

CNEARC de MONTPELLIER
ESAT

Ecole Nationale du Génie Rural et des Eaux et Forêts
KOUROU

Mission pour la Création du Parc de la Guyane
CAYENNE

**QUEL AVENIR POUR L'AGRICULTURE
ITINERANTE EN PAYS AMERINDIEN WAYANA ?
(Haut-Maroni, Guyane française)
Rôle et évolution de l'agriculture de défriche brûlis au
sein du système d'activités**

Mémoire présenté par :
VERWILGHEN AUDE
en vue de l'obtention du Diplôme en Agronomie Tropicale

Membres du Jury :

Jean Paul GACHET (maître de stage, Silvolab-Guyane)
Anne GELY (directeur de mémoire)
Xavier GERVET (Mission pour la Création du Parc de la Guyane)
Maya LEROY (CNEARC)
Michel TALLEC (CNEARC)

Octobre 1998

« Tout le monde s'émeut sur l'avenir des écosystèmes forestiers tropicaux en feignant d'ignorer que des hommes et des femmes trouvent encore là les moyens de vivre et de garder leur dignité. Il est à craindre que si les problèmes posés par l'avenir de l'agriculture d'abattis ne sont pas pris à bras le corps par les chercheurs de tout poil, les connaissances accumulées sur les écosystèmes forestiers ne serviront plus à rien car les logiques sociales de survie sont vraisemblablement plus fortes qu'une politique à courte vue et qu'une science sans conscience ».

J.P. GACHET, 1995.

Mots-clefs : agriculture de défriche brûlis, système de culture, système d'activités, Amérindiens Wayana, Parc de la Guyane, gestion des ressources naturelles.

RESUME

Dans le cadre de la création du Parc dans le sud de la Guyane, la MCPG (Mission pour la Création du Parc de la Guyane) s'intéresse aux activités d'exploitation des ressources naturelles des Amérindiens Wayana du Haut-Maroni, résidents du futur Parc.

Même si l'agriculture de défriche brûlis reste le système le plus adapté aux conditions écologiques et socio-économiques de ces populations, il s'avère que la sédentarisation et l'augmentation démographique auxquelles elles doivent faire face pourraient conduire à un bouleversement du système. Un diagnostic agraire est donc nécessaire afin d'identifier d'éventuels blocages actuels ou prévisibles, ainsi que les possibilités de pérennisation des pratiques culturelles traditionnelles.

Dans cette analyse de la situation agricole, une approche en terme de système d'activités nous a permis de situer la place et la fonction de l'abattis au sein d'un système complexe comprenant également la pêche, la chasse, la cueillette, l'artisanat et le salariat.

Même si ce système reste basé sur les activités traditionnelles que sont l'agriculture, la pêche et la chasse, qui fournissent l'essentiel de l'alimentation, nous assistons à une évolution vers une monétarisation croissante. Afin de satisfaire des besoins grandissants, les Amérindiens Wayana ont recours à des activités rémunératrices comme le salariat, l'artisanat et la vente des produits de la chasse ou de la pêche. Suivant le montant des transferts sociaux perçus de l'Etat (essentiellement des allocations familiales), ces activités ont une importance plus ou moins grande face aux activités dites traditionnelles. De part sa fonction d'autosubsistance et son rôle social (cachiri), l'agriculture de défriche brûlis garde pourtant une place fondamentale et sa pérennité n'est pour l'instant pas remise en question.

Cependant, à terme, la pression sur le milieu entraînant une diminution du temps de jachère et une indisponibilité de bonnes terres cultivables à proximité des villages, doublée d'une pression de chasse et de pêche qui se fait déjà ressentir, risquent de bouleverser l'équilibre écologique. Une réflexion concernant la gestion participative des ressources naturelles est donc nécessaire afin de mettre à la disposition des populations locales des « solutions » adaptées au contexte et répondant au mieux à la demande et aux problèmes identifiés. Il s'avère qu'actuellement, le souci majeur concerne la gestion des ressources animales. Cependant, la gestion de la fertilité reste un thème préoccupant et, afin d'anticiper sur les évolutions probables, il conviendrait d'acquérir des références concernant d'autres systèmes techniques.

ABSTRACT

Within the context of the creation of the National Park in the south of Guyane, the MCPG (Mission pour la Création du Parc de la Guyane) takes an interest in the use of natural resources by the Amerindians Wayana, living in the area of the future Park.

Even if slash and burn cultivation remains the most adapted system to Wayana's natural and socio-economic conditions, it seems clear that sedentarism and population growth could lead to a disruption of the system. An agrarian diagnosis is thus necessary in order to identify present and foreseeable problems and to assess potential solutions aiming at the enhancement of the sustainability of traditional agriculture.

As agriculture takes place in a system including fishing, hunting, foraging, handicraft production and waged work, we chose the activities system approach, wider in its scope than the farming system one.

The Wayana are still depending on agriculture, fishing and hunting for almost the whole of their diet, but monetarisation contribute to the evolution of the system. Needs are growing and Wayana resort more and more to lucrative activities as waged work, handicraft production, hunting and fishing. According to the allowances granted by the French State (mainly family allowances), these activities take more or less importance regarding to traditional activities.

However, slash and burn cultivation is still the main activity. Its function of self-subsistence and its social role (cachiri) assure to agriculture a basic place for a long time. Nevertheless, as might be expected from people cultivating, hunting and fishing continually around a permanent settlement, environment could be adversely affected sooner or later. Thus, a sustainable use of natural resources, through a community based management, will have to be thought about. In particular, priority should be given to find solution against game overexploitation. In order to anticipate the evolution, the problem of fertility should also be tackled, and references on others technical systems could be experimented.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE 1 : GENERALITES SUR LA GUYANE 4

1. LA SITUATION GEOGRAPHIQUE 4

2. LE MILIEU NATUREL 5

2.1. Le climat 5

2.2. Le relief et les sols 5

2.3. La végétation 7

3. LE MILIEU HUMAIN 8

4. L'ECONOMIE 9

CHAPITRE 2 : CADRE DE L'ETUDE, PROBLEMATIQUE ET OBJECTIFS 12

1. LE PROJET DE PARC NATIONAL DANS LE SUD DE LA GUYANE 12

1.1. Un début difficile, premières propositions et problèmes rencontrés 12

1.2. La réorientation du projet, concertation et prise en compte de l'aspect humain 17

2. LA NECESSITE D'UN DIAGNOSTIC AGRAIRE, PROBLEMATIQUE ET OBJECTIFS DE L'ETUDE 18

CHAPITRE 3 : LE MILIEU ET LES HOMMES 20

1. LE MILIEU NATUREL 21

2. LA SOCIETE 23

2.1. Evolution du peuplement 23

2.2. Environnement social 26

2.3. Quelques aspects d'ordre juridique et administratif 27

3. PRESENTATION DES VILLAGES DE LA ZONE D'ETUDE 30

CHAPITRE 4 : DEMARCHE ET METHODE

1. DEMARCHE ET ORIENTATION DE LA REFLEXION	34
2. L'ENQUETE DE TERRAIN ET LA PRODUCTION DES DONNEES	36
2.1. Les sources d'information	36
2.2. Emploi du temps et organisation	38

DEUXIEME PARTIE

CHAPITRE 1 : LE SYSTEME D'ACTIVITES

1. LES ACTIVITES DES AMERINDIENS DU HAUT-MARONI	40
1.1. Le temps et les acteurs	40
1.2. Description des différentes activités	43
1.2.1. L'agriculture de défriche brûlis	43
1.2.1.1. Caractéristiques générales	43
1.2.1.2. Le manioc dans l'alimentation, produits et processus de transformation	45
1.2.1.3. Les autres aliments provenant de l'abattis	48
1.2.2. La pêche	48
1.2.3. La chasse	51
1.2.4. La cueillette	52
1.2.5. L'artisanat	54
1.2.6. Le travail salarié	55
1.2.7. Schéma récapitulatif	57
2. LES REVENUS ET L'ALLOCATION DES RESSOURCES	58
D'où vient l'argent ?	58
A quoi sert cet argent ?	61
3. TYPOLOGIE DES SYSTEMES D'ACTIVITES	63
3.1. Les composantes du système d'activités	64
3.2. Le choix des critères de typologie	65
3.3. Les différents systèmes d'activités identifiés	66

CHAPITRE 2 : LE SYSTEME DE CULTURE

1. LE MILIEU EXPLOITE	77
1.1. L'utilisation des terres et le choix d'emplacement de l'abattis	77

1.2. La localisation des abattis	81
2. LES MODES D'EXPLOITATION	82
2.1. Le cycle de mise en culture du sol	82
2.2. L'organisation spatio-temporelle de l'abattis	83
2.2.1. Superficie	83
2.2.2. Plantes cultivées et répartition dans l'espace	84
Espèces cultivées	84
Richesse variétale ou clonique	86
Répartition dans l'espace	86
2.2.3. Calendrier culturel	87
2.2.4. Prédateurs et dégâts aux cultures	88
2.3. Les différents travaux agricoles	89
2.3.1. Sabrage et abattage	89
2.3.2. Brûlis	89
2.3.3. Plantation	90
2.3.4. Sarclage	91
2.3.5. Récolte	92
2.3.6. Transport et stockage	93
 CHAPITRE 3 : DISCUSSIONS ET PERSPECTIVES	 95
1. L'AGRICULTURE AU SEIN DU SYSTEME D'ACTIVITES : UN BREF BILAN	95
2. LES AMERINDIENS DU HAUT-MARONI, UNE SOCIETE EN PLEINE MUTATION. DANS CE CONTEXTE, QUELLES PERSPECTIVES POUR L'AGRICULTURE DE DEFRICHE BRULIS ?	97
3. QUELLES AMELIORATIONS POSSIBLES FACE AUX PROBLEMES IDENTIFIES? QUELQUES RECOMMANDATIONS ET PISTES DE REFLEXION...	100
3.1. La nécessité d'un aménagement global et d'une gestion participative	101
3.2. Dans le cadre d'une réflexion plus globale, quelles possibilités pour des actions concrètes à court ou moyen terme ?	102
3.2.1. La gestion de la fertilité	103
3.2.2. L'introduction ou la propagation de nouvelles espèces	106
3.2.3. La transformation du manioc	106
3.2.4. La commercialisation des produits vivriers	107
3.2.5. Les produits forestiers non ligneux	108
3.2.6. La gestion de la faune et l'élevage	109

CONCLUSIONS

BIBLIOGRAPHIE

ANNEXES

Préambule

Une liste reprenant les noms latins des espèces végétales citées dans le texte est présentée en annexe.

L'indice (nd) signifie que le nom latin de la plante en question n'a pas pu être déterminée.

Les noms vernaculaires sont repris en italique dans le texte.

Lorsque rien n'est indiqué, il s'agit d'un nom Wayana. Les parenthèses indiquent une autre origine : (Cr) pour Créole, (E) pour Emérillons.

Remerciements...

Tout d'abord...

J'ai durant ce stage pu bénéficier des locaux (magnifiques...!) et de la logistique (infaillible...!) de l'ENGREF de Kourou, je tiens donc à remercier ici Monsieur Denis Girou, directeur délégué, mais aussi « Mesdames » du secrétariat et de la bibliothèque, et « Messieurs » du parc automobile, dont la disponibilité et la gentillesse ont été sans failles.

Je profite d'être à Kourou pour saluer stagiaires, VAT, thésards et autres occupants plus ou moins temporaires du campus. Merci à tous pour les bons moments passés ensemble. Un grand merci également à Vincent de Reynal pour le « coup de pouce » côté travail.

Enfin et surtout...

Je tiens à remercier tout particulièrement Anne Gély, directrice de ce mémoire, et Jean-Paul Gachet, maître de stage. Que ce soit à Kourou ou à Montpellier, nos discussions fructueuses, vos conseils avisés, votre disponibilité et votre gentillesse à tous deux ont largement contribué à ce travail et resteront longtemps dans un petit coin de ma mémoire...

Merci également à Michel Tallec pour avoir « amorcé » ce stage, ainsi qu'à Xavier Gervet pour avoir servi d'intermédiaire avec la Mission Parc mais aussi pour son écoute et sa connaissance du Haut-Maroni.

Sur le terrain, les relais Parc m'ont été d'une aide précieuse. Merci surtout à Kupi pour tout le temps qu'il m'a accordé.

Je remercie également André Cognat et les instituteurs pour leur accueil et nos discussions, ainsi que tous les Amérindiens avec qui j'ai partagé des instants inoubliables en pays Wayana.

Merci à vous tous qui avez contribué d'une façon ou d'une autre à ce travail.

Même si vous ne vous retrouvez pas sur cette page, ne m'en tenez pas rigueur : je ne vous ai pas oublié pour autant...

INTRODUCTION

L'agriculture de défriche brûlis, encore appelée agriculture sur brûlis ou agriculture itinérante sur brûlis est un mode de mise en valeur du milieu qui tient une place très importante sous les tropiques. Les avis de la communauté scientifique à son sujet sont très partagés. Elle est accusée de tous les maux par certains, qui la considèrent comme un procédé archaïque destructeur du milieu et entre autre responsable de la disparition de la forêt. Il convient donc selon ses détracteurs de la remplacer par une agriculture fixée, dite « moderne », moins consommatrice d'espace.

L'agriculture de défriche brûlis semble en réalité être un système certes dépendant du milieu, mais qui est aussi le plus adapté aux conditions écologiques et socio-économiques de la plupart de ses lieux d'implantation. Ce mode de mise en valeur, qui se fonde sur une connaissance fine du milieu, s'adapte en effet à des sols de faible fertilité chimique tout en impliquant un faible coût de production. De plus, il s'intègre tout à fait à un contexte de faible densité de population, où l'accès à la terre est facile et la main d'oeuvre considérée comme un facteur non limitant. Ce type d'agriculture permet entre autre une large autonomie économique et sociale et est donc adapté à une autoconsommation importante dans un contexte de faible intégration à un réseau d'échange.

Il s'avère cependant qu'une sédentarisation de la population et une augmentation démographique peuvent conduire à un bouleversement du système. Du fait de la réduction du temps de jachère, l'agriculture de défriche brûlis ne s'intègre alors plus dans le cycle sylvigénétique naturel (HALLE *et al.*, 1978, cité par GELY, 1984a), ce qui peut conduire à une dégradation de la fertilité et par conséquent ne plus garantir des perspectives de cultures périodiques. « L'essence d'un système d'agriculture sur brûlis en équilibre est que la repousse de la forêt ou du moins d'une forêt secondaire haute, voire très haute, en fait intrinsèquement partie [...]. Dès lors où la phase de mise en culture n'est pas comprise comme une étape transitoire de la régénération forestière, le système n'est plus auto-régénérant et s'emballe » (GRENAND F., 1996).

Dans ce cadre où l'évolution de certains facteurs ne permet plus la reproductibilité du système, l'évolution vers un autre type d'agriculture est-elle

souhaitable ou même possible ? En l'occurrence, quelles peuvent-être les possibilités de pérennisation des pratiques culturelles traditionnelles ?

C'est ce questionnement qui est en grande partie à l'origine de la présente étude.

Dans le cadre des réflexions préparatoires à la création du futur Parc au sud de la Guyane, la Mission pour la Création du Parc de la Guyane (MCPG) s'intéresse à l'activité agricole des Amérindiens du Haut-Maroni, résidents du futur Parc. Le souci de la MCPG est donc que soit réalisé un diagnostic agraire afin, tout d'abord, d'avoir une meilleure connaissance de l'agriculture de défriche brûlis telle qu'elle est pratiquée par les Wayana. Une étude de la situation agricole actuelle, en faisant ressortir les potentialités et contraintes liées au milieu naturel et à l'environnement socio-économique, est ainsi indispensable.

La nécessité d'un diagnostic agraire s'est également fait ressentir, selon le projet d'étude à l'origine de ce stage, suite à la demande venant de certains résidents face à la diminution de bonnes terres cultivables. Le souci de la MCPG étant de prendre en compte les attentes des populations locales, l'identification d'éventuelles actions de « développement » à entreprendre dans le cadre du futur Parc est donc un de ses objectifs prioritaires. Pour cela, l'acquisition de connaissance sur les caractéristiques du système agraire, son insertion au sein d'un système complexe d'activités et sa dynamique d'évolution, est un préalable indispensable. C'est ce qui a motivé la réalisation de ce diagnostic agraire, qui devra également aborder des pistes de réflexion concernant des améliorations possibles du système. Ces améliorations pourront être mis en oeuvre dans le cadre de la création du futur Parc, celui-ci se voulant non seulement être un outil de protection mais aussi un outil de développement au service des populations locales.

Ce rapport présente les résultats de l'étude que nous avons effectuée dans le Haut-Maroni durant un séjour de 5 mois en Guyane française (de mi-avril à mi-septembre 1998), la phase sur le terrain dans les villages de la zone d'étude représentant au total environ 2 mois.

Après avoir fait une large présentation de la Guyane (§1), qui se justifie par un contexte socio-économique particulier, nous expliciterons dans une première partie le

cadre de l'étude ainsi que la problématique et les objectifs (§2). Les caractéristiques du milieu et des hommes dans le Haut-Maroni (§3), notre région d'étude, précédera un chapitre consacré à la démarche et la méthode utilisée (§4). En deuxième partie, nous aborderons l'étude du système d'activités (§1). En effet, afin de comprendre les décisions des acteurs et d'essayer de prévoir l'évolution de l'agriculture de défriche brûlis, l'accent sera mis sur la place de l'abattis au sein du système complexe d'activités comprenant également la pêche, la chasse, l'artisanat et le salariat. Nous développerons ensuite le système de culture (§2) par le biais de l'étude des pratiques agricoles. Puis, avant de conclure, nous réfléchirons sur le devenir de l'activité agricole et les axes d'études à approfondir dans le cadre de la perspective d'actions de la Mission pour la Création du Parc de la Guyane (§4).

