

104234

4. La connaissance du milieu en Amérique du Sud

Entretien avec Pierre Grenand, directeur de recherche à l'ORSTOM.

RUTH SCHEPS : *Pierre Grenand, vous avez travaillé en tant qu'instituteur bilingue chez les Indiens Wayampi de la Guyane française (il s'en trouve également au Brésil). Comment ces populations appréhendent-elles la forêt tropicale dans laquelle elles vivent ? La voient-elles comme une mère nourricière, une puissance redoutable, ou tout autrement ?*

PIERRE GRENAND : Les Wayampi sont des chasseurs, des pêcheurs, des cueilleurs et des agriculteurs. Ce sont aussi incontestablement des gens dont la vision du milieu naturel est assez tranchée : ils n'opposent pas nature et culture – ce sont des concepts d'anthropologues – mais il existe une coupure très nette dans leur esprit entre le milieu que l'homme domine et où il évolue librement, en l'occurrence le village et ses alentours (les arbres fruitiers, les zones défrichées, etc.) et tout le reste (les ruisseaux, le fleuve, et surtout la forêt) que contrôlent des entités que nous qualifions de surnaturelles. Milieu dominé par l'homme, milieu dominé par les esprits constituent ensemble l'univers proprement culturel de cette population.

La forêt serait donc le domaine des esprits ?

Pour les Wayampi (et c'est une conception qu'ils partagent avec beaucoup d'autres peuples, notamment ceux de la

La connaissance du milieu en Amérique du Sud

63

famille linguistique tupi-guarani), l'ensemble des éléments qui constitue ce que nous nommons la nature est contrôlé par des « maîtres » qui tirent en quelque sorte les ficelles de la vie de la forêt (l'expression « maître » s'applique également au chamane ou au possesseur d'un chien dressé pour la chasse, etc.). L'être humain, quant à lui, doit en permanence avoir un comportement fait de modération lui permettant de prélever sur cette nature les produits nécessaires à sa vie, mais sans attenter à cet équilibre que nous pouvons qualifier d'écologique, bien qu'il ne s'agisse pas tout à fait de cela.

Leur pratique est écologique, mais elle est sous-tendue par une théorie très différente...

En fait, leur théorie de la nature est philosophique. Ils ne disent pas : « Nous allons conserver les toucans et les pécaris », bien au contraire, et lorsqu'il n'y en a plus, ils se demandent pourquoi mais ne disent pas pour autant : « A partir de maintenant, on ne chasse plus ces animaux », mais plutôt : « Nous allons faire revenir les toucans et les pécaris par diverses pratiques. » Ainsi leur démarche a beau être parallèle à la théorie des écologistes, elle ne la rencontre jamais car, disent-ils, si vous êtes devenu malchanceux, c'est probablement à cause de certains comportements individuels ou sociaux à l'intérieur même de la communauté ; par exemple, si vous n'avez pas partagé votre gibier dans un repas collectif. Ce n'est donc pas seulement la quantité de gibier qui est en cause, mais la manière dont vous avez utilisé, consommé, distribué ce gibier, autrement dit comment vous avez socialisé ce prélèvement sur la nature. Cela est aussi important pour eux que le fait de tuer ou de ne pas tuer.

Dans un tel cas, la pratique de la chasse en tant que telle n'est pas remise en question ?

Non, mais il faut dire que leur conception de la chasse et son organisation annuelle leur permettent de prélever des ressources dans des limites raisonnables, sans détruire une espèce particulière.

ORSTOM Documentation



010004334

Fonds Documentaire ORSTOM

Cote : **B*** 4334 Ex : 1

Lorsque les premiers explorateurs occidentaux ont rencontré certains de ces groupes indiens de l'Amazonie, ils les ont qualifiés de chasseurs-cueilleurs. Ces Indiens ne connaissaient-ils pas encore l'agriculture ?

En fait, il apparaît maintenant que leurs pratiques agricoles ou horticoles étaient très diversifiées, déjà à cette époque, et il est fort probable qu'en Amazonie il n'y a plus de véritables chasseurs-cueilleurs depuis fort longtemps. Pierre Clastres a montré notamment que les Guayaki du Paraguay ne se comportent en chasseurs-cueilleurs que contraints et forcés, et Jacques Lizot a démonté l'hypothèse émise par l'anthropologue allemand Otto Zerries, selon laquelle les Yanomami avaient été décrits comme des chasseurs-cueilleurs tout simplement parce qu'ils se déplacent beaucoup sur des territoires très étendus. En fait, ils essaient des petits jardins de bananiers qu'ils exploitent par rotation.

