, 12 ans) (Pl. XXIV).

Des ateliers scolaires ont été organisés avec les acteurs présents dans le village autour de récits et de mythes sur la pêche. Ainsi la science (les chercheurs), la tradition (les détenteurs du savoir ancestral) et la modernité (les écoliers) ont été mis en contact. Par groupes de 5, les écoliers ont enregistré un Ancien sur son lieu de vie puis ont restitué ces récits à leurs camarades et les ont illustrés (Pl. XXI).

Le premier mythe explique comment la liane hali hali est descendue à terre et a séduit une jeune femme wayana pour leur révéler le mystère de la nivrée.

La liane hali hali d'après les récits de Kulyaman, 25 octobre 2000 et de Panapasi, 30 octobre 2000.

Un jour, une jeune femme wayana a fait une rencontre surprenante dans la forêt. Elle fut intriguée et subjuguée par sa beauté : la liane hali hali s'était transformée en Indien, Saliku, qui l'accompagna au village. Là, ils s'aimèrent.

Saliku partait toujours pêcher en secret dans la crique. Il rapportait beaucoup de poissons. Un jour, un Indien le surprit alors qu'il trempait ses pieds sales dans l'eau de la crique. Une multitude de poissons étaient tués par la crasse de ses pieds. Les Indiens avaient découvert son secret : il était lui-même nivrée. Triste et ayant perdu sa force, il retourna dans la forêt où il reprit sa forme de liane en laissant son secret aux Indiens.

Un autre mythe rappelle la transformation de chenilles en poissons ayant permis à un jeune Wayana d'apporter en dot à sa future belle famille de très "bons aliments" : les poissons des criques. Pour les Wayana, tous les poissons proviennent de la transformation de chenilles, y compris les kumaru qui en sont remplis².

Origine des poissons d'après le récit de Kulyaman, 24 octobre 2000 et de Panapasi, 30 octobre 2002.

Autrefois, on ne donnait pas sa fille à n'importe qui. Il fallait apporter à ses futurs beaux-parents leurs aliments préférés. Comme ils n'étaient jamais satisfaits, un jeune homme a demandé conseil à son ami. Ce dernier lui a suggéré des chenilles transformées en poissons, selon lui les meilleurs aliments qui soient.

Sur ce, le jeune homme s'est rendu à la crique, a rempli de chenilles des troncs de palmiers creux, qu'il a immergés. Il n'a plus mangé de plat chaud ni connu de femme durant 2 mois.

Après ce délai, le jeune homme est courageusement retourné en forêt. Il a trouvé dans le palmier des bestioles en train de muer. La fois suivante, à la place des chenilles, se trouvaient des poissons, beaucoup de poissons qu'il a rapportés au village.

Sa promise lui a demandé ce qu'il avait apporté à son père. Le jeune homme a

² Panapasi pense que le watau provient de la transformation du "roseau à flèches".

répondu qu'il pensait avoir trouvé ses aliments préférés, les poissons des criques. Les parents se sont réjouis de recevoir tant de bons aliments et les jeunes gens se sont mariés.

Valeur économique des kumaru

La chasse et la pêche représentent pour la plupart des familles indiennes les principales activités lucratives leur permettant de faire face aux dépenses courantes. Dans le haut Maroni, la vente d'animaux sauvages se fait selon 3 modalités : sur place dans les villages à d'autres Indiens (surtout à l'occasion de fêtes) ou à Maripasoula à des Bushi Nenge pour la consommation, ou la revente.

L'importance des kumaru aux yeux des clients de la ville se manifeste par la précipitation des clients à l'approche d'une pirogue à l'embarcadère. Ceux-ci lancent des objets dans le canot afin de se les réserver. Le prix au kilo des kumaru atteint le sommet des cours pratiqués, il n'est égalé que par celui des poissons roches. Après une grande nivrée, le bénéfice de la vente d'une dizaine de ces poissons peut atteindre 300 euros auquel s'ajoutent les revenus de la chasse et de la collecte. Quelques autres espèces de poisson (poissons roche, aimala, torches), les œufs d'iguane et certains gibiers comme le pécarì ou le tapir (qui peut atteindre 60 kg), très appréciés des clients, trouvent facilement preneurs. Certains pêcheurs se font jusqu'à 1200 euros par nivrée, les kumaru représentant dans ce cas l'essentiel des bénéfices.

Valeur d'existence des kumaru

Le concept de valeur d'existence, apparu en 1967, repose sur l'évaluation chiffrée d'une espèce ou d'un milieu par le biais du montant maximal que serait disposée à payer une population afin de le conserver. Cette notion, censée traduire l'attachement d'une société à ce patrimoine, a-t-elle réellement un sens dans des sociétés faiblement monétarisées ? Quel peut donc être ce signe d'attachement chez les Amérindiens ? Dans les sociétés peu monétarisées, la valeur d'existence ne peut s'évaluer par le paiement d'une somme devant permettre de protéger l'espèce, mais plutôt par l'intention de renoncer aux bénéfices sociaux, économiques et culturels de la ressource, en changeant de comportement dans le but de la préserver. La transposition chiffrée est certes plus délicate, mais une amorce de

réponse peut être apportée par l'estimation du manque à gagner généré par le déficit de production. Il y a quelques années, une prise de conscience collective sur une possible diminution des stocks de kumaru dans le haut Maroni a incité le chef des Wayana à proposer un moratoire sur les grandes nivrées avec l'accord de la population (J. Chapuis, comm. pers.).

Le fait que cette prise de décision n'ait pas tenu longtemps est vraisemblablement le signe d'un conflit entre deux logiques en présence, la logique ancestrale de subsistance s'opposant à la logique moderne de profit.

Ainsi, du point de vue de l'anthropologue, les kumaru apparaissent indéniablement comme les espèces de poissons ayant globalement les plus fortes valeurs sociale, symbolique, économique, non seulement pour les Amérindiens Wayana du haut Maroni, mais aussi pour les Bushi Nenge du cours moyen du fleuve. Ces espèces emblématiques méritent bien la qualification de patrimoniales, et ce à plusieurs titres, débordant largement leurs valeurs culturelle et économique ; le mythe de la liane hali hali nous apprend que cette plante utilisée dans les pêches à la nivrée est dotée d'une valeur symbolique identitaire et c'est la grande nivrée villageoise qui représente la marque d'attachement collective la plus forte chez les Wayana.

Pour en savoir plus

CHAPUIS J., 1998. - La personne wayana entre sang et ciel. Thèse de Doctorat, Univ. Aix-Marseille III.

CHAPUIS J. & H. RIVIÈRE, 2003. - Wayana eitopotonpë : une histoire orale des Indiens Wayana, suivi de Kalau. Paris : Ibis rouge.

GRENAND F., 1982. - Et l'Homme devint jaguar. Univers imaginaire et quotidien des Indiens Wayapi de Guyane. Paris : L'Harmattan, collection amérindienne, 427 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'ICHTHYOLOGIE

IRD
Institut de recherche



Réunion
des Musées
Nationaux