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE 1 : GENERALITES SUR LA GUYANE

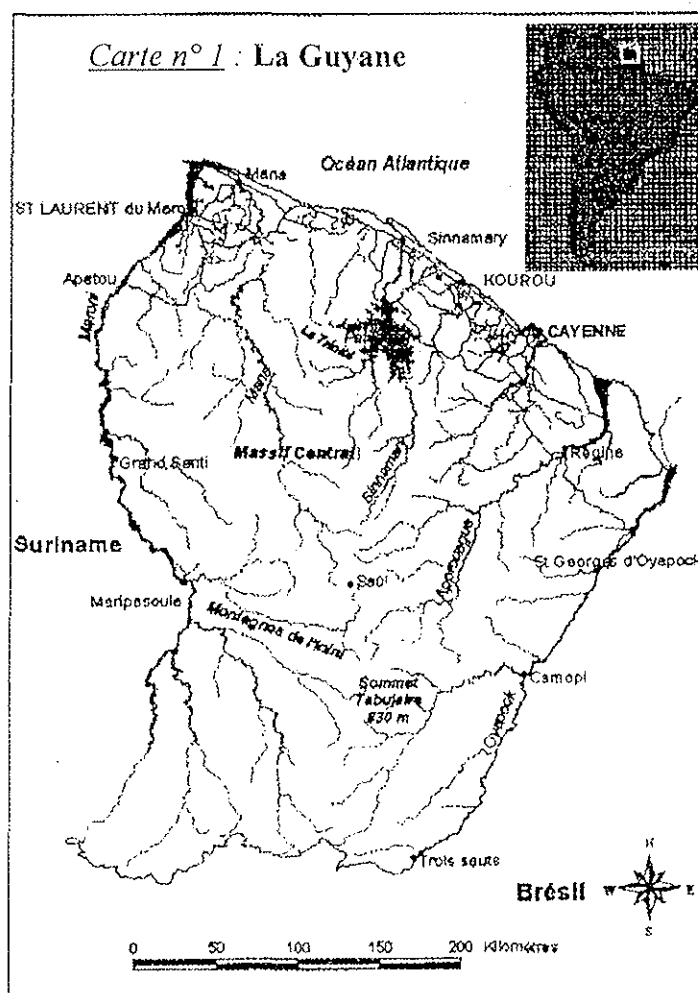
La Guyane, qui a le statut de département, est l'une des 4 régions françaises d'Outre-Mer. Une grande disparité entre le nord et le sud, une majorité du territoire couvert par la forêt, un milieu humain contrasté et hétérogène ainsi qu'une situation géopolitique et économique particulière, toutes ses spécificités rendent une large présentation du contexte guyanais indispensable.

1. La situation géographique

La Guyane se situe au nord ouest du continent sud-américain, entre 2°10 et 5°40 de latitude Nord et entre 51°40 et 54°40 de longitude Ouest. Le pays est bordé au nord

par 230 km de côtes basses donnant sur l'Océan Atlantique, à l'ouest par le Surinam, séparé par la frontière que constitue le fleuve Maroni, et au sud ainsi qu'à l'est par le Brésil. Ce sont ici le fleuve Oyapock et les Mont Tumuc-humac qui forment des limites naturelles.

Avec une superficie d'environ 90 000 km², la Guyane est le plus étendu des départements français d'Outre-Mer.



2. Le milieu naturel

La Guyane appartient à la grande région naturelle du plateau des Guyanes qui s'étend sur 1,5 millions de km² et recouvre le Guyana, le Surinam, ainsi qu'une partie du Brésil et de la Guyane française.

2.1. Le climat

Le climat en Guyane est de type équatorial, caractérisé par un taux d'humidité important d'environ 90 %, une moyenne annuelle des températures de 27 °C avec une faible amplitude thermique, ainsi qu'une forte pluviométrie sujette à d'importantes variations interannuelles.

La hauteur de pluie diminue de la côte vers l'intérieur et de l'est vers l'ouest (cf. zonage climatique en annexe). Le régime des pluies amène à différencier 4 saisons :

- la grande saison sèche d'août à novembre
- la petite saison des pluies de novembre/décembre à janvier/février
- la petite saison sèche de février/mars, appelé le petit été de mars
- la grande saison des pluies d'avril /mai à août.

Les maxima de pluviométrie correspondent aux passages de la zone intertropicale de convergence (ZIC) au niveau de laquelle rentrent en conflit les masses d'air de l'anticyclone des Açores et celui de St Hélène. La saison sèche est caractérisée par des précipitations inférieures à 100 mm/mois, septembre et octobre étant les mois les plus secs. Par contre, lors de la saison des pluies, on mesure en moyenne 20 à 30 jours de pluies par mois correspondant à une hauteur de précipitation de 150 à 400 mm/mois, avec un maximum durant mai et juin.

2.2. Le relief et les sols

(d'après BOULET, 1977, 1980 et BLANCANNEAUX, 1979)

La Guyane est située sur le bouclier guyanais, vaste ensemble géologique commun aux 3 Guyanes, ainsi qu'à une partie du Venezuela et du Brésil. Globalement le pays apparaît comme un vaste plan incliné du sud vers le nord, au sein duquel on peut

identifier deux grandes régions topographiques : le socle ancien précédé d'une plaine côtière.

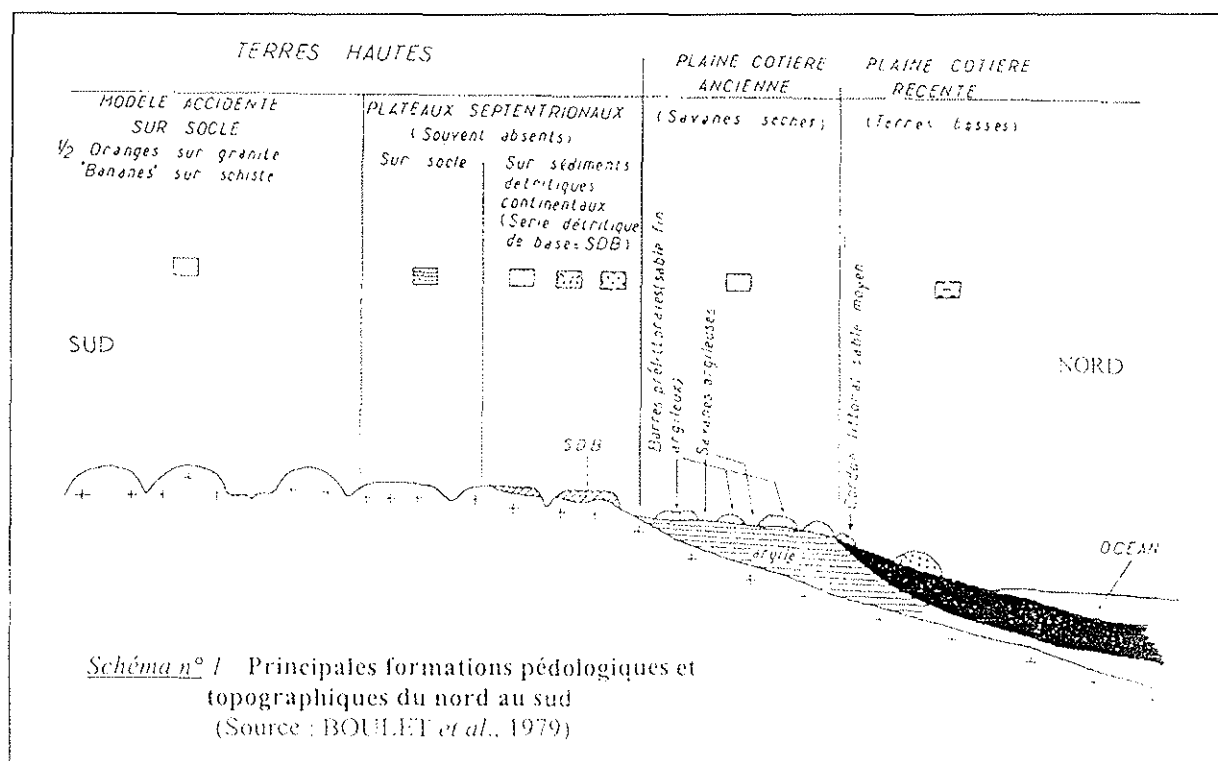
Le pays est entrecoupé d'un réseau hydrographique très dense, dont 3 principaux fleuves : le Mana, le Sinnamary et l'Approuague, auxquels il faut ajouter le Maroni et l'Oyapock qui constituent des frontières naturelles respectivement à l'ouest et à l'est.

De la côte vers l'intérieur des terres on retrouve les 3 unités suivantes :

- la **plaine côtière récente** ou « **Terres Basses** ». Il s'agit d'une plaine alluviale plus ou moins inondable d'une altitude le plus souvent inférieure à 30 m, constituée de cordons littoraux sableux et de bassins d'accumulation d'argiles. Les sols évoluent de la mer vers l'intérieur en fonction du degré de salinité et d'oxydation, du à la périodicité des inondations.

- la **plaine côtière ancienne**, formée d'anciennes barres littorales. Les sols sont des associations de terrains ferralitiques lessivés et appauvris avec des sols podzolisés ou hydromorphes sur d'anciens alluvions fluvio-marins.

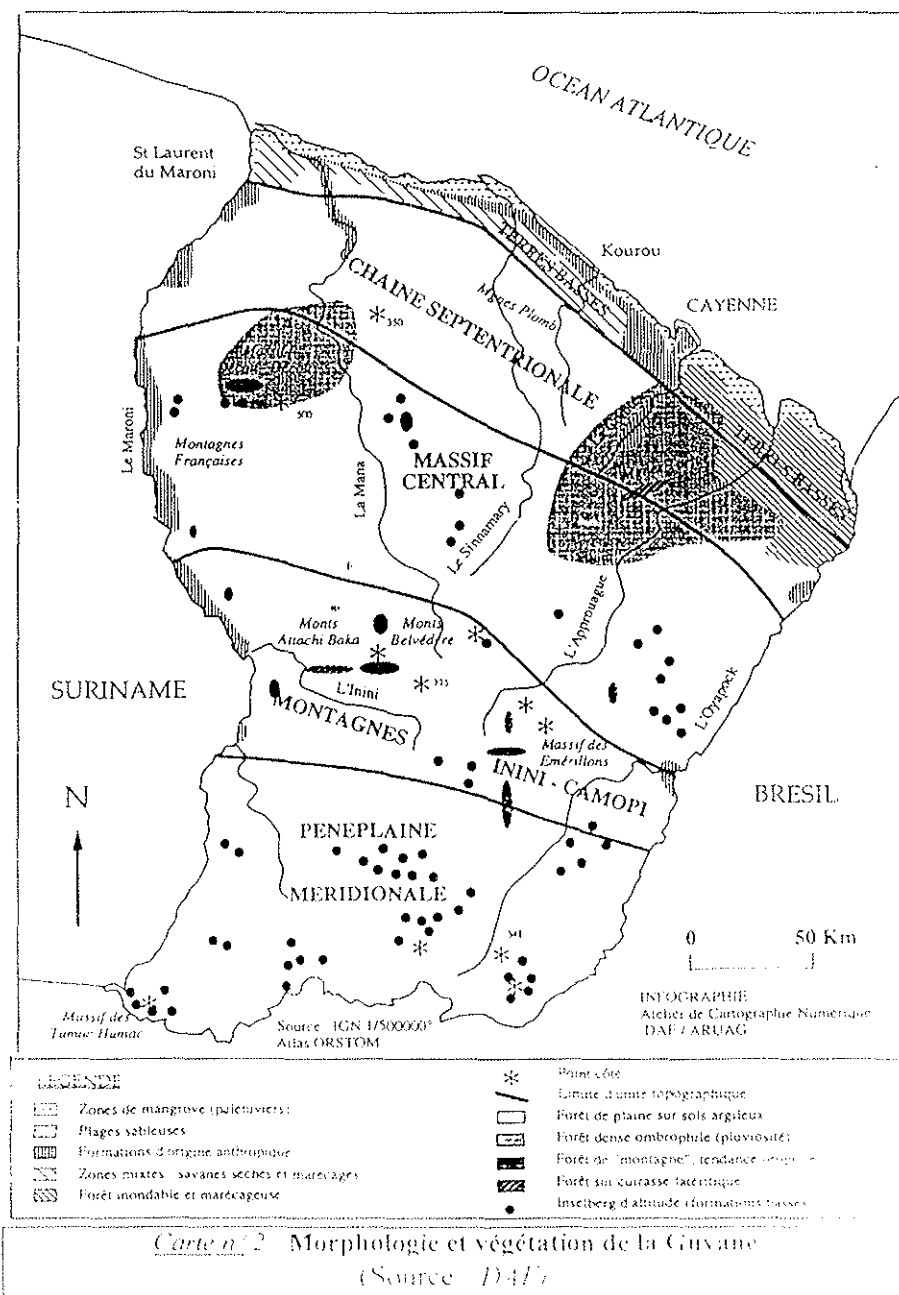
- les « **Terres Hautes** », développées sur le bouclier guyanais et représentant près de 95 % du territoire. On y trouve d'une part des sols principalement ferralitiques, développés sur migmatites et schistes, plus ou moins bien drainant. D'autre part des sols de la série détritique de base : sablo-argileux à argileux, à drainage vertical profond. Ces derniers se trouvent principalement dans la région ouest.



2.3. La végétation

On distingue en Guyane 4 grand types de formations végétales, de la côte vers l'intérieur :

- les mangroves à *Avicenia nitida* en bord de mer et *Rhizophora* sp. en estuaire ;
- les savanes humides, où l'on distingue le plus souvent les palmeraies marécageuses ou pinotière à *Euterpe oleracea* et les prairies marécageuses ;
- les savanes sèches ;
- la forêt dense équatoriale ombrophile qui couvre 8 millions d'hectares soit près de 98 % du territoire.



La forêt guyanaise est moins élevée qu'on ne le croit d'ordinaire, la hauteur moyenne du couvert est d'environ 30 m et les gros troncs sont rares (OLDEMAN, 1974). Sa richesse floristique est considérable, les familles les plus représentées étant les Légumineuses, Lecythidaceae, Vochysiaceae, Sapotaceae, Chrysobalanaceae, Lauraceae, Meliaceae, Cariocaraceae et Bignoniaceae (CCAUB, 1998). Mais les espèces utiles, peu nombreuses et dispersées, sont difficilement exploitables. Notons que près de 70 espèces de palmiers poussent en Guyane (de GRANVILLE, 1989), dont de nombreuses sont exploitées pour leur fruits. Citons le *comou* (Cr) (*Oenocarpus bacaba*), le *parepou* (Cr) (*Bactris gasipaes*), le *maripa* (Cr) (*Maximiliana maripa*), l'*awara* (Cr) (*Astrocaryum vulgare*) et le *wassaie* ou *pinot* (Cr) (*Euterpe oleracea*).

3. Le milieu humain

(d'après le Rapport Final des Etats Généraux de la Guyane, 1998 ; et JUND, 1997)

La population de la Guyane s'élève à au moins 146 000 personnes. Elle est caractérisée par :

- une grande **hétérogénéité**, avec des groupes d'origine ethnique très variée qui se sont superposés plus que mélangés. Les Amérindiens de Guyane, minoritaires (5 %), sont généralement divisés en deux groupes : les Amérindiens du littoral, Arawak, Palikur et Kaliña (ou Galibi), et les Amérindiens de l'intérieur, Wayana, Wayapi et Emérillons. Les créoles guyanais, tenant le pouvoir politique, représentent la communauté dominante de Guyane (32,7 %), suivi par les nombreux Haïtiens (19,6 %), les Brésiliens (12 %), les Métropolitains (10 %), les Antillais (7,8 %), les Chinois (4 %), les Hmongs qui ont fui le Laos en 1979, et les réfugiés Surinamiens, derniers arrivés suite à la guerre civile qui a éclaté dans leur pays en 1987. Les Bushinègues (6,5 %) ou Noirs-Réfugiés, sont des noirs marrons africains ayant fui l'esclavage à l'époque coloniale. On dénombre en Guyane 3 tribus : les Saramacá, les Djuka, et les Aluku ou Boni. Les deux premières ont fui les plantations du nord de l'actuel Surinam dès 1650. Les Bonis, après de nouvelles révoltes, se sont installés plus tardivement (XVIII^e siècle) sur le Maroni à Papaïchton et Maripasoula.

- un **déséquilibre** important entre l'intérieur, pratiquement vide, et la frange côtière, où se concentre environ 90 % de la population (57 % à Cayenne, 16 % à Kourou et Sinnamary, 16 % à Saint-Laurent du Maroni et Mana).

- un **taux d'accroissement naturel** très élevé (5,3 % par an en moyenne).

- une **immigration massive** (solde migratoire de plus de 3,5 % par an), en majorité **clandestine**. La situation économique particulière de la Guyane et la présence de nombreux grands chantiers entre 1981 et 1990 ont attiré un nombre important de travailleurs (Brésiliens, Haïtiens, Surinamiens, ...), à la recherche de meilleurs salaires ou fuyant une situation politique difficile. L'explosion démographique des zones frontalières du Maroni peut d'ailleurs s'expliquer par les événements au Surinam. La relance actuelle de la commande publique pourrait à nouveau entraîner des flux migratoires plus ou moins contrôlés.

4. L'économie

Le PIB de la Guyane était estimé à 7,9 milliards de francs en 1992, et le PNB de 7,7 milliards de francs en 1995.

Le secteur primaire est considérable tandis que le niveau d'industrialisation est faible, condamnant le pays à une forte dépendance vis-à-vis de l'extérieur (les exportations n'excèdent pas 15 % des importations).

L'exploitation forestière

Elle est actuellement effective sur une bande d'environ 30 km parallèlement au littoral, à proximité des voies pénétrantes. L'ONF a prévu pour le futur une zone d'exploitation limitée à 70 km de la côte.

Une grande dispersion des essences intéressantes conduit à un prélèvement relativement faible, de l'ordre de 4 m³/ha en forêt aménagée ou en convention d'exploitation, et de 1,5 m³/ha hors forêts aménagées (CCAUB, 1998). Notons que l'exploitation est principalement freinée par le coût du transport et qu'elle est largement subventionnée.

Trois de la cinquantaine des essences exploitées constituent à elles seules les deux tiers des ventes : l'angélique (*Dicorinia guyanensis*), le gonfolo (*Qualea* sp.) et le grignon franc (*Ocotea rubra*). Du fait de la compétitivité des bois brésiliens, la commercialisation des bois guyanais est quasiment restreinte au marché intérieur.

