

LA VIANDE DE RAT DANS LA PÂTE DE COURGE

Itinéraire d'un nouveau chercheur

Edmond DOUNIAS

Ethno-écologie, recruté en 1994, UR 51 : "Patrimoines, culture, environnement"

"Femme, sers-moi la viande rat dans la pâte de courge".

Cet adage est emprunté aux Mvae, une société d'agriculteurs de forêt littorale au Cameroun, au contact de laquelle j'ai acquis les connaissances qui me permettent aujourd'hui d'intégrer la maison ORSTOM. Sous son apparence anodine, cette expression courante synthétise en réalité toute la logique de production mvae. Voyons de quelle manière le tandem "rat de Gambie / pâte de courge" nous renseigne sur les liens que cette société a tissés avec la nature qui l'environne.

La capture du rat de Gambie (*Cricetomys emini*) est saisonnière et dépend d'une technique de piégeage dont le fonctionnement repose sur la disponibilité d'un appât précis : la drupe d'*Ongokea gore* (Olacaceae), une essence forestière caractérisée par une fructification annuelle régulière intervenant début septembre. Sur le plan agricole, cette période correspond à la maturation des courges (*Cucumeropsis mannii*). La fructification d'*Ongokea gore* sert d'indicateur phénologique aux cultivatrices mvae pour récolter les courges, et annonce avec fiabilité la grande saison des pluies, information cruciale pour une bonne conduite du calendrier agricole.

Le piège est d'une perfection remarquable. Il est l'aboutissement d'une réflexion technique combinée à une connaissance de l'éthologie du rongeur. Il répond également à un objectif précis : neutraliser l'un des ravageurs les plus nuisibles aux courges. Ce piège reflète ainsi l'existence d'une "co-adaptation piégeage-culture" qui vise à transformer un facteur limitant (la déprédation des cultures) en atout alimentaire (complément en protéines animales). Il contribue enfin à faire valoir l'originalité culturelle des Mvae par l'entremise de leur gastronomie : la viande de rat, peu valorisée dans tout autre contexte, est mariée à la pâte de courge, met qui compte parmi les plus nobles de la cuisine mvae. La durée de sa préparation, qui requiert un savoir-faire culinaire poussé, est inversement proportionnelle à celle de sa conservation : quelques heures après sa sortie du feu, il devient rapidement toxique.

L'adage mvae cité, équivalent du dicton français "*chaque chose en son temps*", embrasse tout ce "fait social total" cher à Marcel Mauss, que constitue le comportement alimentaire, objet d'étude propice à la rencontre d'un vaste éventail de disciplines scientifiques. En amont, se trouve un milieu donné, avec ses caractéristiques climatiques, édaphiques et biotiques. Les

ressources, sur la base de leur saisonnalité, leur distribution et leur accessibilité, engendrent des schémas d'acquisitions suivant des itinéraires techniques propres à la société. Avant d'être consommées, ces ressources subissent une transformation par le biais d'une technologie alimentaire éprouvée. L'acte alimentaire qui s'ensuit ne se réduit pas à une simple absorption de nutriments, mais fait appel à de nombreux codes sociaux qui régissent le déroulement des repas. Ces codifications reposent sur un système de représentations qui intègre l'ensemble de caractéristiques écologiques et culturelles situées en amont de l'acte alimentaire. Ce système de représentations gère les rapports entre la société et son environnement physique et social.

La boucle est bouclée : partie du milieu tel qu'appréhendé et analysé par le scientifique, l'analyse ethno-écologique du fait alimentaire propose une relecture de ce même milieu, tel que la société qui vit en son sein se le représente. Le fait alimentaire est un mode d'expression culturelle comme le rappelle ce dicton allemand "*Man ist was Mann isst*", jeu de mot non restituable en français, mais pouvant se traduire par "*dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es*".

Analyser les réponses biologiques et culturelles d'une société aux contraintes de son environnement par l'étude de son comportement alimentaire, tel était l'objectif du programme "Anthropologie alimentaire des populations camerounaises" mené conjointement par l'ORSTOM, le CNRS et l'Institut camerounais des Sciences Humaines. C'est en 1984 que j'ai rejoint, pour la première fois, au Cameroun, l'équipe d'anthropologie alimentaire, dans le cadre de mes études à l'Institut Supérieur Technique d'Outre-Mer (ISTOM). Je pus ensuite récidiver par plusieurs séjours sous le couvert administratif de l'ORSTOM, aux titres de stagiaire, VSN, puis allocataire du MESR fléché ORSTOM. Les travaux effectués au Cameroun me fournirent la matière à trois mémoires sanctionnant successivement mes diplômes de licence, de maîtrise et enfin de doctorat. Ces séjours furent néanmoins entrecoupés de voyages d'études à destination d'autres pays d'Afrique (Burkina Faso, Niger, Togo, Côte d'Ivoire, Centrafrique) et d'autres continents (Brésil et Indonésie), afin d'élargir ma perception du monde intertropical, et ne pas la confiner à ma seule expérience camerounaise.