Le bananier n'avait-il pas été importé justement par les Européens ?

On pense que les variétés douces du bananier ont été effectivement importées par les Européens, mais les variétés à cuire, qui existent dans tout le monde tropical, sont probablement arrivées en Amérique par le Pacifique, car les documents du XVI^e siècle en font déjà état dans des zones fort reculées du continent, et il est difficile d'admettre que le bananier se soit ainsi répandu partout en quelques décennies. Quoiqu'il en soit, d'autres groupes sont devenus chasseurs-cueilleurs uniquement du fait de leur histoire ; c'est le cas des Indiens Mura d'Amazonie centrale, qui vivaient dans le bassin du Madeira, un affluent méridional de l'Amazonie ; lorsque la plupart des Indiens agriculteurs de cette région furent regroupés dans des missions, ils laissèrent des zones entières du bord de l'Amazonie et de ses affluents vides, et c'est ainsi que les Mura, refusant les regroupements forcés, devinrent des nomades pêcheurs,

guerriers, et même pillards, au détriment des fortins portugais. Ils continuaient à consommer des produits agricoles, bien entendu, mais qu'ils allaient chercher en pillant des missions ou en attaquant des chargements fluviaux de farine de manioc. Voilà donc encore un faux cas de chasseurs-cueilleurs et il y en a bien d'autres, comme celui des Guayaki déjà évoqués : ceux-ci, manquant de manioc, allaient en chercher dans les plantations de leurs voisins, les Guarani ; par ailleurs, ils essayaient de compenser ce manque de manioc par l'exploitation d'un palmier dont ils extrayaient du sagou, une espèce d'amidon assez proche de celui du manioc.

Il faut dire aussi que la forêt tropicale ne recouvre pas toute l'Amérique du Sud, et de nombreuses ethnies ont vécu et vivent encore dans d'autres milieux...

Certainement, et tout d'abord la forêt elle-même comporte des clairières dont la superficie peut atteindre la moitié d'un département français ! Il y a par exemple des zones savaniques dans le plateau des Guyanes et au sud de l'Amazonie, dans le bassin du Tapajos. Certaines populations vivent donc à cheval sur la forêt et sur ces savanes ; dans l'est du bassin amazonien, par exemple, les Kayapo-Garotiré vivent à la fois sur la savane arborée (le *cerrado* en brésilien), la forêt galerie (tropicale) et aussi la savane sèche, montagneuse et rocheuse. D'autres groupes qui se déplaçaient beaucoup vivaient plus loin, dans l'actuel Nordeste brésilien ; ils ont été dépeints, là aussi, comme des chasseurs-cueilleurs, alors qu'on sait aujourd'hui que ces gens plantaient du maïs dans le lit des rivières qui s'asséchaient plus ou moins en été. Ils étaient donc aussi agriculteurs ; on en a un témoignage remarquable datant de la fin du XVII^e siècle, dû à un juif de Pernambouc qui s'appelait Rabbi Jacob ; parti au fond de la forêt pour fuir les persécutions, il a rencontré ces populations qu'il a fort bien décrites ; ses observations furent publiées à l'époque par un

botaniste du nom de Marcgraf de Liebstad, qui avait accompagné le comte de Nassau dans cette région...

C'est un véritable roman !

Vous savez, de tous les gens qui furent au contact des Amérindiens, ce ne sont pas les conquistadors qui nous ont rapporté les meilleurs documents. Ce sont souvent des gens beaucoup plus modestes, qui n'avaient pas forcément au départ une vocation d'observateurs...

... Mais qui ont bien vu que les Indiens d'Amazonie étaient en fait des agriculteurs, et parfois des éleveurs sédentaires !

Prenons le cas relativement bien connu des Indiens Omagua (décrits pour la première fois par Carvajal, compagnon de Orellana, qui furent les premiers Européens à descendre l'Amazone) : ils avaient des villages sédentaires au bord de l'Amazone, espacés de cinq ou six kilomètres, un peu comme dans n'importe quelle campagne d'Europe densément peuplée. Ces gens élevaient le canard (qui sera appelé plus tard « canard de Barbarie », bien qu'il vienne d'Amérique) et domestiquaient la tortue (qui sera détruite par les Portugais au XIX^e siècle). Ils stockaient celles-ci vivantes dans un système de grands corrals qui pouvaient s'étendre sur plus de 100 mètres carrés, en suivant la baisse et la montée des eaux du fleuve, et comme ils les nourrissaient, elles se reproduisaient...