La pêche

C'est la première activité exportatrice du pays. Les eaux qui bordent la Guyane sont riches en poissons et surtout en crevettes (pêche de l'ordre de 4300 tonnes par an). Le marché régional est alimenté par une pêche encore largement artisanale, tandis que la pêche industrielle est dominée par des crevettiers de pavillon français. Notons que la zone d'intérêt économique subit une forte pression de pêche de la part de nombreux bateaux étrangers [GACHET, comm. pers., 1988].

L'agriculture et l'élevage

(d'après AGRESTE, 1996)

L'élevage est peu développé, le cheptel bovin ayant notamment connu une sévère diminution au cours de ces dernières années.

L'agriculture traditionnelle ou « locale » côtoie l'agriculture dite moderne ou « importée ». La première a conservé son aspect itinérant sous forme d'abattis à base de manioc, principalement dans les communes de l'intérieur. Il s'agit surtout d'une agriculture de subsistance (dont une fraction est plus ou moins intégrée au marché) avec de faibles surfaces cultivées (90 % des exploitations ont une SAU de moins de 5 hectares). Dans le reste du département, elle tend à se fixer et représente un compromis entre l'abattis et des cultures pérennes, avec parfois en plus un petit élevage. L'agriculture moderne, après l'échec du Plan Vert¹, s'est adaptée aux conditions locales mais elle est encore aujourd'hui fortement subventionnée par l'État.

¹ Le Plan Vert date de 1975. Il avait pour but de promouvoir le développement de la Guyane en misant sur 4 secteurs de l'économie : l'agriculture, l'exploitation forestière, la pêche et l'exploitation minière. L'implantation d'une population exogène devait servir à insuffler une dynamique de modernisation. Le programme prévoyait, dans son volet agricole, l'installation en 10 ans de 300 exploitations sur 1000 hectares de forêt. L'exploitation forestière ayant pour finalité de produire de la pâte à papier. Les principales spéculations occupant l'espace d'aliméche étaient l'élevage bovin, soit de la viande, soit du lait, et le riz sur polder.

Les activités minières

Le secteur de l'orpaillage est dominé par les PME, dont l'exploitation aurifère s'effectue essentiellement dans les gisements alluvionnaires. La production s'élevait à 2470 kg en 1995 ; elle est dominée par de grands groupes industriels qui investissent majoritairement dans l'or filonaire. Notons qu'une grande partie de cette activité est informelle et attire de nombreux clandestins d'origine brésilienne, principalement le long du Maroni.

Le centre spatial

Les retombées directes ou indirectes de l'activité du centre spatiale de Kourou représentent plus de la moitié de l'économie guyanaise (doublement du PIB entre 1984 et 1988 du fait des activités de lancement d'Ariane). Les activités spatiales généraient en 1990 26,7 % des emplois et représentaient 49,8 % de la production totale guyanaise (INSEE, 1995). L'impact sur l'économie et sur la société est donc loin d'être négligeable.

CHAPITRE 2 : CADRE DE L'ETUDE, PROBLEMATIQUE ET OBJECTIFS

Cette étude s'inscrit dans le cadre de la Mission pour la Création du Parc de la Guyane (M.C.P.G.). Afin de mieux appréhender les enjeux et de comprendre les polémiques soulevées par les différents projets concernant ce Parc, plus connu sous le nom de Parc du Sud, il est nécessaire de dresser un historique à partir des premières propositions jusqu'à la situation actuelle (§1). Cet aperçu permettra également de situer le contexte de l'étude avant d'en expliciter les objectifs (§2).

1. Le projet de Parc National dans le Sud de la Guyane

1.1. Un début difficile, premières propositions et problèmes rencontrés

En 1986, un premier projet de Parc couvrant une superficie d'environ 1.700.000 ha dans le Sud de la Guyane était présenté par J.-M. THIOLLAY, mais aucune suite n'y a été donnée. La délimitation de cette zone répondait à différents critères : une grande surface vierge d'un seul tenant avec un milieu naturel riche et diversifié, favorable au développement du tourisme, ainsi qu'un espace peu habité, avec de faibles ressources minières et difficile à mettre en valeur (éloignement, moyens de communications, etc.) (J.-M. THIOLLAY, 1990).

Il faudra attendre 1992 lors du Sommet de la Terre à Rio, pour que la France, face aux préoccupations mondiales concernant la préservation de la biodiversité, s'engage à protéger une importante partie du massif forestier Guyanais dont la richesse et la diversité biologique sont mondialement reconnues. Constituant une avancée majeure dans la politique française de conservation de la nature, le futur Parc de la Forêt Tropicale Guyanaise, « par sa surface [de 2 à 3 millions d'hectares] et sa richesse, [...] protégera à lui seul bien plus d'espaces, d'espèces et de milieux naturels que tous les autres parcs nationaux français » (M.C.P.G., 1992).

autres parcs et réserves français réunis » (LPO, FNE, WWF-France, 1995).

Suite à cet engagement de la France, un nouveau dossier de Parc a été relancé par la signature d'un protocole entre les Ministres de l'Agriculture, de l'Environnement et des DOM-TOM ainsi que les Conseils Régional et Général.

La Mission pour la Création du Parc de la Forêt Tropicale Guyanaise, émanation de la DIREN, fut mise en place en 1993 et un Comité de Pilotage fut créé. Ce dernier, chargé entre autre de définir les limites du Parc et les activités autorisées, était composé de trois collèges représentatifs respectivement de l'administration, des scientifiques et des élus. Notons l'absence de représentant des populations amérindiennes et Noirs marrons résidentes du futur Parc, dont la participation à la prise de décision fut contestée par les élus (P. GRENAND, 1996).

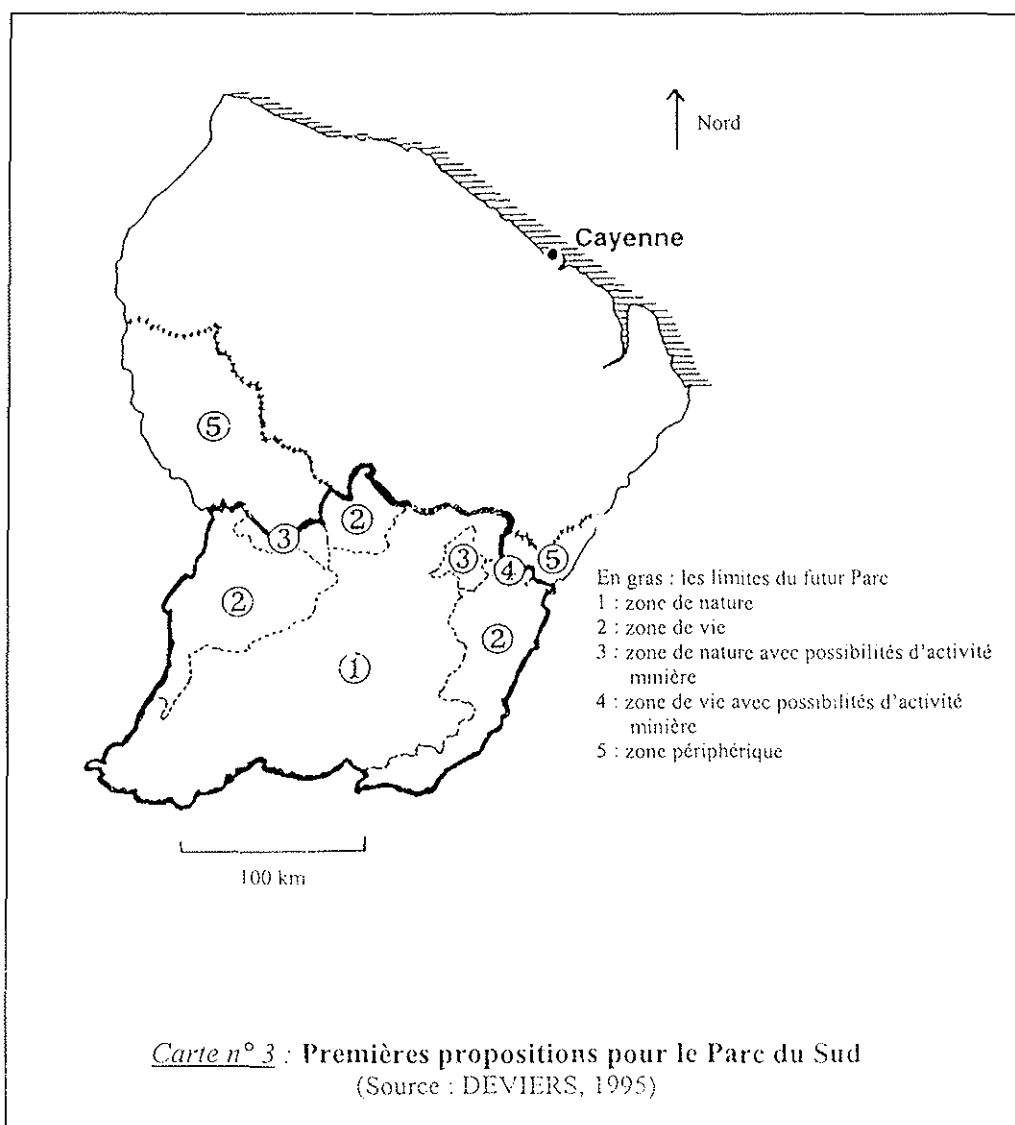
Trois commissions thématiques furent également mises en place en 1994, leur rôle étant de réfléchir respectivement à un domaine précis : les attentes des populations locales et l'écodéveloppement d'une part, les activités minières d'autre part, et enfin la connaissance du milieu naturel et les programmes de recherche et de coopération inter régionale (X. GERVET, 1995).

En fin d'année 1995 fut proposé un projet situé sur le tiers sud de la Guyane et concernant les communes de Camopi, Maripasoula, Régina et Saül. Le Parc est alors perçu non seulement comme un outil de protection et un label de qualité pour la France, mais aussi comme un instrument d'aménagement du territoire et de développement local. Dans cette optique, on retrouve au sein des premières propositions une délimitation du territoire en différentes zones (D. DEVIERS, 1995) :

- une « *zone de nature* », ayant pour vocation la conservation de la nature. Non habitée, d'une superficie suffisante et reconnue riche d'un point de vue écologique, les activités humaines y serait strictement réglementées et cette zone constituerait un laboratoire de terrain pour la recherche scientifique.
- des « *zones de vie* », correspondant aux territoires occupés par les populations locales. Leur vocation serait de donner aux résidents des moyens réglementaires et techniques leur permettant de gérer leur territoire dans une perspective de développement durable. Seules les activités traditionnelles nécessaires à la subsistance des communautés locales seraient autorisées (chasse, pêche, cueillette, agriculture), tandis que les activités industrielles et minières y resteraient interdites. Le développement d'activités commerciales

l'écotourisme serait soutenu par le Parc, les villages de Maripasoula, Camopi et Saül devenant alors les « portes du parc ».

- des « *zones d'activités minières contrôlées* », correspondant aux territoires d'intérêt minier inclus dans des zones de vie ou de nature. Les activités minières ou industrielles y seraient autorisées dans le respect de l'environnement.
- une « *zone périphérique* », au niveau des grandes voies d'accès à l'intérieur du Parc. Cette zone aurait pour vocation d'être un espace d'accueil des visiteurs potentiels, et de jouer le rôle de tampon (zone de transition) entre l'espace protégé et le reste du département.
-



Les critiques...

Ces premières propositions ont ouverts des débats houleux entre les défenseurs du Parc et ses détracteurs ; ethnologues, naturalistes, élus locaux et lobby minier s'engageant dans la bataille, sans oublier les oppositions exprimées par les communautés locales (même si ces dernières ont rarement eu le droit à la parole et n'ont pas été assez consultées lors de la première phase...).

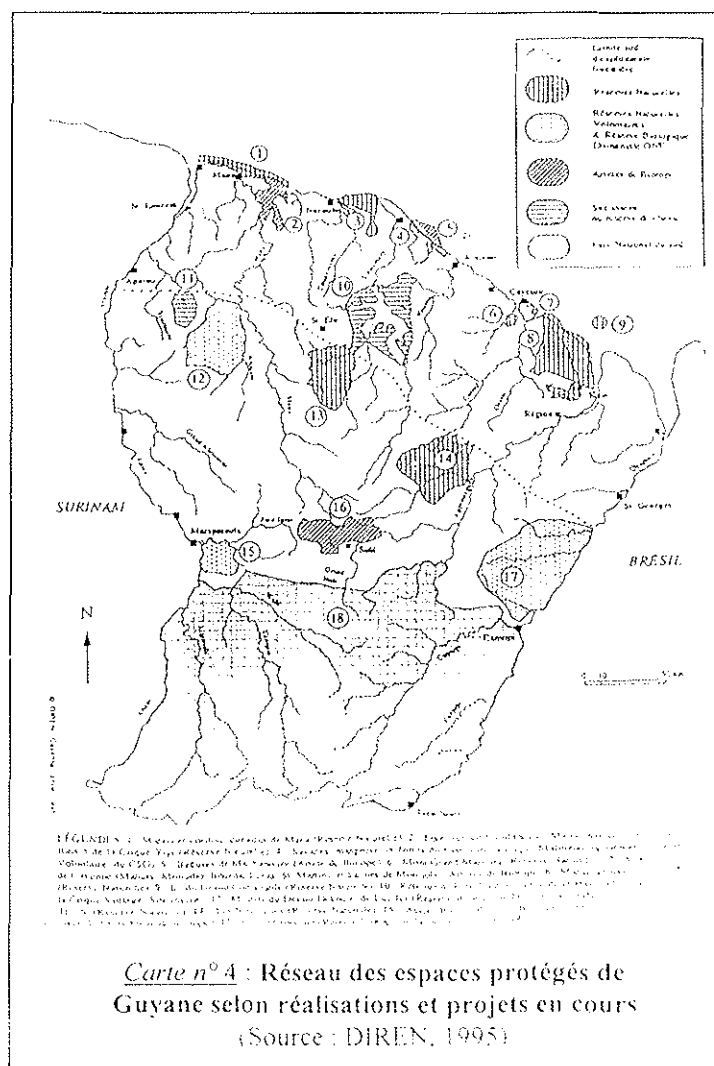
Certaines personnalités comme L. P. SANITE & J.-J. de GRANVILLE (1990), J. FRETEY et F. HALLE (1996) contestent tout d'abord l'intérêt écologique de la zone sud, arguant que ce parc devrait inclure prioritairement les massifs montagneux du centre et du nord de la Guyane, plus intéressants au niveau de la diversité biologique et du taux d'endémisme (zones préservées lors des périodes de glaciations). La Ligue de Protection des Oiseaux, France Nature Environnement et le Fonds Mondial pour la Nature (LPO, FNE, WWF-France, 1995) recommandent ainsi d'étendre le périmètre du Parc vers le nord, jusqu'à la limite sud d'exploitation forestière (cf. carte page suivante).

D'autre part, les naturalistes s'inquiètent quant à l'ouverture au public de la "zone de nature" (écotourisme) et à l'expansion des activités minières. Certains écologistes s'interrogent également au sujet de la pertinence de la mise en place d'une législation plus forte dans le sud, là où la nature n'est guère menacée car difficile d'accès, plutôt que dans le centre-nord, là où la menace est plus importante (WOOD & GUITTON, 1996).

Sur ce thème, les ethnologues mettent en exergue les dangers pesant sur les populations amérindiennes. Ces dernières sont contre une fréquentation de leurs villages par les touristes et voient d'un mauvais œil les éventuelles restrictions concernant la pratique de leur activités de subsistance (GRENAND, 1996). Les zones de vie semblaient insuffisantes en rapport avec l'exploitation réelle du milieu par les autochtones, qui ne veulent pas être "parqués" et souhaitent avoir un droit de chasse et de pêche exclusif. Les communautés jugeaient en effet que le Parc n'apporterait rien, bien au contraire, par rapport au décret² de 1987 concernant les droits d'usages sur leur territoire (cf. les aspects juridiques et administratifs du chapitre 1 de la deuxième partie).

² Décret n°87-267 du 14 avril 1987, publié au Journal Officiel de la République française, le 16 avril 1987. Section III, "Droits des communautés d'habitants tirant traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt".

Les élus locaux ont d'abord été hostiles au parc, qu'ils percevaient comme un projet de plus d'isolement ou de protection du sud Guyanais, projet par ailleurs "parachuté" par l'Etat (GACHET, 1995). Mais ils ont fini par se rallier aux propositions présentant le Parc en tant qu'outil de développement et d'aménagement d'un territoire jusque là "interdit" (puisqu'il était envisagé que l'arrêté préfectoral³ contrôlant aujourd'hui encore l'accès aux territoires amérindiens soit levé lors de la création du Parc). Rappelons également que, dès la première séance du Comité de pilotage, ces mêmes élus guyanais se sont opposés à la participation de F. TIOUKA, alors président de la FOAG (Fédération des Organisations des Amérindiennes de Guyane). Les associations autochtones, représentantes des amérindiens et noirs marrons qui sont tout de même les premiers concernés par le projet de Parc, ont donc été exclues du processus décisionnel.



³ Arrêté préfectoral de 1970 (Arrêté préfectoral n°1236 PDC portant réglementation de l'accès au territoire du département de la Guyane, 14 septembre 1970), révisé en 1977 (Arrêté préfectoral n°1236 PDC, 14 septembre 1977), soumettant l'accès au territoire situé au sud de la ligne définie par l'axe du confluent de la crique Ouakou et du Maroni sur le Maroni à autorisation préalable.

1.2. La réorientation du projet, concertation et prise en compte de l'aspect humain

Face à ce constat mitigé il a été décidé que le projet, désormais porté par une nouvelle équipe, la Mission pour la Création du Parc de la Guyane⁴, serait réorientée en privilégiant le dialogue et la concertation. La prise en compte des enjeux humains et le respect des modes de vie des populations concernées devient une priorité dans cette nouvelle démarche qui présente le futur Parc comme un “ outil de protection des milieux naturels tout en assurant aux communautés résidentes les garanties d'un libre cheminement vers la modernité ” (VERDIER⁵, 1998).

Dans cette optique d'écoute et de démarche participative, des personnes relais ont été recrutées au sein des villages et des missions d'écoutes ont été menées afin d'identifier les attentes des populations locales. De nombreuses actions concrètes ont ainsi vu le jour : réalisation d'infrastructures et d'équipements publics, entre autre des forages d'eau potable, actions de valorisation des savoirs locaux et relance d'activités traditionnelles comme l'artisanat, structuration des activités touristiques à la demande de la population (notamment à Saül), etc.. (VERDIER, 1998).