A l'interface des sciences humaines et des sciences naturelles, ma démarche de recherche a consisté à remonter les filières de fabrication (dans le cadre de notre adage de départ, le piège et l'instrument aratoire) et les filières d'acquisition (en l'occurrence la chasse et l'agriculture) qui permettent aux Mvae de se procurer la viande de rat (ressource **prélevée** par l'acteur mvae sur le milieu) et la graine de courge (ressource **produite** par l'acteur mvae sur le milieu). Afin d'appréhender la perception intime des Mvae vis-à-vis de leur environnement, j'ai abordé leur système de production sous l'angle de trois référentiels complémentaires :

- Le premier référentiel est d'ordre diachronique. J'ai utilisé des descriptions anciennes de l'économie mvae - principalement les écrits de Günter Tessmann, anthropologue allemand qui explora le pays mvae entre 1904 et 1909, pour les confronter à mes observations contemporaines.

- Le second référentiel est inter-ethnique. J'ai comparé la stratégie d'accès aux ressources des Mvae de la forêt littorale, avec celles retenues par deux autres sociétés occupant la même région, les pêcheurs côtiers Yasa et les Pygmées Kola. Y a-t-il convergence des stratégies malgré l'origine culturelle différente (ce qui tendrait à prouver une forte contrainte du milieu) ou y a-t-il au contraire divergence des stratégies malgré l'environnement commun (ce qui argumenterait en faveur d'un libre arbitre culturel peu inféodé au milieu) ?

- Le troisième référentiel, écosystémique, a consisté à suivre la stratégie de production de la même société, les Mvae, dans deux environnements contrastés. Les fondements de la culture sont-ils transversalement préservés, et si ce n'est pas le cas, doit-on imputer les divergences au voisinage culturel ou aux contraintes écosystémiques ?

Le référentiel diachronique nous livre une "transformation de l'économie dans la continuité". La forêt littorale a été préservée et les composantes du système de production sont aujourd'hui les mêmes qu'il y a un siècle. Les innovations endogènes interviennent dans un cadre technologique également préservé. Par contre, l'équilibre entre les différents domaines de production s'est modifié. Les populations forestières ne sont pas figées dans une économie passiviste et sont susceptibles de modifier leur organisation sociale et leur utilisation du milieu, sans pour autant compromettre leur spécificités culturelles et leur patrimoine technologique.

Le référentiel inter-ethnique met en évidence la capacité des Mvae à développer une stratégie de subsistance qui leur est propre, vis-à-vis d'un entourage culturel dont ils prétendent se démarquer. Cependant, cette démarcation ne dispense pas d'échanges économiques ponctuels qui occasionnent parfois des emprunts et des appropriations entre communautés. Les spécialisations et les particularités culturelles de chaque communauté sont reconnues par les autres. Dans certaines circonstances et derrière un comportement de façade qui se veut xénophobe, il peut se produire une valorisation psycho-culturelle d'une production émanant d'une autre société.

Le référentiel écosystémique souligne des différences de stratégie entre les populations mvae soumises à des environnements différents. Malgré ces différences, ces deux populations ont une perception semblable de leur environnement et l'exploitent en adoptant un cadre technologique similaire. Les différences n'altèrent donc pas la base culturelle commune, qui constitue une sorte de signature de la société.

Parallèlement à l'étude du système de production mvae, j'ai entrepris une recherche chez les Pygmées Baka de l'est du Cameroun, recherche en voie de finalisation grâce à une bourse post-doctorale octroyée par la *Leakey Foundation* (Californie). L'objectif est de quantifier l'impact des Pygmées Baka sur la survie et la productivité des ignames sauvages, un groupe de lianes à tubercules dont la biologie est mal connue, mais qui constituent des aliments énergétiques essentiels de la forêt africaine. La connaissance des ignames sauvages chez les Baka inclut une technique de récolte des tubercules permettant à la plante de survivre et d'être récoltée à nouveau. Ces observations pourraient changer nos vues sur le concept de collecte. En effet, l'aménagement d'une ressource biologique ne peut fonctionner que dans un contexte social particulier. L'investissement consacré à ré-enfouir les têtes d'ignames sauvages après récolte des tubercules n'est entrepris, pour un Baka, que s'il dispose d'un droit exclusif sur les ignames qu'il a "paracultivées". J'ai ainsi mis à jour l'existence de règles sociales qui aboutissent à l'acquisition des ignames paracultivées, et de sanctions intervenant lorsque ces règles sont enfreintes. Ces principes d'appropriation de plantes sauvages nous invitent à reconsidérer :

- les fondements du collectivisme qui caractérisent les sociétés de chasseurs-collecteurs ;
- le rôle de ces sociétés dans l'aménagement des ressources naturelles ;
- les conséquences que peuvent engendrer certains bouleversements du contexte social, par exemple la sédentarisation, sur cet aménagement des ressources.

La démarche ethno-écologique est la mieux à même d'entreprendre cette étude qui prétend quantifier l'effet de règles sociales sur la dynamique démographique d'une ressource sauvage, et c'est la démarche que je me propose de poursuivre lors de mes activités futures à l'ORSTOM.