Stockaient-ils également certaines de leurs récoltes ?

Ils étaient obligés de stocker le manioc parce que cette région de l'Amazonie connaît chaque année une inondation spectaculaire (c'est une zone très fertile où les paysans d'aujourd'hui font couramment deux à trois récoltes de tomates par an). Ils avaient des variétés de manioc hâtives, qui pouvaient donner de gros tubercules en cinq mois, ce

qui est un record pour le manioc. Ils le récoltaient entièrement en une seule fois, en transformaient une partie en farine torréfiée, directement consommable, et stockaient le reste dans de grandes fosses recouvertes alternativement de feuilles et de terre, jusqu'à la fin de l'inondation, qui dure généralement trois mois ; à la baisse des eaux, on ouvrait ces fosses et l'on refabriquait de la farine torréfiée.

J'ai l'impression d'entendre parler d'une société qui vivait dans l'abondance...

Oui, car avant l'arrivée des Européens et, pour certaines régions peu ou pas visitées, encore longtemps après, on peut dire que les Amérindiens (depuis les faux chasseurs-cueilleurs jusqu'aux Omagua dont je viens de parler) étaient fort bien adaptés à leurs milieux ; aucune de ces sociétés n'avait de problèmes alimentaires sérieux. Ceux-ci ne sont survenus que lorsque des facteurs historiques (telle la présence de chasseurs d'esclaves) ont obligé certaines populations à une mobilité qui les empêchait de planter à certains moments de l'année.

On peut rappeler que les Indiens d'Amazonie ont connu à plusieurs reprises des périodes très noires : au XVII^e siècle, des bandes armées de Portugais, assistés d'Indiens acculturés, ont capturé des milliers de gens au cœur du Brésil, dont les trois quarts sont morts en route. Dans la seconde moitié du siècle dernier, lors du boom du caoutchouc, les Indiens qui n'y travaillaient pas ont été massacrés. Ces faits dramatiques ont dû avoir des répercussions sur l'équilibre alimentaire des populations survivantes. Qu'en est-il alors de l'alimentation actuelle des Amérindiens, et plus particulièrement des Wayampi, pour prendre un exemple que vous connaissez bien ?

Le problème de la nourriture est éminemment culturel : manger bien ne signifie pas la même chose pour un Bour-

guignon, un Italien, un Arabe, un Africain ou un Amérindien d'Amazonie. Même entre deux groupes amérindiens de la même région, les conceptions divergent. Par exemple, les Yanomami font griller de temps en temps des mygales ; un jour, j'ai dit cela à des Wayampi en leur montrant une photo, et ils m'ont répliqué : « Non, c'est impossible de manger cette nourriture-là ! » Or ce sont des groupes amérindiens de la même grande forêt. Par ailleurs les Wayampi mangent des larves de charançons géants qui vivent dans les palmiers et sont très bonnes à manger pour mon goût, mais pourraient être absolument répugnantes pour d'autres. La consommation d'arthropodes n'a en définitive rien à voir avec des disettes liées à des moments historiques difficiles.

D'une manière générale, diriez-vous que l'alimentation des Amérindiens est plus variée, ou au contraire moins variée que la nôtre ?

En nombre de produits de base, elle est beaucoup plus variée : les Wayampi et la plupart des groupes du plateau des Guyanes consomment bon an mal an une centaine d'espèces différentes d'animaux : poissons variés, iguanes, caïmans, tortues terrestres et aquatiques, oiseaux en quantités très importantes (allant des perroquets aux hoccas, qui sont de gros gallinacés), pécaris, ainsi que différents types de rongeurs (paca, agouti, etc.). Tout cela donne des goûts extrêmement divers dans l'assiette !

Considèrent-ils la viande et le poisson comme la partie « noble » de leur alimentation ?

Oui, car pour les Wayampi les activités nobles par excellence sont la chasse et la pêche, qui sont pratiquées par les hommes. Ils font aussi de l'agriculture, bien entendu, mais n'aiment pas cela, à un point tel qu'ils emploient deux mots différents pour l'homme chasseur-pêcheur et pour l'homme agriculteur.