Trois commissions ont été mises en place en 1998 afin de réfléchir aux thèmes prioritaires que sont le respect des modes de vie des populations, les champs d'actions et de compétences du Parc, et les activités minières au sein du Parc. Un quatrième collège⁶ représentant les populations de l'intérieur concernées par le projet (amérindiens, noirs marrons et Créoles à Saül) a vu le jour. Une cellule d'expertise juridique a également été créée afin de réfléchir à l'adéquation dans le cadre du projet guyanais de la loi de 1960 sur la création des Parcs Nationaux, ainsi qu'à la mise en place des formules réglementaires originales adaptées au cas particulier du futur Parc.

Actuellement, de nombreux points délicats sont encore sujets à discussion. Les principales inquiétudes et revendications des populations amérindiennes concernent notamment la restriction de leurs activités de chasse et de pêche, ainsi que l'exploitation aurifère dont l'impact sur l'environnement est important.

⁴ Notons que le potentiel futur Parc a changé 3 fois d'appellation : Parc de la Forêt Tropicale Guyanaise, Parc du Sud puis Parc de la Guyane. Cela reflète bien les volontés successives de reorientation du projet

⁵ Chef de mission ayant succédé à D. DEVIERS

⁶ Différentes associations sont représentées dans ce collège : Népé (Amécume Paté), Cayari (Cayari), Misa Libi (Maripasoula), Saul-Galbao (Saul), Kobae (Ocadim), Anapré (Makoua), Kourou (Kourou), Aratai (Régina)

Remerciements...

Tout d'abord ...

J'ai durant ce stage pu bénéficier des locaux (magnifiques...!) et de la logistique (infaillible...!) de l'ENGREF de Kourou, je tiens donc à remercier ici Monsieur Denis Girou, directeur délégué, mais aussi « Mesdames » du secrétariat et de la bibliothèque, et « Messieurs » du parc automobile, dont la disponibilité et la gentillesse ont été sans failles.

Je profite d'être à Kourou pour saluer stagiaires, VAT, thésards et autres occupants plus ou moins temporaires du campus. Merci à tous pour les bons moments passés ensemble. Un grand merci également à Vincent de Reynal pour le « coup de pouce » côté travail.

Enfin et surtout...

Je tiens à remercier tout particulièrement Anne Gély, directrice de ce mémoire, et Jean-Paul Gachet, maître de stage. Que ce soit à Kourou ou à Montpellier, nos discussions fructueuses, vos conseils avisés, votre disponibilité et votre gentillesse à tous deux ont largement contribué à ce travail et resteront longtemps dans un petit coin de ma mémoire...

Merci également à Michel Tallec pour avoir « amorcé » ce stage, ainsi qu'à Xavier Gervet pour avoir servi d'intermédiaire avec la Mission Parc mais aussi pour son écoute et sa connaissance du Haut-Maroni.

Sur le terrain, les relais Parc m'ont été d'une aide précieuse. Merci surtout à Kupi pour tout le temps qu'il m'a accordé.

Je remercie également André Cognat et les instituteurs pour leur accueil et nos discussions, ainsi que tous les Amérindiens avec qui j'ai partagé des instants inoubliables en pays Wayana.

*Merci à tous qui m'avez aidé, soutenu, encouragé, et à ceux qui m'avez fait rire.
Même si vous ne vous retrouvez pas sur cette page, ne m'en tenez pas rigueur, car
vous m'avez aidé, pour autant.*

Le potentiel minier dans le sud du département a été évalué par le BRGM (Bureau de Recherche Géologique et Minière), et il s'avère que le domaine minier potentiel interfère avec le Parc sur 30 % de la surface de ce dernier (NAGEL, 1996). Selon cette étude, « la localisation de l'ensemble du potentiel minéral vers la bordure nord du Parc en projet constitue, à priori, une condition favorable à la coexistence possible d'une activité minière et d'un Parc adapté (dans ses limites ou son statut particulier) ». Cependant, l'attrait de l'or est grand, aussi bien pour les multinationales que pour le petit orpailleur artisanal, dont l'activité informelle est mal cadrée et non soutenue. Les zones à conflit d'intérêt sont nombreuses et on assiste à un développement de l'orpaillage clandestin. De plus, les impacts sur l'environnement sont importants : boues de lavage et de décharges augmentant la turbidité de l'eau, pollution liée au rejet de mercure, effets indirects tel que la chasse, etc. Des discussions entre la mission et les différentes parties concernées sont actuellement menées afin de définir une limite au sud de laquelle toute activité minière serait interdite. Au cours d'une réunion à Twenke fin juin, une limite pour l'orpaillage (au niveau de la 1^{ère} crique en aval du village d'Elahe) a été convenue entre les deux Gran Man respectivement représentants des Wayana et des Boni.

Dans un débat plus large et de longue date, les amérindiens, représentés par la FOAG, exigent également la reconnaissance officielle de leur existence et de leurs droits par les autorités françaises, et notamment la ratification de la Convention 169 de l'Organisation Internationale du Travail (FOAG, 1996 ; TIOUKA, 1984). Le projet de Parc, par les réactions qu'il suscite, pourrait dans ce sens être un catalyseur dans l'évolution du statut des Amérindiens.

2. La nécessité d'un diagnostic agraire, problématique et objectifs de l'étude

Les termes précis du diagnostic des pratiques agricoles qui ont donné lieu à cette étude étaient les suivants : « *Analyse des pratiques agricoles et de la demande sociale en pays Amérindiens Wayana (Haut-Maroni) afin d'identifier des actions innovantes concernant l'évolution des systèmes d'activités à base d'agriculture itinérante* ».

A une échelle plus large, cette étude s'inscrit dans un programme ayant pour objectif de réfléchir aux possibilités de pérennisation des pratiques culturelles traditionnelles en Guyane française. Ce programme regroupe différents partenaires tel la

DAF, la Chambre de l'Agriculture, Silvolab-Guyane⁷ ainsi que divers organismes de recherche.

Notre travail devait également s'articuler avec la mise en œuvre du programme SOFT ayant pour thème les « Effets des pratiques culturelles traditionnelles sur la fertilité des sols et la régénération de la forêt du sud de la Guyane », et abordant particulièrement le problème de la réduction du temps de jachère. Des modifications dans l'emploi du temps de ce programme ne nous ont malheureusement pas permis de coordonner nos études.

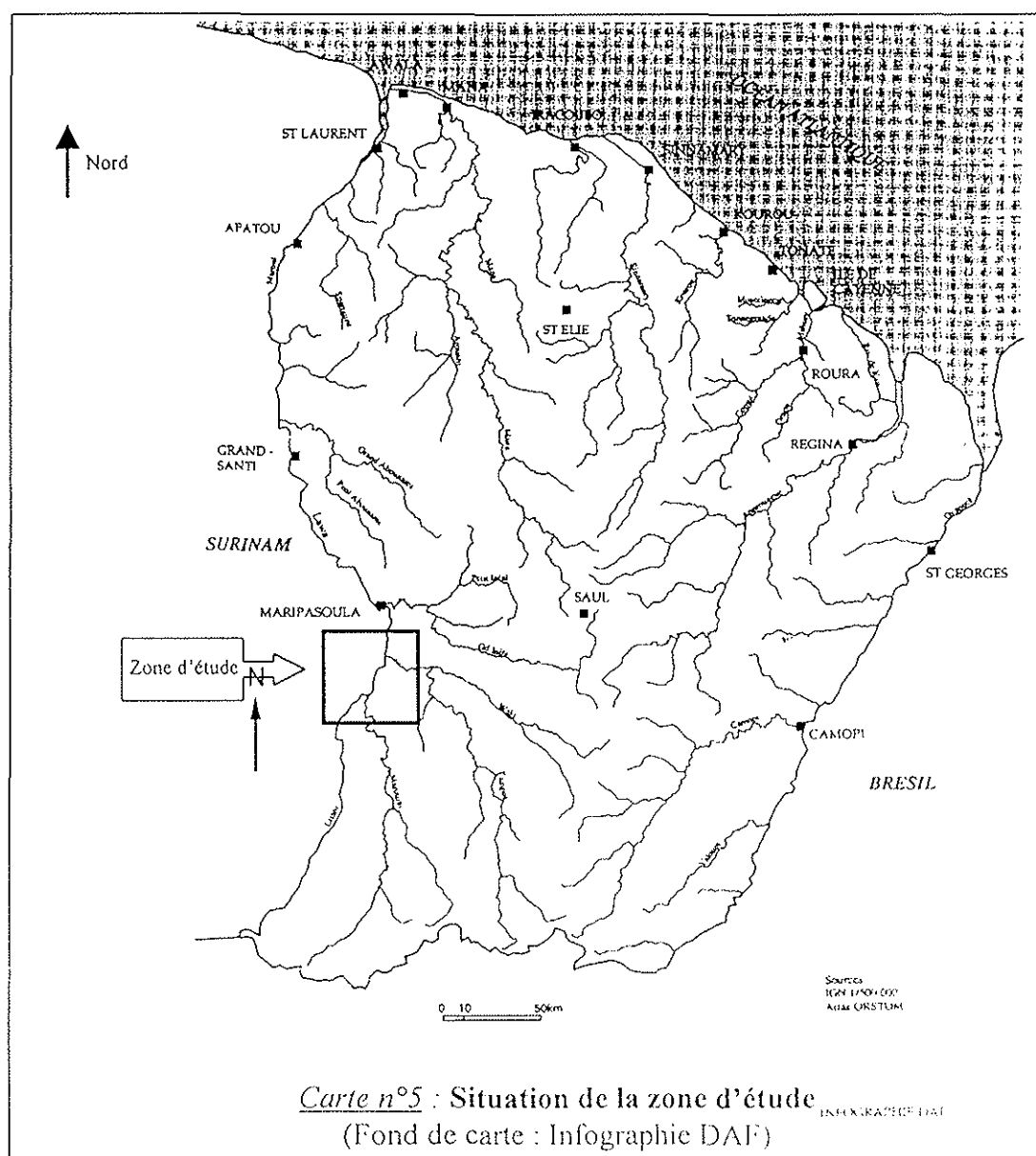
Dans un souci de gestion durable des ressources naturelles, la mission s'intéresse entre autre à l'activité de défriche brûlis pratiquée par les Amérindiens au sein du futur Parc. Il apparaît que la sédentarisation des populations et un essor démographique important entraînent inévitablement une pression sur le milieu se traduisant à terme par un raccourcissement du temps de jachère et une demande accrue en terres agricoles. L'éloignement de plus en plus important des abattis apparaîtrait aujourd'hui, selon les termes du projet d'étude (GERVET, non daté), comme une préoccupation majeure des Amérindiens Wayana. Dans le cadre des réflexions préparatoires à la création du Parc de la Guyane, un des objectifs prioritaires de la mission est de « prendre en compte les attentes des populations locales en matière de développement et de mettre à leur disposition des outils leur permettant de gérer au mieux les ressources naturelles du territoire sur lequel elles résident ». Or l'acquisition de connaissances sur les caractéristiques et la dynamique d'évolution du système agraire au sein du système d'activité est un préalable à toute action de développement, afin de dégager des pistes d'amélioration adaptées au milieu naturel et à l'environnement social.

↳ *L'objectif de cette étude est donc de faire un diagnostic de la situation agricole, en resituant la place de l'abattis au sein du système d'activités et en insistant sur l'évolution et le reproductibilité de l'activité agricole. L'identification d'éventuels blocages actuels ou prévisibles ainsi que la prise en compte des connaissances, besoins et attentes des Amérindiens devant permettre, dans le cadre de la mise en place du futur Parc, de faire des propositions adaptées au contexte local.*

⁷ Silvolab est un groupement d'intérêt scientifique pour la recherche forestière en Guyane, regroupant divers organismes : le CNRS (Centre National pour la Recherche Scientifique), le CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement), l'ENGREF (Ecole Nationale du Génie Rural et des Eaux et Forêts), l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), l'ONF (Office National des Forêts), l'ORSTOM (Institut français de recherche scientifique pour le développement en coopération) et l'UAG (Université des Antilles et de la Guyane).

CHAPITRE 3 : LE MILIEU ET LES HOMMES

La région du Haut-Maroni se situe au sud ouest du département dans la commune de Maripasoula, la plus étendue des communes françaises avec ses quelques 20.000 km² et une population d'environ 5.000 habitants. Ce chapitre va nous permettre de mieux connaître le milieu et les hommes de la région où se situe notre zone d'étude avant d'explicitier la démarche et la méthode utilisée. Nous présenterons d'abord le milieu naturel (§1), puis nous donnerons un aperçu de la société (§2) avant de présenter les principales caractéristiques des villages de notre zone d'étude (§3).

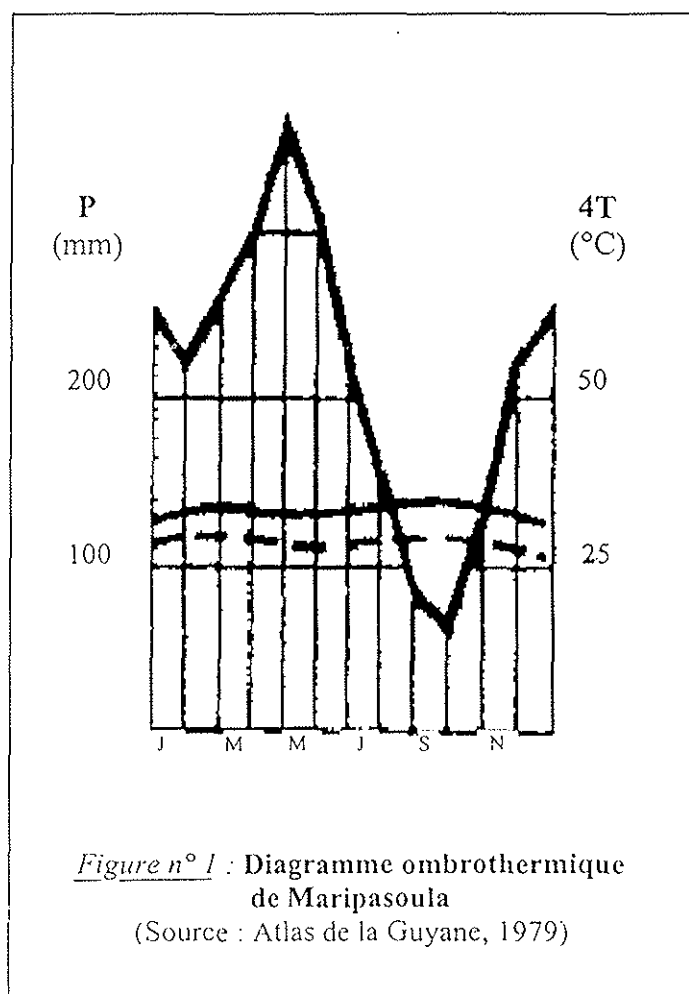


1. Le milieu naturel

Climat

Dans le Haut-Maroni, les précipitations sont sensiblement plus faibles que sur la côte mais mieux réparties au cours de l'année. Les variations pluviométriques d'une année sur l'autre et pour une même saison peuvent être importantes, ce qui influence fortement le calendrier agricole (gestion du risque pour la période du brûlis, cf. chapitre sur le système de culture). Le niveau des cours d'eau varie dans des proportions considérables au cours de l'année et rythme la vie des populations du fleuve (transport, pêche, agriculture) (HURAUULT, 1965)

Notons que le taux d'humidité en forêt est supérieur et que les nuits y sont plus fraîches.

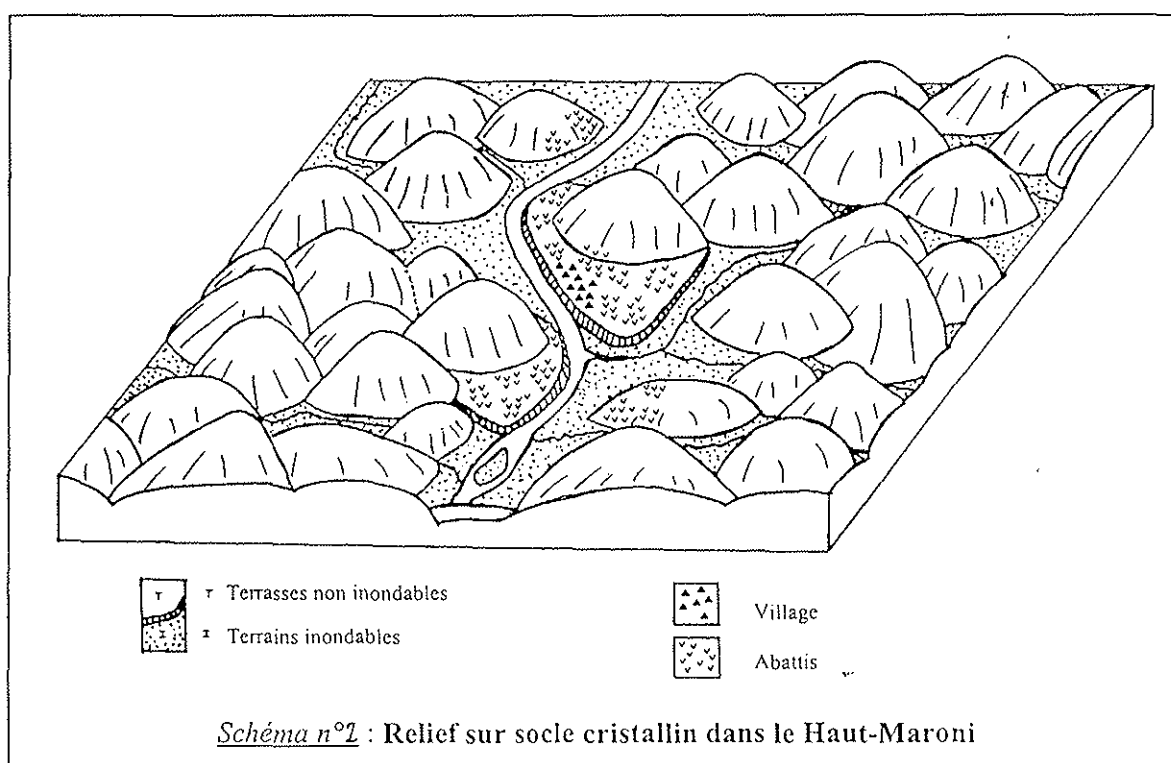


Relief et sols

(d'après Atlas de la Guyane, 1998)

Le sud est le domaine des terres hautes, formées par l'altération du bouclier Guyanais. Les principales roches mères constituant le soubassement des terres hautes sont les granites granito-gneiss, donnant un modelé en demi orange caractéristique, ainsi que les roches d'origine volcanique de la série Paramaca, au relief plus montagneux et modelé de plateaux. Ces formations se trouvent respectivement majoritairement en amont et en aval du village Antecume Pata.

Le schéma suivant illustre le modelé en demi-orange, typique des régions tropicales humides.



Des sols ferralitiques sablo-argileux à argilo-sableux (typiques, appauvris, lessivés, remaniés et rajeunis) se développent sur matériau granito-gneissique du socle cristallin, tandis que sur le complexe volcano-sédimentaire du Paramaca naissent des sols à prédominance limoneuse (sols argilo-sableux à argilo-limoneux ; propices au lessivage et à un fort rajeunissement du profil)

Les sols ferralitiques développés sur le bouclier guyanais présentent une fertilité assez uniformément basse, avec un horizon B fortement désaturé. Ils sont caractérisés par :

- une capacité d'échange très faible (5 à 8 m.e./100),
- une quantité de bases échangeables faible,
- un faible taux de saturation de l'horizon B (de l'ordre de 10 %),
- un pH acide de l'ordre de 4 à 5.

(HAUTCOEUR, 1991).

2. La société

(Note : Les Wayana étant l'ethnie majoritaire, nous nous intéresserons plus particulièrement à ces derniers au cours de ce paragraphe)

2.1. Evolution du peuplement

(d'après J. HURAUT, 1965, 1968 ; P. et F. GRENAND, 1985)

Les Emérillons

Les Emérillons (Teko), qui ont frôlé l'extinction démographique vers 1950, appartiennent à la famille linguistique des Tupi Guarani. Ils représentent aujourd'hui en Guyane quelques centaines de personnes (environ 300). On les retrouve sur le Tampok (à Maripasoula ainsi que dans 2 villages de notre zone d'étude : Elahe et Kayode), sur le moyen Oyapock et à Camopi (première commune amérindienne du département depuis 1970).

Les Wayana

Les indiens Wayana (anciennement appelé Roucouyennes) et Oupouloui (ces derniers fusionnèrent avec les Wayana au début du XVIIIe siècle), appartenant à la famille Karib, vivaient depuis une époque très reculée sur les rivières Yari et Parou du Brésil actuel. Vers 1760, probablement suite aux combats les opposant aux Wayapi du Yari, ils pénétrèrent en territoire français et s'établirent sur le Marouini, affluent du Litani.

C'est à cette époque (en 1766) que les Wayana furent visités pour la première fois par l'explorateur PATRIS. Leurs villages étaient alors alignés en chapelet le long d'un chemin joignant le Haut-Maroni aux fleuves Yari et Parou, chemin prolongé jusqu'au Tamouri, affluent de l'Oyapock, afin de commercer avec les Français établis là bas. Ne disposant pas d'embarcations capables d'affronter les rapides, leur habitat n'était pas comme de nos jours lié aux cours d'eau. De plus, ce dispositif d'alignement le long d'un chemin permettait de mobiliser rapidement les forces militaires. Les Wayana avaient en effet à cette époque une forte organisation militaire, 3 à 5.000 individus étant regroupés sous le commandement d'un chef de guerre, le *Yapotoli*.

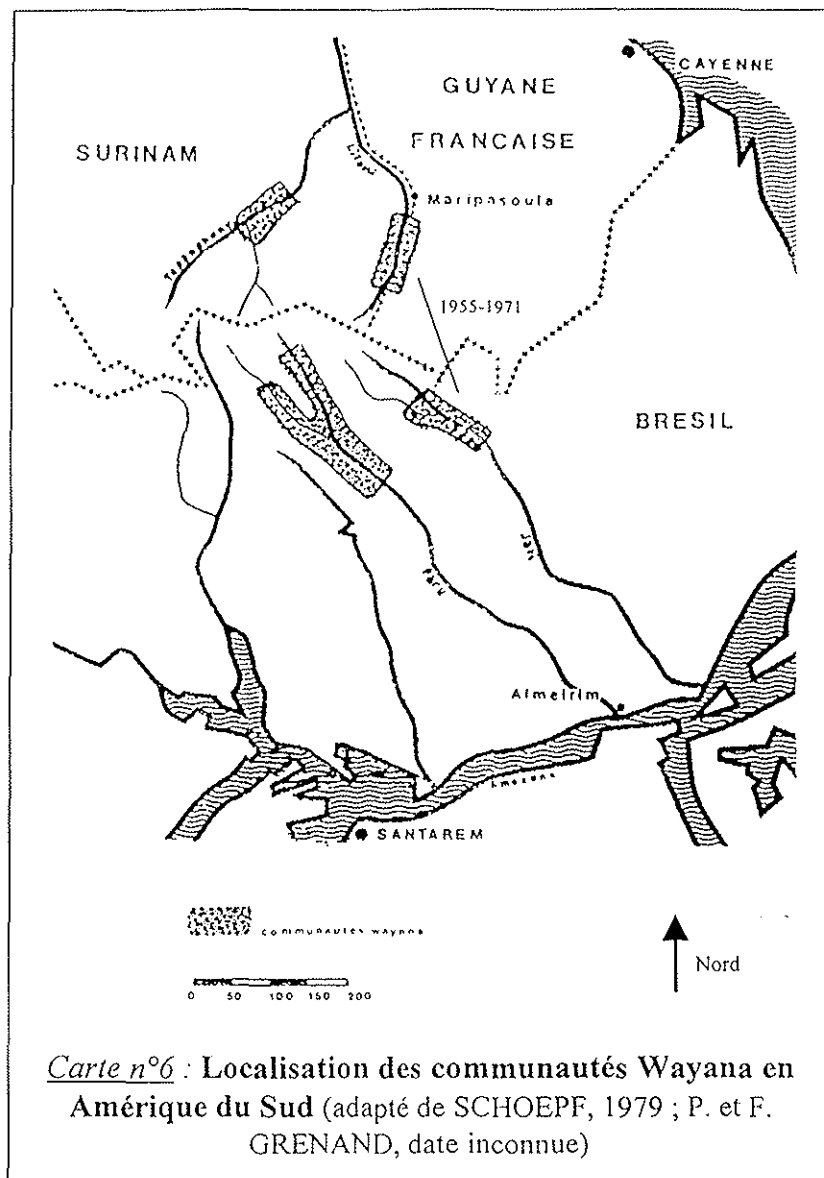
Il semble que les Wayana pratiquaient l'agriculture depuis une époque ancienne, contrairement aux Oupouloui qui étaient des nomades chasseurs avant leur contact avec les Wayana. Leurs villages se déplaçaient le long de ces sentiers au fur et à mesure de l'épuisement des terres cultivées et de l'envahissement par les fourmis manioc.

Suite à leur contact avec les populations de l'Oyapock, les Wayana furent sévèrement atteints par les épidémies propagées par les Européens. Ils se retirèrent dans le sud et on perdit toute trace d'eux pendant près de 40 ans.

Au début du XVIIIème siècle, les Noirs Réfugiés Boni et Djuka s'installèrent sur le bassin du Maroni et s'opposèrent à la pénétration des Européens sur leur territoire. Les Wayana entretenaient avec eux des relations commerciales, échangeant hamacs et chiens dressés pour la chasse contre outils en fer, étoffes et perles ; ils apprirent également à construire des canots capables d'affronter les rapides.

Cet isolement relatif, qui dura jusque vers 1860, préserva les Wayana des épidémies ravageant les autres ethnies. A la fin du XIXème siècle, COUDREAU évaluait encore leur effectif à 1500. Mais par la suite, la population des Wayana déclina suite à l'introduction de maladies pulmonaires⁸ apportées par les chercheurs d'or, de bois de rose et de balata. En 1950, ils n'étaient selon HURAULT pas plus de 500, répartis en 4 groupes : groupe du moyen puis du haut Litany en Guyane française, groupe du Tapanahoni au Surinam et groupes du haut Jari et du haut Paru de Leste du Brésil. La communauté du Jari a ensuite émigré sur le Litany entre 1955 et 1971.

⁸ Les Amérindiens sont particulièrement sensibles aux maladies pulmonaires, notamment à la tuberculose



La situation démographique s'est ensuite améliorée, notamment grâce à une assistance médicale effective. On comptait ainsi vers 1980 un total d'environ 970 Wayana répartis entre le haut Paru au Brésil (environ 250), le haut Tapanahoni au Surinam (environ 170) et le Litany en Guyane française (environ 550).

L'augmentation de population est toujours une réalité depuis cette date puisque lors de nos recensements dans les villages du côté français, nous avons dénombré environ 680 personnes, (contre environ 760⁹ comptabilisées par ORRU un an plus tôt). Ce dernier dénombre un total de 931 pour la communauté Wayana du Haut-Maroni dans son ensemble, rive française et surinamienne confondues (ORRU, comm. pers., 1998).

⁹ L'écart entre les deux chiffres pourrait s'expliquer par les mouvements de population incessants qui existent entre les différents villages des deux pays. Guyane et Suriname

2.2. Environnement social

Notons quelques remarques sur la société amérindienne qu'il nous semble important de garder à l'esprit, notamment en préalable à toute action ou projet impliquant cette communauté.

Il n'existe aucun principe rigoureux d'appropriation du sol aux individus ou aux groupes de parenté. Traditionnellement, les Amérindiens considéraient que le groupement arrivé le premier sur une rivière avait des droits sur l'ensemble du bassin de cette dernière. Ainsi, les Wayana considèrent le Haut-Maroni (bassin du Litany) comme « leur » terre. Même si de nos jours cette règle n'a plus réellement de valeur, elle n'est pas oubliée et est d'ailleurs parfois mise en avant lors des conflits territoriaux avec les Bonis (par exemple au sujet de l'orpaillage sur le territoire revendiqué des Wayana).

Il existe cependant des droits d'usages. Ainsi, les membres d'un village ont des droits quasi exclusifs sur les terres avoisinantes pour y faire leur abattis, ainsi que sur les lieux de pêche à proximité. A plus petite échelle, notons également que le premier à défricher une parcelle de forêt a ensuite priorité pour la défricher à nouveau. Les personnes voulant y cultiver lors d'un second cycle sont donc tenues de lui demander l'autorisation auparavant.

Les Amérindiens Wayana vivaient (ce n'est plus aujourd'hui la règle absolue) dans des villages regroupant 15 à 60 personnes s'articulant socialement autour d'un fondateur, le *tamusi* (les noms des villages ne sont pas des dénominations figées, il s'agit d'anthroponymes faisant traditionnellement référence au fondateur du village, qui en est le chef coutumier). Ces villages restaient rarement plus de 10 ans au même emplacement, se déplaçant tous les 5 à 6 ans en moyenne (HURAULT, 1968). Les Wayana n'ont pas de cultes des ancêtres, contrairement aux Bonis, et ne sont donc pas attachés à un lieu.

L'emplacement du village est choisi dans une zone non inondable le long d'un cours d'eau accessible en pirogue, en général à proximité de lieux de pêche favorables (par exemple près des sauts aux eaux claires et poissonneuses) et de bonnes terres cultivables. Les lieux propices à la baignade, avec des roches plates, sont appréciés (il convient d'éviter les zones de vase où l'on risque les piqûres de raies). Un épuisement des ressources, une succession de décès ou la crainte d'influences spirituelles maléfiques (les *yoloks*) sont les causes habituelles de déplacement des villages. Des

conflits avec d'autres membres de la communauté peuvent également conduire le village à se fractionner. Cependant, la tendance est de nos jours à la sédentarisation et à une concentration dans des villages où existent des infrastructures telles écoles et dispensaires.

La parenté est basée sur une filiation indifférenciée et le mariage avec une cousine croisée classificatoire était la norme (HURAULT, 1968). Les groupements, qui étaient autrefois fondés sur des liens de parenté endogames, ont de nos jours une structure peu cohérente. Le principe d'uxorilocalité, selon lequel le couple s'installe dans le village des parents de la femme, était de règle mais n'est plus aujourd'hui une constante, tout comme le gendre n'est plus réellement considéré comme l'obligé du beau-père. La composition des villages, principalement fondée sur des affinités personnelles, n'est pas stable. Les flux de personnes entre les villages sont importants et certaines familles se déplacent même jusqu'au groupement du Tapanahony pour y séjourner quelque temps au sein de leur famille.

Le fondateur de chaque village en est traditionnellement le chef coutumier. Ce dernier a été reconnu par l'administration, qui lui a donné le titre de Capitaine et lui versait un petit solde distinctif jusqu'à récemment. Il n'a aucun pouvoir coercitif, son autorité est relativement limitée et dépend plus de sa personnalité et de sa force de persuasion que de son statut.

A un niveau supérieur, le Gran Man est le responsable de tous les Wayana en Guyane. Il ne s'agit pas d'une autorité traditionnelle pour ces derniers, puisque à l'origine le Gran Man est une autorité reconnue uniquement par les Bonis.

2.3. Quelques aspects d'ordre juridique et administratif

La Guyane est devenu un département d'Outre Mer depuis 1946, mais ce n'est qu'à partir de 1969 que ce régime a été appliqué à la totalité du territoire qui était auparavant divisé en deux entités administratives différentes (GACHET, 1995). En effet, depuis la fondation du territoire de L'Inini en 1930, l'intérieur de la Guyane était soustrait au régime communal afin de faciliter l'octroi de concessions minières, l'Inini échappait ainsi à l'autorité du Conseil Général et ne relevait que du Gouverneur (JUND,

1997). L'administration française était donc totalement absente des villages de l'intérieur, les Amérindiens n'étant soumis qu'au droit coutumier pour les questions courantes et gardant donc une totale indépendance. Les élus Guyanais supportant mal de voir leur autorité limitée à la bande littorale, le régime de l'Inini est abandonné en 1969 et le territoire du Sud est divisé en 4 communes (Maripasoula, Camopi, Grand Santi-Papaïston, Saül).

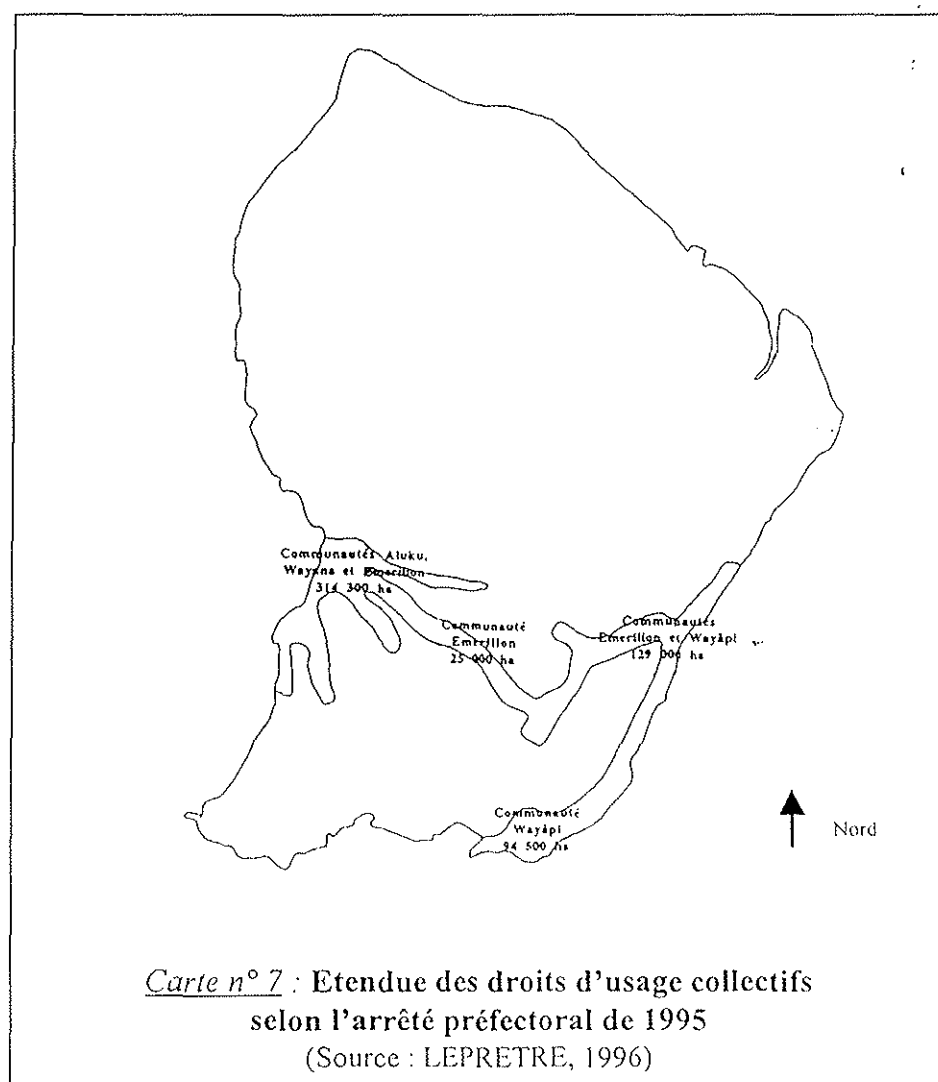
Une politique d'assimilation des Amérindiens de Guyane au statut français, la « francisation », est alors entreprise. Face aux spécificités guyanaises celle-ci sera vite abandonnée, du moins « officiellement ». Divers projets et avant-projets de loi concernant le statut des populations amérindiennes et noires réfugiées sont par la suite proposés à l'Assemblée Nationale, ils seront tous refusés du fait des incompatibilités constitutionnelles. La conception française d'un Etat unitaire ne permet en effet pas de définir juridiquement des minorités ou groupes sociaux quelconques, puisque la Constitution de 1958 prohibe les distinctions fondées sur l'origine, la race ou la religion. Les statuts d'ethnie ou de population autochtone sont donc considérés comme des réalités anticonstitutionnelles, ce qui conduit à ne pas pouvoir reconnaître juridiquement l'existence des minorités. C'est la raison pour laquelle la Convention 169 de l'OIT (Organisation Internationale du Travail) n'a pas été ratifiée par la France comme le revendique la Fédération des Organisations Amérindiennes de Guyane¹⁰ (FOAG, 1996).