Boucanage de viande de pécaric à lèvres blanches, Haut-Oyapock, Guyane française (cliché C. Haxaire).

Comme si ce n'était pas le même homme...

Il y a en effet deux hommes : le chasseur-pêcheur qui est aussi l'homme viril, amoureux, sexuel... et puis celui qui pratique cette activité pénible entre toutes qu'est l'agriculture. Il y a là peut-être un vieux fonds de mentalité chasseur-cueilleur qui n'a pas été complètement digéré !

Jusqu' où va cette dichotomie dans la pratique alimentaire des Wayampi ? Consomment-ils le produit de leur chasse et de leur pêche en même temps que les fruits et légumes ?

Nous touchons là à ce que Claude Lévi-Strauss a appelé les manières de table. Les Wayampi ont différents mots pour désigner les divers types de repas, mais le vrai repas, c'est celui où l'on mange de la viande et/ou du poisson ; les repas sont d'ailleurs souvent collectifs (plusieurs femmes apportant des plats), ce qui est très important du point de vue social, mais on ne mélange jamais deux produits dans une même assiette ou dans un même plat : on aura un plat de caïman, un plat de hocco et un plat d'agouti, par exemple, cuits avec différentes sauces et toujours accompagnés de galettes de manioc qui sont l'équivalent du pain dans notre conception culinaire. De même, on ne servira jamais avec la viande ou le poisson des ignames ou des bananes cuites ; fruits et légumes seront consommés pendant la journée, ou au retour de la chasse, mais pas pendant le repas.

Les Wayampi font-ils des repas de fête, des banquets ?

Non, car dans les fêtes ils ne mangent pas, ils boivent : les bières de manioc faiblement alcoolisées (jusqu'à trois degrés) sont consommées en quantités impressionnantes ! Mais ce n'est pas caractéristique de toutes les sociétés amazoniennes : dans certaines régions, les boissons alcoolisées

sont inconnues ; les gens peuvent alors recourir aux hallucinogènes ou... au miel, comme l'a montré Lévi-Strauss.

Est-ce que l'on fume aussi ?

Oui, on fume et on boit... Une personne apporte du tabac, commence à rouler plusieurs cigares avec une écorce aromatique qu'on appelle le *tawali*, prépare quatre, cinq ou six cigares et les distribue à un certain nombre d'amis, à charge de réciprocité. Le fait de fumer est donc quelque chose de très convivial et les deux sexes le font, mais généralement en groupes séparés ; les questions féminines sont traitées dans un coin, les questions masculines dans un autre. Hommes et femmes ne se retrouvent que dans la danse, lancée par les hommes, qui invitent les femmes à les rejoindre au bout d'un certain temps.

Pour en revenir aux végétaux, jusqu' où les Wayampi ont-ils poussé la domestication des plantes qu'ils voulaient utiliser à des fins alimentaires ou artisanales ?

Pendant longtemps, on a considéré le bassin amazonien (la zone forestière et toutes les formations botaniques attenantes) comme une région de faible domestication des plantes. En définitive il s'est avéré qu'en Amazonie on a non seulement domestiqué des plantes comme le manioc (qui est probablement natif des régions périphériques) en le transformant en une plante désormais incapable de pousser à l'état naturel, mais on l'a aussi diversifié en nombreuses variétés en fonction de différentes finalités (comme les goûts culinaires). C'est aussi une région où l'on peut observer des degrés successifs dans la manipulation des plantes (en particulier des arbres fruitiers) allant de la simple protection à la domestication spécifique. En Amazonie, on trouve par exemple depuis fort longtemps des peuplements particulièrement denses de noyer (ou châtaignier) de Para, arbre atteignant trente-cinq à quarante mètres de haut. Le

fruit est un gros boulet contenant des amandes très douces (en France elles sont vendues en sachets comme des cacahuètes). De telles concentrations monospécifiques sont rares dans les grandes forêts tropicales qui comprennent un très grand nombre d'espèces botaniques, mais peu de représentants d'une même espèce par hectare. En fait, des études récentes, menées par mon collègue Darrell Posey chez les Indiens Kayapo, et par mon collègue Jean-Louis Guillaumet et moi-même chez les Mura, ont montré un enrichissement systématique des zones à noix de Para : par exemple les Mura, lorsqu'ils brûlent leur plantation, nettoient soigneusement la végétation autour des endroits riches en noix de Para, ensuite de quoi ils prélèvent les noix tombées à terre et vont les faire germer près de leur maison (souvent dans de vieux canots à moitié pourris et remplis de terre) et lorsque la germination atteint trente à quarante centimètres de haut, ils la replantent dans les abattis où l'on est en train de récolter le manioc. Il s'agit d'une stratégie à long terme, visant à enrichir en noix de Para une zone forestière qui en contenait déjà au départ. On voit donc se pérenniser sous nos yeux des pratiques vieilles de plusieurs siècles.