Actuellement, le processus de « francisation » prend de plus en plus d'ampleur : au sein de quelques villages la majorité de la population a déjà la nationalité française, tandis que les personnes qui ne la possèdent pas encore en ont fait la demande. L'allocation de revenus sociaux (allocation familiale, indemnité de chômage, revenu minimum d'insertion), des opportunités d'emploi plus grandes (possibilité de contrat à durée déterminée), la libre circulation des personnes ainsi que l'accès aux soins (une attestation de nationalité française est nécessaire pour passer les formalités de douane à l'aéroport de Cayenne) sont des arguments qui ne laissent pas les Amérindiens

¹⁰ La création en 1982 de l'Association des Amérindiens de Guyane Française (AAGF), à laquelle succédera par la suite la FOAG, est le point de départ officiel du mouvement de revendication amérindienne. Cette association regroupe les Emérillons, Palikur, Wayana, Wayapi, Arawak et Galibi (EPWWAG), mais est en réalité peu représentative de toutes ces ethnies puisque les représentants au sein de cette association sont en majorité des Kaliña (Galibi). Les objectifs de la FOAG sont de défendre les droits territoriaux et coutumiers, ainsi que de promouvoir l'autodéveloppement et l'autogestion des communautés amérindiennes, le respect des droits de l'homme ou tout autre droit et intérêt de ses membres (Article 2 des statuts de la FOAG). La FOAG participe à de nombreuses rencontres internationales et acquiert une dimension politique de plus en plus importante.

indifférents. Cela a évidemment des répercussions importantes sur le mode de vie et le système d'activités de ces populations, ce que nous aborderons par la suite.

En ce qui concerne les questions foncières, l'Etat est propriétaire de tous les biens domaniaux de Guyane (Décret du 15 novembre 1898). Il y a eu par la suite des modifications dans le sens d'une reconnaissance des droits collectifs sur la terre : le décret de 1987 reconnaît en effet au profil « des communautés d'habitants tirant traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt » des droits de parcours et d'usages (chasse, pêche cueillette, agriculture) sur les terrains domaniaux. La carte qui suit présente l'étendue des droits d'usage collectifs pour les communautés Wayana, Emérillons, Wayapi et Aluku, droits constatés par arrêté préfectoral¹¹ en 1995. Cela correspond à la délimitation des zones de vie proposées par P. GRENAND et F. OUDHOUD-RENOUX (LEPRETRE, 1996).



¹¹ Arrêté préfectoral n°842 ID/4B du 22 mai 1995

Des concessions, voir des cessions, peuvent être attribuées à ces communautés sous réserve qu'elles s'érigent en associations ou en sociétés. Mais ce système n'est pas adapté aux réalités coutumières des Amérindiens puisque cela ne correspond pas aux institutions traditionnelles et oblige à des démarches administratives. De plus ces concessions sont soumises à l'impôt foncier, ce qui est contraire aux revendications territoriales amérindiennes.

Ajoutons à cela la limitation incluse dans un des articles du décret (Article R 173-57), selon lequel « les droits d'usages mentionnés [...] ne peuvent être exercés que sous réserve des dispositions relatives à la recherche et l'exploitation des substances minières et des dispositions relatives à la protection de la nature et des espèces animales et à la défense de l'environnement ». Au vu de la création du futur Parc et des intérêts miniers en jeu dans le Haut-Maroni, quelques inquiétudes sont permises concernant les revendications territoriales des Amérindiens...

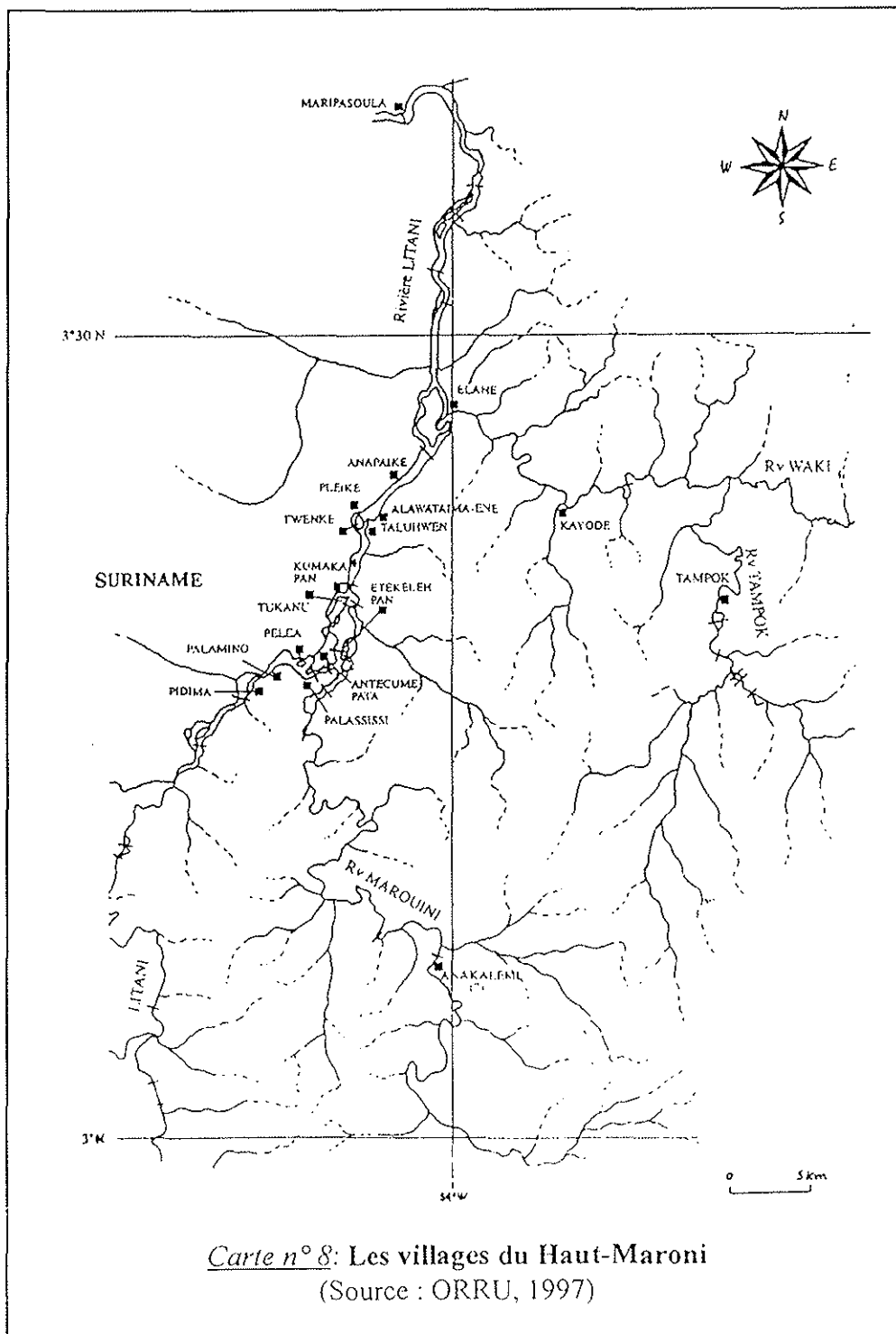
3. Présentation des villages de la zone d'étude

Pour les raisons exposées précédemment, l'habitat est linéaire et se limite à une bande d'environ 500 mètres le long du principal cours d'eau, le Litany (plus le village de Kayodé le long du Tampok. Cf. carte en 1^{ère} partie). Les villages s'installent soit sur d'anciennes terrasses alluviales, soit sur des îles non inondables. Cela limite évidemment la densité du peuplement.

Notre zone d'étude comprend une dizaine de villages situés sur la rive du côté français. Les villages du côté du Surinam (Anapaike, Pleike, Kumakapan) n'entrent pas dans le cadre de cette étude, nous les avons cependant visités. Les implantations d'une ou deux unités de résidence solitaires ne sont pas considérées comme des villages, les personnes qui y résident ont été « rattachées » au village le plus proche ou à celui avec lequel elles avaient le plus d'affinité (liens familiaux, abattis, etc). C'est le cas de : Tukanu, une unité de résidence sur une île en face de Kumakapan, rattachée à ce dernier ; « Pelea bis », une unité de résidence entre Pelea et Palassissi, que nous avons rattaché à Pelea car les abattis se trouvent à proximité ; Uluwa, où réside uniquement la fille d'un habitant de Pidima et occasionnellement ses parents, rattaché à Pidima.

Notons également que le village de Etekeh Pan a été abandonné, les habitants ayant été s'installer à Antecume Pata.

Les villages considérés sont donc, d'aval en amont : Elahe, Kayode, Alawataima-Ene, Taluhwen, Twenke, Antecume Pata, Pelea, Palassissi, Palimino et Pidima.



Comme nous l'avons déjà signalé, les villages ne sont pas fixes ni dans leur composition ni dans leur emplacement. Les migrations d'un groupement à l'autre sont fréquentes et la composition des villages se modifie donc rapidement. Cependant, du fait de l'implantation d'infrastructures fixes (école, dispensaire, carbets, etc.), on assiste à une sédentarisation et une concentration de population dans des villages de plus d'une centaine d'habitants (environ 180 à Antecume Pata, 130 à Taluhwen, 110 à Kayode). Signalons également que, du fait de l'intégration croissante dans la société de consommation, la tendance est à un rapprochement de Maripasoula, ce fait a d'ailleurs déjà été noté par HURAUULT dès les années 50 (HURAUULT, 1965).

Le tableau suivant présente les différentes caractéristiques des villages étudiés.

Tableau n° 1 : Principales caractéristiques des villages étudiés.

Village	Date de création	Situation géographique		Nombre d'habitants		Nombre de foyers ou unités familiales	Ethnie majoritaire ¹⁴	Degré " francisation "	
		Ile ou Continent, Litany ou Tampock ¹²	Temps de pirogue au départ de Maripasoula ¹³	Selon ORRU (1997)	Selon notre recensement (1998)			Part de la population ayant la nationalité française	Part de la population bénéficiant des transferts sociaux ¹⁵
ANTECUME	1965-1966	I, L	3 h 30 mn	181	185	41	W, (A)	max. 20 %	max. 20 %
TALUHWEN	1963	C, L	2 h	167	130	26	W	environ 80 %	AF : 25 %
KAYODE	1930 ou 1958 ?	C, T	1 h 40 mn	100	110	15	W, E	94 %	AF : 94 % RMI : min. 13 %
TWENKE	au plus tard en 1961	I, T	2 h	91	76	18	W	min. 80 %	AF : environ 50 % RMI : 10 %
ELAHE	1964	C, L	1 h	63	66	12	W, E	environ 65 %	AF : 80 % RMI : 15 % IC : 83 %
PIDIMA	1965 ?	C, L	4 h 20 mn	45	37	8	W	environ 50 %	AF : environ 50 %
PALASSISSI	1968	C, L	4 h 15 mn	21	20	4	W	min. 25 %	AF : min. 25 %
PELEA	1990 ?	I, L	4 h 15 mn	19	23	5	W	environ 50 %	AF : environ 50 %
PALIMINO	1992	C, L	4 h 20 mn	21	18	5	W	0 %	0 %
ALAWATAIMA-ENE	1986	C, L	2 h	20	14	3	W	min. 67 %	AF : min. 67 %

¹² Ile : I, Continent : C, Litany : L, Tampock : T

¹³ Nous considérons le temps approximatif en saison sèche, avec un moteur de puissance moyenne (25 chevaux) et un piroguier connaissant bien les passages des sauts. En saison des pluies le temps peut être divisé par 2 ou même plus pour les villages les plus en amont (zones difficilement accessibles en saison sèche, où il faut " mettre pied à terre " et tirer la pirogue pour passer certains sauts).

¹⁴ W : Wayana, E : Emérillons, A : Apalai

¹⁵ AF : allocations familiales ; RMI : revenu minimum d'insertion ; IC : indemnité de chômage

CHAPITRE 4 : DEMARCHE ET METHODE

Ce chapitre a d'abord pour but de clarifier les bases de notre réflexion, en identifiant les différents niveaux d'analyse retenus dans ce diagnostic de la situation agricole et en définissant les concepts généraux qui s'y rapportent (§1). Nous aborderons ensuite l'aspect production des données et enquête de terrain (§2).

1. Démarche et orientation de la réflexion

L'objectif global de cette étude est de faire un diagnostic de la situation agricole.

Rappelons donc avant tout que le *diagnostic* est un « jugement porté dans un temps court sur une situation ou un état en vue de guider l'action » (JOUVE, 1992).

Face à la complexité et aux nombreuses interactions qui régissent les modes et les conditions d'exploitation du milieu, il est nécessaire de faire appel à l'*approche systémique* pour en comprendre le fonctionnement global et la dynamique. Selon JOUVE (op.cit.), « un système est avant tout une représentation synthétique d'un ensemble complexe dont le fonctionnement résulte des relations qui s'établissent entre les éléments de cet ensemble ».

*Le système d'activités*¹⁶

Une approche en terme de *système d'activités* nous a paru la plus adéquate en correspondance avec la problématique identifiée. Le système d'activités constitue « l'ensemble des activités mises en œuvres par les membres de la famille, activités en interaction quand à la gestion de la force de travail et les transferts financiers entre activités » (FABRI *et al.*, 1995).

Les Wayana ne sont en effet pas uniquement des agriculteurs. L'abatus s'intégrant dans un système complexe d'activités, traditionnelles ou non. Pour

¹⁶ La méthode d'analyse du système d'activités que nous développons est basée sur la méthode de FABRI *et al.* (1995) sur l'agriculture familiale du Nord-Ouest de la Guyane.

comprendre la dynamique de l'agriculture de défriche brûlis, il convient de cerner l'évolution au niveau global, on ne peut se limiter à l'étude du système agraire. Une combinaison caractéristique d'activités a été mise en place pour répondre aux objectifs des acteurs dans le cadre des contraintes de l'environnement naturel et socio-économique, et il faut comprendre sur quels critères s'effectuent les prises de décision. L'objectif final de l'étude étant l'identification de potentielles actions de développement, il est indispensable de définir les fonctions assignées à chaque activité et d'analyser la place (allocations des ressources, investissement en terme de main-d'œuvre, de temps de travail, de capital, etc.) et le rôle (social, économique, foncier, etc.) de l'abattis au sein du système d'activités ; ceci afin d'apprécier l'intérêt économique et social de l'activité agricole et donc de faire des propositions en accord avec les stratégies des acteurs.

L'unité d'observation privilégiée est la *cellule familiale*, centre de décision du système d'activité. Cependant, le groupe social d'appartenance et l'espace régional sont également deux niveaux d'approche indispensables pour une bonne compréhension du choix de la combinaison d'activités et du fonctionnement du système.

Pour rendre compte de la diversité des systèmes d'activités ainsi que des critères déterminants qui entrent en jeu dans le choix des combinaisons d'activités, la *typologie* est un outil adéquat. Pour les raisons exposées précédemment, nous privilégierons une typologie de trajectoire centrée sur la notion d'évolution (CAPILLON & SEBILLOTE, 1980). Les caractéristiques structurelles y sont déterminantes mais, dans un souci de prévision de leur évolution, l'accent est plutôt mis sur l'organisation des systèmes et leur dynamique.

Le système de culture

Le *système de culture* est le niveau privilégié pour analyser plus précisément les pratiques des agriculteurs. Une *pratique* est « l'ensemble des actions agricoles mises en œuvre dans l'utilisation du milieu » (MILLEVILLE, 1984).

Nous retiendrons la définition de SEBILLOTE (1982), qui semble la plus appropriée à la réalité de l'agriculture de défriche brûlis et au cadre méthodologique qui est celui du système d'activités. Selon cet auteur, « le système d'agriculture est l'ensemble

ensemble de pratiques mises habituellement en œuvre par les agriculteurs en matière de choix de spéculations, de leurs associations dans l'espace, de leurs successions dans le temps et de leurs modes de conduites ».

L'échelle d'observation privilégiée est celle de l'*abattis*. Selon WATTERS (1971), l'*abattis* est une forme d'agriculture marquée par l'alternance des champs plutôt que celle des cultures, par la courte durée des périodes de cultures alternant avec des périodes généralement plus longues de jachère, et caractérisée par un défrichage suivi d'un brûlage, ainsi que par l'usage quasi exclusif de l'énergie humaine.

L'échelle du système d'activités semble être la plus pertinente pour comprendre les objectifs et décisions de la famille. L'analyse à ce niveau permet de situer l'agriculture au sein de la combinaison d'activités et de cerner l'intérêt économique et social de l'activité agricole, préalables indispensables à toute action de développement adaptée aux besoins. Afin d'analyser plus précisément les pratiques mises en œuvre dans le cadre de l'activité agricole, il est nécessaire d'aborder l'étude du système de culture, composante du système d'activités.

2. L'enquête de terrain et la production des données

2.1. Les sources d'information

Notre approche est de type socio-anthropologique¹⁷. Outre les sources écrites (littérature « grise », presse, etc.), les données ont été recueillies par le biais de l'*observation participante*, l'*entretien* et la *recension*.

Les traditions socioculturelles des Amérindiens (tradition d'observation : il n'est pas habituel de poser des questions pour comprendre il faut observer et écouter) nous ont conduit à privilégier la participation à la vie de la communauté et les discussions

¹⁷ Cf. l'article de J.P. OLIVIER de SARDAN (1998) concernant la méthode anthropologique

ouvertes. Cela permet de s'imprégner du contexte, de nouer des liens avec les villageois et de comprendre la perception qu'ils ont de leur environnement. Ces conversations, qui s'orientent progressivement vers les centres d'intérêts de notre étude, sont au début la source principale d'information. Elles permettent également de dégager des pistes de réflexion et de cibler les questions qu'il conviendra de poser dans un interview plus structuré.

Des guides d'entretiens ont été élaborés afin de récolter de l'information concernant le système d'activité et le système de culture (cf. en annexe). Une cinquantaine d'unités familiales ont ainsi été enquêtées au sujet de leur système d'activité, tandis que nous avons approfondi l'étude du système de culture auprès d'une quinzaine de familles.

Lors de ces interviews semi-structurés, la trame de l'interrogation était donc définie à l'avance, mais d'autres questions émergeaient aussi lors de la discussion. Ce type d'enquête, certes moins rigoureux, est plus adapté au contexte. La demande d'information au cours des interviews futurs peut être complétée et modulée en fonction de l'évolution de la réflexion et de l'état des connaissances. Les questions ouvertes sont privilégiées afin de ne pas limiter la réponse et d'encourager l'interlocuteur à se livrer.

Pour la collecte d'un certain type d'information, le recours à des procédés de recension est indispensable. Toutes les unités familiales de chaque village ont été visitées, soit un total de 136 foyers, afin de recenser les abattis, leur localisation, leur production qualitative et le nombre de personnes à charge par abattis. Diverses listes concernant les produits de la chasse, la pêche et la cueillette, ou encore les différentes variétés ou clones cultivés, ont également pu être établies par ce procédé de recension. De même, afin de préciser la place de l'agriculture au sein du système d'activité, quelques personnes ont été interrogées en détail au sujet de leur régime alimentaire, leur emploi du temps et leur budget. Huit personnes représentatives des différentes situations socio-économiques (typologie) ont ainsi été choisies afin de suivre pendant 4 jours leur consommation alimentaire (qualitatif) et leur emploi du temps. Nous avons tenté d'établir un budget avec 5 d'entre elles. Tout cela nous a permis, sinon de quantifier, du moins de qualifier l'allocation des ressources (investissement en terme de main d'œuvre, temps de travail, de capital, etc. .), la production et la consommation.

Limites et biais

Il convient évidemment d'être vigilant quant à la fiabilité des réponses. Dans le contexte qui est le nôtre, le recoupement des informations est particulièrement important. Il existe toujours des biais, le tout est d'en être conscient et de réduire au minimum les facteurs d'influence. Le fait d'avoir un interprète peut par exemple être source de biais, mais cela permet aussi de faire « tampon » entre les deux traditions culturelles dont la confrontation peut influencer la qualité de l'interview.

Notons également la difficulté d'estimer exactement le nombre de personnes à charge sur l'abattis et leur consommation, puisque beaucoup de repas sont pris en commun avec d'autres membres de la famille en visite (par exemple les enfants indépendants qui partagent leur temps entre leur carbet, ou leur village, et celui de leurs parents respectifs).

Nous n'avons pas fait de cartographie de la végétation dans la zone d'étude (localisation des abattis) car nous n'avions pas de photographies aériennes à notre disposition. De plus les cartes disponibles sur la région n'étant pas totalement fiables, il est difficile de faire des relevés au moyen d'un GPS (Global Positioning System). Etant donné le temps dont nous disposions, il ne nous a donc pas semblé pertinent de nous attarder sur ce type de cartographie au cours de notre étude, mais plutôt d'essayer de comprendre la logique d'utilisation de l'espace.

2.2. Emploi du temps et organisation

Nous avons séjourné en Guyane de mi avril à mi septembre 1998. Trois phases sur le terrain, de respectivement deux fois trois semaines et une fois une semaine, ont entrecoupé ce séjour. Nous avons été introduits dans les villages par l'intermédiaire de des relais Parc¹⁸, qui faisaient office d'interprète.

La première phase terrain a été celle du repérage, de l'imprégnation et des préenquêtes.

Nous avons tenté d'appréhender les caractéristiques du milieu naturel et social.

¹⁸ Les « relais Parc », comme leur nom l'indique, doivent servir d'intermédiaire entre le Parc local et le futur Parc. Employés à mi-temps par la MCPG qui les a recrutés, ils sont originaires et habitent dans les principaux villages : Plabot, Karioko, Lalihah et l'Arrière.

Tous les villages ont été systématiquement visités ce qui nous a permis de dégager leurs particularités et d'avoir une vue d'ensemble. Dans chaque village, un recensement de tous les abattis a été effectué (recensement par cellule familiale avec nombre de personnes à charge et localisation approximative). Les entretiens menés auprès des foyers (en fonction de la taille du village) avaient pour but essentiel de comprendre l'organisation générale du système d'activité afin de pouvoir dégager une première caractérisation et une piste de typologie. L'étude du système de culture a également été abordé et des personnes ressources en prévision d'enquêtes ultérieures plus ciblées ont été identifiées. Enfin, nous avons abordé la perception du Parc par les résidents, ainsi que leur attentes.

Dans un souci d'associer les populations concernées à notre démarche et de valider nos hypothèses, une restitution des premiers résultats a eu lieu auprès des relais du Parc lors du second séjour sur le terrain.

Cette deuxième phase terrain a été mise à profil afin d'approfondir la compréhension de la dynamique du système d'activité : validation des hypothèses de différenciation et d'évolution des différents systèmes, caractérisation plus fine de chacun d'entre eux. Le système de culture ainsi que les relations entre les sphères de la production et de la consommation ont également été des axes d'études prioritaires.

Après avoir fait lors du premier séjour un tour d'horizon de chacun des villages, il semblait plus pertinent, lors de la deuxième phase terrain, d'échantillonner dans l'ensemble des villages en fonction des contraintes du terrain (moyen de transport, disponibilité des gens, etc. .) et des préenquêtes ayant auparavant permis d'identifier les personnes ressources. Nous ne nous sommes donc volontairement pas limités à l'étude détaillée d'un ou deux villages, afin d'avoir une vue d'ensemble et le plus de représentativité possible.

Le dernier séjour sur le terrain nous a permis de soumettre nos résultats aux résidents du futur Parc et de valider les conclusions de l'étude en confrontant notre perception des choses avec celle des populations concernées. Les discussions lors de ces restitutions avaient notamment pour but de mieux cerner les demandes des populations locales, afin de faire valoir et de concrétiser leurs attentes en matière de développement local. Quelles sont les actions adéquates dans le cadre des problèmes identifiés (et éventuellement quels sont les acteurs motivés pour initier ces actions), quelles sont les pistes de recherches à approfondir ultérieurement ?

DEUXIEME PARTIE

CHAPITRE 1 : LE SYSTEME D'ACTIVITES

Dans notre analyse du système d'activités, nous commencerons par décrire les caractéristiques générales des activités pratiquées par les Amérindiens du Haut-Maroni (§1). Face à la monétarisation croissante et afin de comprendre le rôle et la fonction de chaque activité, il est indispensable d'identifier les différentes sources de revenu et de savoir à quoi est consacré cette argent. Les revenus et l'allocations des ressources feront donc l'objet d'un paragraphe (§2). Enfin, nous analyserons les différents systèmes d'activités identifiés (typologie) afin de comprendre la stratégie des acteurs et la place de l'agriculture au sein de chaque système. Les caractéristiques et les principaux facteurs d'influence pourront alors être resitués dans une perspective d'hypothèses de reproductibilité et d'évolution de l'activité agricole (§3).

1. Les activités des Amérindiens du Haut-Maroni

1.1. Le temps et les acteurs

Répartition des tâches

Les principales activités des amérindiens du Haut-Maroni sont l'agriculture, la pêche, la chasse, la cueillette, l'artisanat et le travail salarié. Il n'existe aucune forme de spécialisation « professionnelle », à part le chaman. Cependant, même si globalement tout le monde fait un peu de tout, certains individus peuvent orienter plus précisément leur système d'activités vers un pôle comme par exemple l'artisanat ou le salariat.

Il existe une division du travail suivant le sexe, le tableau page suivant indique la répartition des tâches.

Tableau n°2 : Répartition sexuelle des tâches

Agriculture : défriche brûlis	H
autre	F, (H)
Travaux ménagers : transformation manioc	F
cuisine	F, ((H))
ménage	F
récolte bois de feu	F
Pêche : filet	H
arc	H
hameçon	H, (F)
harpon	H
nivrée	H, (F)
manuelle	H, (F)
Chasse	H
Artisanat : vannerie	H
travail du bois (kololo, peigne, lance, arc, ciel de case, plat coton, etc.)	H
tissage du coton et fabrication des hamacs	F
poterie	F
perles	F
Construction (pirogue, carbet, etc.)	H
Activité salariée	H

H : homme ; F : femme ; () : peut y prendre part ; (()) : y prend part exceptionnellement

Emploi du temps

Nous avons exposé les différentes activités des Wayana, mais cette liste peut sembler incomplète car nous n'avons pas fait référence aux activités de loisirs et de récréation qui tiennent une place très importante au sein du système d'activité. La visite des autres villages, les discussions autour du traditionnel cachiri, la détente dans le hamac, occupent en effet une grande partie de la journée. Il faut d'ailleurs bien garder à l'esprit le choix délibéré des Amérindiens de garder du temps libre ; tout aménagement du système d'activité est réfléchi en ce sens et une activité supplémentaire n'y a pas forcément sa place, même si elle est source d'un profit important.

Des exemples d'emploi du temps sont présentés en annexe.

BECKERMAN (1993), reprenant les travaux de HURULT en 1965 et de CHODKIEWITCZ en 1981, cite quelques chiffres concernant les Wayana de Guyane : le nombre d'heures par jour consacré au travail agricole (1,8 h/jour) est sensiblement égal à celui passé à la pêche (1,88 h/jour), tandis que la chasse représente environ la moitié (1,0 h/jour). Selon cet auteur, le temps que consacre un adulte aux activités de subsistance (agriculture, chasse et pêche, y compris préparation des aliments) est de 4 à 6 heures par jour pour les sociétés habitants les forêts tropicales humides de l'Amérique du Sud.

Il note également que la pêche tend à être associée à une certaine sédentarisation et une dépendance à l'égard des produits vivriers, tandis que la chasse correspondrait à un mode de vie nomade associé à la cueillette plutôt qu'à l'agriculture. Cela peut

Calendrier des activités



1.2. Description des différentes activités

1.2.1. L'agriculture de défriche brûlis¹⁹

1.2.1.1. Caractéristiques générales

Il s'agit d'une activité permanente avec des variations saisonnières, le pic de travail ayant lieu au début de la saison sèche (août à janvier), à l'époque de la défriche, du brûlis et de la plantation.

Chaque famille défriche en général un nouvel abattis tous les ans. Celui-ci se situe le plus souvent à proximité du lieu de résidence (soit vers l'intérieur des terres derrière le village, soit à quelques minutes en pirogue) et de préférence sur des sols sablonneux, bien drainés. La superficie moyenne est d'environ 0,25 hectares.

Le manioc (*Manihot esculenta*) constitue la culture principale, suivi de la patate douce (*Ipomoea batatas*) puis de plantes comme le bananier (*Musa sapientum*), la canne à sucre (*Saccharum officinarum*), le maïs (*Zea mays*), l'igname (*Dioscorea trifida*, *D. bulbifera*), la pastèque (*Citrillus lanatus*) et diverses cucurbitacées, le coton (*Gossypium barbadense*), l'ananas (*Ananas comosus*) ou encore la dachine (*Colocasia antiquorum*), le chou caraïbe (*Xanthosoma* sp.), le pois savon (*Phaseolus lunatus*) et le concombre (*Cucumis sativus*). Deux plantations de manioc ont lieu successivement sur le même abattis puis ce dernier est abandonné à la jachère, mais des produits sont encore récoltés les années suivantes (bananes, ananas, manioc, etc.). Chaque année, la famille exploite donc simultanément au minimum deux abattis.

Il existe une différenciation sexuelle des tâches, plus ou moins importante selon les familles (défriche, brûlis, nettoyage, plantation, sarclage, récolte, transport, transformation). L'abattis est visité en moyenne une fois par semaine, soit pour y effectuer des travaux agricoles, soit pour vérifier l'état des cultures (prédateurs, état de maturité, etc.).

Outre l'abattis, chaque famille possède en général ce que nous qualifierons de « jardin de carbet » en comparaison au « jardin de case » que l'on retrouve en Afrique. Il

¹⁹ Le système de culture sera analysé dans le chapitre suivant, nous ne développerons donc pas ici les pratiques agricoles mais résumerons simplement quelques caractéristiques générales.

s'agit d'un petit espace tout proche du carbet, où sont cultivés une plante à usage quotidien comme le piment, des plantes médicinales (nd) (*hemit*, une *Araceae* ; *lêwê epit* ; *muletinothe eitopo* ; *wetep epit* ; *tulala* ; *pakila hemitit* ; *walima*), de la canne à sucre, du coton, des arbres fruitiers tels bananiers, manguiers (*Mangifera indica*) et éventuellement, agrumes (*Citrus* spp.), palmiers *comou* (Cr), *awara* (Cr), *parepou* (Cr), *wassaie* (Cr) et *maripa* (Cr), cocotier (*Cocos nucifera*), goyavier (*Psidium guayava*), papayer (*Caraica papaya*), calebassier (*Crescentia cujete*); cependant ces dernières espèces arborées peuvent se retrouver au sein du village sans spécialement faire partie de ce que nous avons appelé le « jardin de carbet », qui est un espace réduit délimité. Parfois on y retrouve aussi quelques pieds de manioc.

La sédentarisation des villages a progressivement modifié les habitudes : la plantation d'arbres fruitiers n'était auparavant pas intéressante du fait du déplacement incessant des villages, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Notons qu'un certain nombre d'arbres, notamment des agrumes, ont été plantés par des métropolitains : vergers plantés à Antecume par Monsieur COGNAT²⁰, à Twenke par l'ancien instituteur Monsieur KLINGELHOFER, à Elahe par l'ONF, vergers et bananiers plantés à Taluhwen par l'instituteur Monsieur COSTE, etc.

L'agriculture est une activité de subsistance, sa fonction principale étant l'autoconsommation. Le système traditionnel se basant plutôt sur le don ou l'échange, la finalité n'est pas la commercialisation des produits. Cependant les surplus sont parfois vendus sur place ou au niveau des villages environnants (bananes et patates douces surtout, ou encore ananas, manioc). Monsieur MAUREL, instituteur à Elahe, nous a signalé l'existence à certaines périodes d'un commerce de patate douce, par sac de 25 kg parfois. La patate douce est en effet un élément indispensable à la fabrication du cachiri et certains savent tirer partie des pénuries possibles. Nos interlocuteurs amérindiens n'ont cependant pas confirmé ce fait, et nous avons uniquement noté la vente à petite échelle de quelques régimes de bananes ou poignées de patates douces. Remarquons qu'exceptionnellement, des surplus de produits vivriers (pastèques, bananes, concombres) sont aussi vendus à Maripasoula, par exemple à l'occasion d'une descente dans ce village pour d'autres occasions.

²⁰ André COGNAT, originaire de la banlieue lyonnaise, arrive pour la première fois en Guyane en 1961 à l'âge de 23 ans. Il vit avec les Wayana du Haut-Maroni depuis cette date et a créé le village d'Antecume Pata (Antecume étant son nom Wayana) il y a une trentaine d'années (en 1967)

1.2.1.2. Le manioc dans l'alimentation, produits et processus de transformation

La consommation

Le manioc constitue la base de l'alimentation (cf. exemple de régime alimentaire en annexe) et les produits qui en dérivent sont nombreux.

On distingue deux catégories de manioc : le manioc amer ou *ulu* et le manioc doux ou *tapakula*. Ce dernier sert exclusivement à la préparation de bière du même nom, tandis que le premier est consommé sous différentes formes : bière ou cachiri, galette ou cassave, farine granuleuse ou *couac* (Cr), et sauce. Les processus de transformation sont décrits plus loin.

Tableau n°3 : Les produits dérivés du manioc et leur noms vernaculaires

Type de produit	Nom Wayana	Nom Emérillon	Remarque
manioc (terme générique)	<i>ulu</i>	<i>mandiok</i>	
jus de pressage	<i>kasili</i>	<i>kasili kwet</i>	
tapioca	<i>kutuli</i>	<i>tipiak</i>	
BOISSON	cachiri (terme générique)	<i>okë</i>	<i>kuku</i>
	cachiri blanc ²¹	<i>hakula</i>	<i>kuku tsing</i>
	cachiri jaune ou « chaud » ²²	<i>kasili</i>	<i>kukue'e</i> , (<i>kastiliaku</i>)
	cachiri (moisi) ²³	<i>umani</i>	<i>mbedju patsikwet</i> ²⁴
	cachiri (manioc doux)	<i>tapakula</i>	<i>tapakula</i>
FARINE	couac jaune	<i>kuakë</i>	<i>kuaki tawa</i>
	couac blanc	<i>kuakë</i>	<i>kuaki tsing</i>
GALETTE	cassave (fine et sèche)	<i>ulu</i>	<i>mbedju tsalala</i>
	cassave (molle et épaisse)	<i>ulalakon</i>	<i>mbedju pilet</i>
	galette de tapioca	<i>kutuli</i>	<i>tëpëhak</i>

²¹ Le cachiri blanc est fabriqué à partir de cassave.

²² Le cachiri « chaud » est obtenu après une phase d'ébullition, d'où son nom.

²³ Cette sorte de cachiri est fabriquée à partir d'une pâte ayant au préalable moisié.

²⁴ *patsi* signifie moisi en Emérillons

Quelques chiffres...

- Avec 1 catouri²⁵ de manioc, qui correspond à entre 40 et 50 kg de tubercules et permet de produire la quantité de farine contenue dans 2 couleuvres²⁶, il est possible de préparer :

- 6 à 10 cassaves fines (*ulu*)

- (ou) - environ 15 cassaves épaisses (*ulalakon*)

- (ou) - 1 grosse marmite de cachiri d'une centaine de litres

- (ou) - 10 à 15 litres²⁷ de couac

- Le couac est pratiquement toujours préparé en grande quantité : 5 à 10 catouris tous les mois ou tous les 2 mois. Mais la consommation de la production de l'abattis est très variable en fonction de la quantité de couac acheté et de la substitution par le riz.

Certaines familles achètent ainsi jusqu'à un seau de 20 litres de couac jaune²⁸ (100 à 150 FF) à chaque fois qu'elles vont à Maripasoula, c'est à dire environ tous les mois. De même, suivant le nombre d'enfants, les revenus et les goûts, la consommation de riz (acheté à Maripasoula ou plus souvent au Surinam) peut atteindre 15 kg par semaine, mais en général un sac de 25 kg dure un mois.