Voilà ce qui s'appelle encourager la nature !

Exactement, et par ailleurs les végétaux ne servent pas qu'à la consommation. Il y a les plantes médicinales (l'Amérique tropicale a donné beaucoup de plantes importantes dans ce domaine) ; le curare, par exemple, dont les Indiens se servent comme poison, s'est révélé tonocardiaque à certaines doses. Et il y a toutes les autres ressources de la vie quotidienne, car ces populations vivent complètement des produits de la nature.

Elles font feu de tout bois...

C'est le cas de le dire, car elles savent ce qu'est un bon bois de feu ou un bon bois pour construire une maison, elles connaissent les palmes qui vont durer le plus longtemps sur

les toits et les lianes qui se fendent bien, qui sont souples et ne pourrissent pas.

Diriez-vous finalement que ces gens ont une conception encyclopédique de la nature qui les entoure ?

Absolument, et j'ai pu le vérifier moi-même récemment au cours d'une collecte d'objets pour un musée en Guyane : je n'avais encore jamais étudié de près la fabrication des flèches et je me suis aperçu que pour faire une flèche, entre le type de pointe, le raccord de la pointe avec le corps du roseau, la hampe, les ligatures, les bois d'encoche, le type de plumé pour l'empennage et le duvet qu'on rajoute pour le décorer, les teintures du roseau et les peintures des ligatures de l'empennage, il y avait jusqu'à quinze produits naturels différents pour faire ce « simple » objet qui s'appelle une flèche ! Cela implique des savoirs cumulatifs : il y a des gommés et des colorants à préparer ; la femme de l'artisan confectionne des fils de coton très très fins ; il faut que le bois soit à la fois dur, souple, et ne puisse pas casser net dans la plaie de l'animal. On imagine les longs processus d'acquisition qui ont eu lieu pour tendre vers quelque chose de parfait ; comme dans tout développement technologique, en somme.

Visiblement, votre séjour chez les Wayampi, qui leur a certainement beaucoup apporté, vous à en retour énormément appris !

C'est aux intéressés de dire si l'ethnologue leur est d'une quelconque utilité, mais la réponse à la seconde partie de votre remarque est nécessairement positive : d'abord je me sens très bien dans cette nature amazonienne que j'ai appris à aimer à leur manière. Ma femme et moi y retournons toujours avec plaisir ; nous nous y ressourçons régulièrement, nos enfants y ont été en grande partie élevés ; pour nous, c'est un bon endroit à vivre. Vous avez sans doute vu jadis le célèbre film d'Herzog, *Aguirre ou la colère de Dieu* ;

vous imaginez donc très bien l'enfer qu'a été la forêt amazonienne pour ces Espagnols résolus mais incapables de se mouvoir dans ce milieu. La forêt amazonienne, finalement, n'est pas si différente de la campagne française ; il faut simplement en posséder les clés d'existence.

Bibliographie

- ANDERSON, A., POSEY, D., « Manejo de cerrado pelos Indios kayapó », in *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, Belem, Botânica, 2 (1), 1985, p. 77-88.
- CARVAJAL, G. de, *The Discovery of the Amazon, according to the account of Friar Gaspar de Carvajal and other documents, 1542* (compiled by Jose Toribio Medina, edited by H. C. Heaton. Special publication 17), New York, American Geographical Society, 1934.
- CLASTRES, P., *Chronique des Indiens Guayaki*, Paris, Plon, collection « Terre humaine », 1972.
- GALLAIS, J. et al., *Sahel, Nordeste, Amazonie : Politiques d'aménagement en milieux fragiles*, Paris, UNESCO-L'Harmattan, 1991.
- GRENAND, F., *Et l'homme devint jaguar : univers imaginaire et quotidien des Indiens Wayampi de Guyane*, Paris, L'Harmattan, collection « Amérindienne », 1982.
- GRENAND, P., *Introduction à l'étude de l'univers wayampi : ethno-écologie des Indiens Wayampi du haut Oyapock, Guyane*, Paris, SELAF, collection « Traditions orales », 1980.
- GRENAND, P., MORETTI, C., JACQUEMIN, H., *Pharmacopées traditionnelles en Guyane : Créoles, Wayampi, Palikur*, Paris, ORSTOM, collection « Mémoires », 1987.
- LÉVI-STRAUSS, C., *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1966.
- , *L'Origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.
- LIZOT, J., *Les Yanomami centraux*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1984.

- MARCGRAF DE LIEBSTAD, G., PISO, G., *Historia naturalis Brasiliae, 1648* (trad. José Procopio de Magalhães), São Paulo, 1942.
- MEGGERS, B. J., *Amazonia : man and culture in a counterfeit paradise*, Arlington Heights, A. H. M. ed., 1971.
- POSEY, D., « The keepers of the forest », *Garden*, 1982, 6, p. 18-24.
- ZERRIES, O., *Waika : die kulturgeschichtliche Stellung des Waika-Indianer des Oberen Orinoco im Rahmen der Völkerkunde Südamerikas*, Munich, Klaus Renner Verlag, 1964.

DON FRA

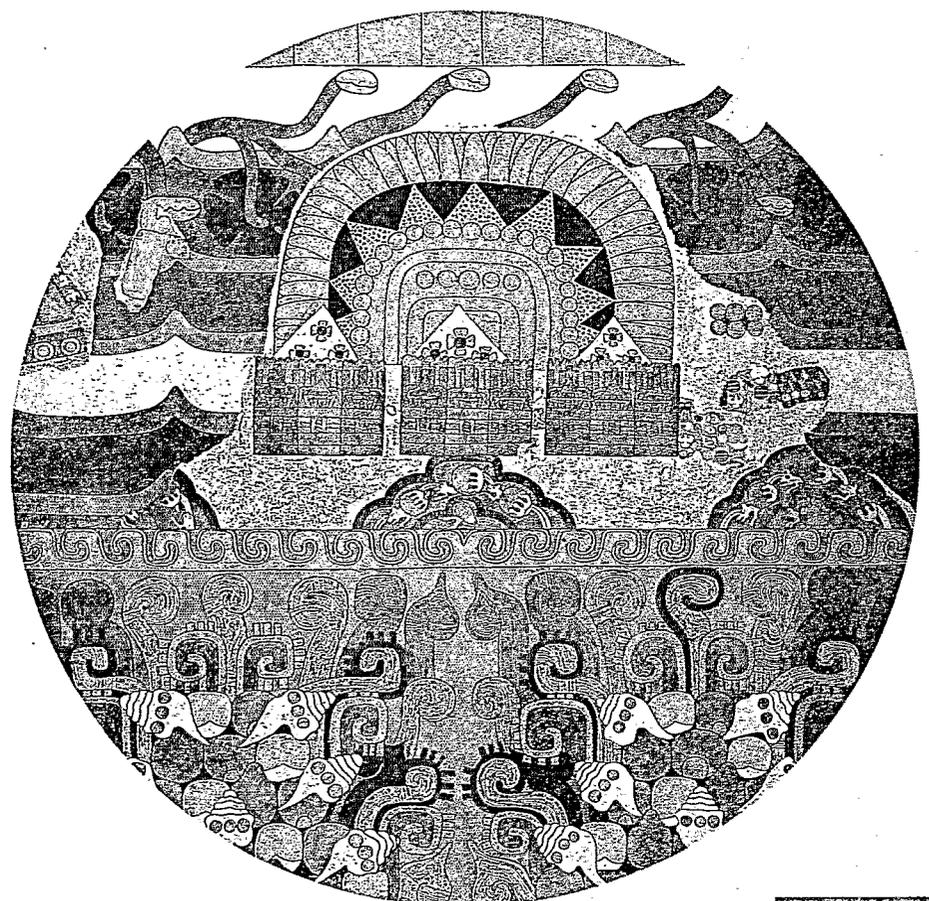
ea

Points

S. Arom, M. Augé, S. Bahuchet, J. Barrau, J. Benoist,
A. Burguière, K. Chemla, J. Goody, P. Grenand,
F. Héritier-Augé, E. Le Roy Ladurie, G. Métaillé,
C. Moretti, S. Mulhern, T. Nathan, S. Pahaut, N. Revel,
interrogés par R. Scheps

La science sauvage

Des savoirs populaires
aux ethnosciences



Inédit Sciences