Une famille de 5 personnes consomme en moyenne 5 à 10 cassaves par semaine. Environ tous les 15 jours, 2 catouris sont ramenés de l'abattis pour la préparation de la cassave. Mais là encore la consommation varie en fonction de la substitution par le riz.

La consommation de cachiri est difficile à quantifier. Nous pouvons citer un chiffre de 1 marmite par semaine, hors période festive. Lors des jours précédents les fêtes, les femmes peuvent préparer des centaines de litres.

La transformation

La transformation du manioc, tâche exclusivement féminine, est une activité

²⁵ Vannerie traditionnelle qui se transporte sur le dos grâce à une sangle fixée sur le front, c'est le *katali*

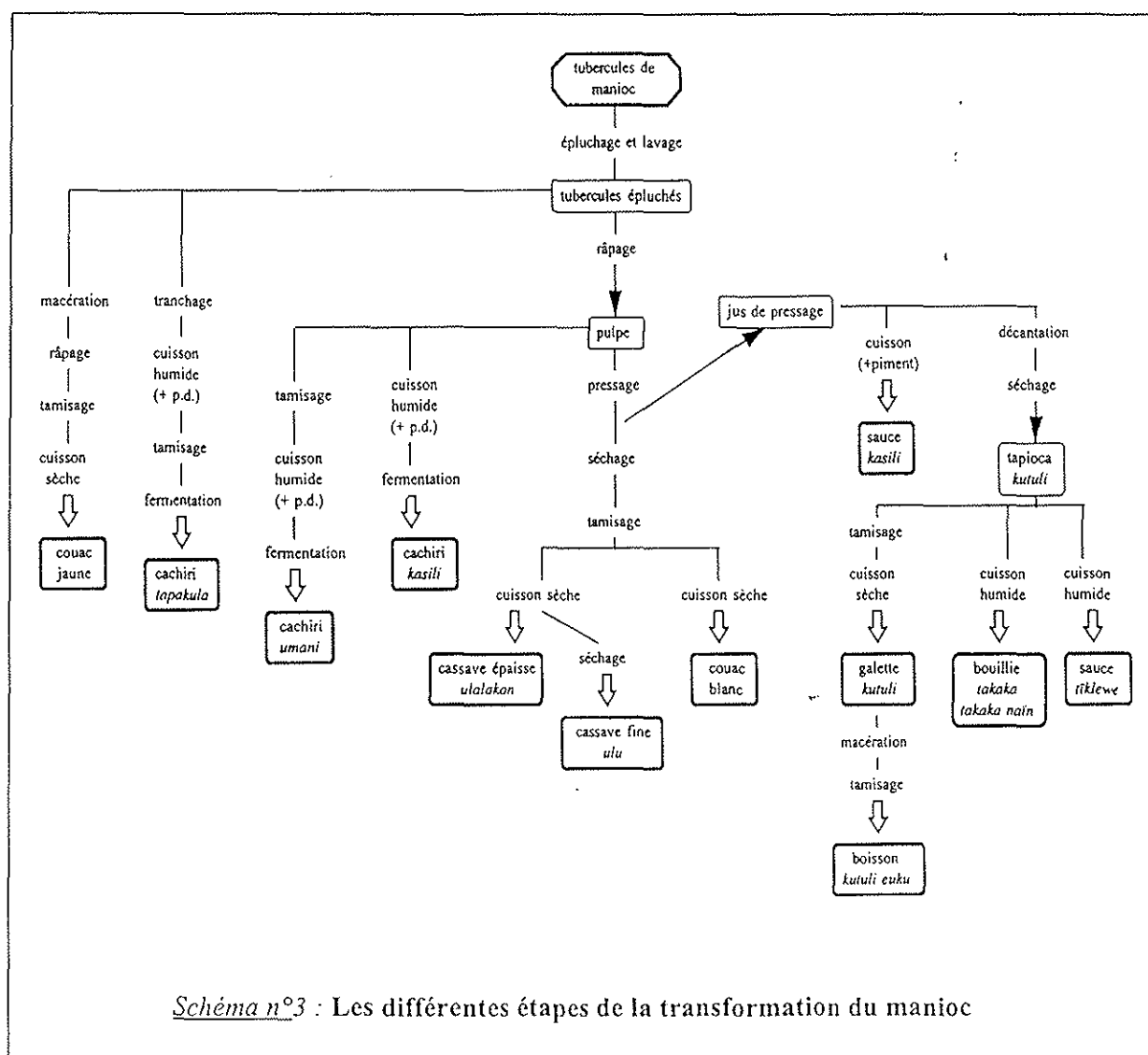
²⁶ Vannerie traditionnelle, de forme cylindrique, qui sert à essorer la pulpe de manioc afin d'en extraire le jus de pressage toxique. Son appellation a pour origine la ressemblance avec l'Anaconda, que l'on appelle communément couleuvre en Guyane.

²⁷ Nous utilisons l'unité du litre et non du kilo car le couac est stocké dans des touques (container étanche en plastique, de forme cylindrique) dont le litrage est connu.

²⁸ Le couac jaune, de fabrication Boni, est acheté en général à des Djukas à Maripasoula (mais le produit vient du Surinam), car ils pratiquent des prix inférieurs à ceux des Bonis

gourmande en main d'œuvre et en temps, où n'intervient aucune mécanisation. HURAUULT (1965) cite ainsi un chiffre de 12 heures de travail pour la préparation de 100 kg de tubercules donnant 22 kg de couac (nous considérons que les moyens de transformation n'ont pas changé depuis cette époque). En général, après la récolte des tubercules²⁹ que l'on ramène de l'abattis au moyen d'un catouri, ou plus rarement d'une brouette quand le terrain le permet, toutes les femmes et jeunes filles de la famille sont mises à contribution pour la transformation. C'est l'occasion pour elles de montrer leur ardeur au travail, car « une femme fainéante n'est pas une bonne épouse ».

Le schéma suivant présente les différentes étapes de la transformation du manioc. Pour plus de détails, se référer en annexe.



²⁹ Nous faisons un abus de langage en parlant de tubercule, puisqu'il s'agit en fait d'une racine tubérisée.

1.2.1.3. Les autres aliments provenant de l'abattis

Contrairement au manioc qui est consommé sous forme de cassave ou de couac lors des repas, les autres produits de l'abattis, que ce soit des fruits (bananes, ananas, pastèques, etc.) ou des féculents (dachine, igname, patate douce, etc.), sont consommés en général comme collation à toute heure de la journée, chacun se servant quand bon lui semble. On voit ainsi souvent des enfants grignoter divers fruits, une patate douce ou encore un morceau de citrouille bouillie. Les femmes préparent également une bouillie de patates douces et de bananes, très appréciée par tous.

La citrouille, l'igname et la patate douce peuvent aussi servir à la préparation de boissons. La citrouille est coupée en petits morceaux qui sont cuits à l'eau puis écrasés. Le jus obtenu, portant le nom de *asikalu euku*, est consommable immédiatement et durant 2 jours. Lorsque la base est la patate douce et l'igname, les noms des breuvages sont respectivement *napi euku* ou *kala li* (E) et *napëk euku* ou *dzetikali* (E). Les Emérillons font également une boisson où sont mélangés de l'igname cuit, de la patate douce râpée et de la cassave.

Notons que les aliments sont rangés en différentes catégories : *tëmehem* fait référence aux fruits et *tëpihem* aux légumes auxquels il faut ajouter la banane et les produits tel le riz, les pâtes et les haricots en conserve achetés occasionnellement. Au cours du repas que l'on appelle *ëtuktop*, *tëhem* représente la partie carnée (viande ou poisson), tandis que *tëkhem* fait référence à la galette de manioc. La majorité des repas est en effet constituée de viande et/ou de poisson, consommé avec de la cassave trempée dans une sauce de manioc pimentée ayant servi de milieu de cuisson (tout est bouilli même la viande boucanée, à moins qu'elle ne soit très fraîche ; le poisson est parfois grillé et on assiste chez les jeunes à un « nouveau » mode de cuisson : la friture).

1.2.2. La pêche

Divers poissons sont pêchés, les plus fréquents étant les piranhas ou *pirais* (Cr) (*Serrasalmus* spp.), les *coumarous* (Cr) (*Myletes pacou* ; de gros poissons plats atteignant les 5 kg, que l'on trouve plutôt au niveau des sauts), les *aimaras* (Cr) (*Hoplias aimara* ; de gros poissons carnivores pouvant peser jusqu'à 20 kg, que l'on trouve plutôt dans les eaux troubles des petites criques), les *hoke* (*Doras costatus* ; des

poissons aux nageoires tranchantes dont le cri est caractéristique), les *yayas*, etc. Une liste avec les noms vernaculaires des différents poissons pêchés par nos interlocuteurs est fournie en annexe.

Il s'agit d'une activité permanente quasi journalière, à laquelle pratiquement tout le monde participe. C'est en général l'homme qui est chargé de ramener du poisson, mais les enfants (filles et garçons) commencent à pêcher des petits poissons (les *yayas*) à l'hameçon dès 7-8 ans. Au début, ils consomment seuls leur prise, puis elle est progressivement intégrée aux repas et en constitue un part de moins en moins négligeable. Les femmes pêchent également occasionnellement à l'hameçon, par exemple lorsque le mari est absent. Les autres types de pêche (filet, arc, harpon) sont pratiquées uniquement par les hommes, parfois accompagnés de jeunes garçons. Par contre, le nettoyage des poissons est une activité purement féminine.

La nivrée est un mode de pêche collectif où chacun a son rôle. Ce sont les hommes qui vont chercher la liane à roténone en forêt ; divers type de lianes sont utilisées, citons *kumataimë* (parfois plantée dans les jardins et les abattis) et *hali hali* (*Lonchocarpus* spp.), plus puissante que la précédente. Ils l'écrasent ensuite en compagnie des jeunes garçons pour en extraire le suc, puis la mettent dans l'eau afin qu'elle s'y dilue et asphyxie les poissons. Les femmes et les enfants participent à la récolte au moyen de sabre, de flèche, ou directement à la main, les hommes peuvent quand à eux également utiliser le harpon, l'arc et le filet. Notons que, par superstition, les femmes enceintes n'ont pas l'autorisation d'aller dans l'eau au risque que la pêche soit infructueuse. La nivrée s'effectue préférentiellement en saison sèche, dans les fleuves et les grandes criques, mais elle est possible en saison des pluies dans les petites criques. Durant la saison sèche, de grandes nivrées sont organisées spécialement pour la vente de coumarous. Auparavant, l'autorisation de faire une nivrée était donnée par le Gran Man, ce qui permettait d'en limiter le nombre. Aujourd'hui celui qui a trouvé la liane peut en organiser une sans avoir réellement d'autorisation préalable.

Outre la nivrée et la pêche à l'arc, au hameçon, au filet ou au harpon, des pièges à aimaras sont également utilisés. Certains types de pêche sont plus favorables à la saison sèche, nous avons déjà cité la nivrée, c'est également le cas pour la pêche au harpon. Les eaux sont en effet plus claires, ce qui facilite la plongée avec un masque pour harponner les poissons roches. Notons que les hoke remplissent les filets abondamment en saison sèche. La pêche de nuit avec une lampe torche est aussi pratiquée ; les aimaras endormis sont ainsi tués au moyen d'un sabre.

Notons qu'en saison des pluies, lors de la fructification de certains arbres (*pakumila*, *sihkeimē*, *konoï*, *mope*, *pisusuk* ; nd), de nombreux poissons se concentrent aux points stratégiques près de la berge afin de dévorer les fruits qui tombent à l'eau.

Le poisson est très largement consommé, il fait partie d'au moins un repas dans la journée et la pêche joue un rôle très important concernant l'apport de protéines dans le régime alimentaire. L'apport d'énergie provient en effet essentiellement des productions végétales de l'abattis, qui sont riches en amidon mais pauvres en protéines.

BECKERMAN (1993) note à ce propos une remarque intéressante concernant l'association dans l'alimentation du manioc et du poisson : les doses minimales d'acide cyanhydrique contenues dans le produit final après les divers procédés de détoxification peuvent être éliminées par le biais d'une voie métabolique utilisant la méthionine et la cystine, deux acides aminés que l'on trouve justement en quantité non négligeable dans le poisson.

Comme nous l'avons déjà signalé la pêche est pratiquée journalièrement, ou éventuellement tous les 2 jours. En règle générale lorsque l'on s'éloigne du village pour pêcher, la consommation d'essence n'excède pas 5 litres. Le village d'Antecume Pata est particulièrement privilégié : la présence de sauts aux alentours du village permet une pêche fructueuse sans un déplacement important. Cependant en règle générale tous signalent une raréfaction du poisson, liée à une pression de pêche plus importante du fait de la sédentarisation (il faut aller de plus en plus en amont pour pêcher une quantité appréciable), mais surtout à la pollution des eaux consécutive à l'orpaillage. Ainsi par exemple, la rivière Waki ne fait pas partie des zones de pêche privilégiées à cause de la pollution et de la turbidité des eaux.

Une carte présentée en annexe indique approximativement les zones de pêche des différents villages.

La fonction première de la pêche est l'autoconsommation, les surplus étant parfois vendus au village. Mais des expéditions en amont durant quelques jours pour aller chasser et pêcher ont parfois lieu afin d'aller vendre à Maripasoula (cf. paragraphe 1.2.3.).

1.2.3. La chasse

La chasse est une activité strictement masculine. Dès 13 ans, les garçons tirent leurs premiers coups de fusil et vers 15 ans les adultes les amènent à la chasse avec eux pour transporter le gibier. Un jeune homme est considéré comme chasseur à partir du moment où il peut s'orienter en forêt.

Les hommes plus âgés qui ont encore une certaine connaissance de la forêt chassent assez régulièrement, c'est l'occasion pour eux d'aller se balader. Mais en moyenne, la plupart ne vont chasser qu'une fois tous les 15 jours ou une fois par mois, voir tous les deux mois. Lorsque les femmes vont à l'abattis et que ce dernier est relativement éloigné du village, les hommes en profitent souvent pour prendre leur fusil et aller chasser à proximité pendant que la femme s'occupe des travaux agricoles.

Pratiquement tous les hommes possèdent un fusil. La chasse à l'arc devient de plus en plus rare (aux alentours des zones habitées, le gibier est craintif et ne se laisse plus approcher), seuls les iguanes sont encore tués de cette façon. La chasse de jour est la plus fréquente, mais la chasse nocturne au fusil avec une lampe torche est aussi pratiquée, notamment pour les caïmans. A notre connaissance les pièges sont inexistant, contrairement à l'Afrique de l'Ouest où le piégeage est un mode de chasse privilégié, aussi bien en forêt qu'aux abords des abattis. Dans ce cas, c'est d'ailleurs tout autant un moyen de lutte contre les ravageurs, notamment les aulacodes (*Tryonomis swinderianus*) et les céphalophes (*Cephalophus* spp.), qu'un moyen de se procurer de la viande (VERWILGHEN, 1997).

Cochon bois (*Tayassu tacaju*), iguane (*Iguana iguana*), singes (*Ateles paniscus*, *Alouatta seniculus*, *Cebus* spp., etc.), pac (*Agouti paca*), agoüti (*Dasyprocta aguti*), toucans (*Rhamphastos* sp., etc.), etc. sont de gibiers fréquents. Une liste en annexe présente les différentes espèces chassées et leurs noms vernaculaires.

Notons que l'iguane est souvent tiré au bord des fleuves, lors des trajets en pirogues. La chasse est surtout fructueuse durant la saison sèche, car les iguanes se découvrent pour aller pondre sur les bancs de sable (*ololik tehnakai*, cf. calendrier des activités).

Il arrive fréquemment qu'une horde de cochon bois traverse le fleuve à la nage, c'est alors l'effervescence dans les villages environnants : les hommes prennent leur fusil, embarquent sur leur pirogue et tout le monde se dirige vers le lieu du futur

massacre. Il arrive ainsi qu'une trentaine de cochon bois, voir plus, soit tués en quelques minutes. De retour au village, les femmes se mettent alors à l'œuvre pour vider les bêtes et boucaner ce qui n'est pas consommé de suite. Lorsque la chasse a été bonne, les surplus sont vendus au niveau du village ou à Maripasoula.

Il existe de nombreux sentiers de chasse, passant notamment par les lieux où se nourrissent (arbres fruitiers, etc.) et s'abreuvent les animaux. Une bande large de quelques kilomètres le long du fleuve est ainsi traversée par des layons principaux où se greffent des petits chemins. En général ces sentiers contournent les reliefs afin de ne pas rendre le transport du gibier tué trop éprouvant. En principe, lors d'une chasse journalière, le territoire visité ne dépasse pas un rayon de 10 km autour du village et le déplacement éventuel en pirogue 1 à 2 km. Une carte en annexe indique approximativement les zones de chasse (hors expédition).

Nous avons déjà signalé que les surplus de viande de chasse étaient vendus au village, c'est alors l'occasion pour ceux qui chassent plus rarement de consommer du gibier.

Des expéditions de plusieurs jours sont également organisées dans un but uniquement lucratif. La régularité de ces expéditions dépend des besoins d'argent, au maximum 1 fois par mois, mais plus souvent environ 4 à 5 fois par an. Deux à 4 personnes remontent ainsi le fleuve en amont afin de trouver des territoires de chasse et de pêche plus propices. Ils partent en général en pirogue pour une petite semaine, avec un congélateur³⁰ et des blocs de glace pour transporter la viande. Parfois les Amérindiens sont accompagnés d'un Boni, qui paye les frais mais ne participe pas activement à la chasse ou la pêche. Les gains sont ensuite divisés équitablement en fonction de l'investissement de chacun.

1.2.4. La cueillette

La cueillette est une activité occasionnelle à laquelle hommes, femmes et enfants peuvent prendre part. Les usages des produits récoltés sont très divers : alimentaire, médicinal, artisanal, domestique, etc.

³⁰ congélateur hors d'état de marche, utilisé pour stocker le gibier en évitant la fonte trop rapide de la glace

La cueillette alimentaire semble avoir de moins en moins d'importance dans le système d'activité. A part les fruits qui sont encore largement consommés, de nombreux produits sont dénigrés, spécialement par la jeune génération (du moins dans leur discours...). C'est le cas par exemple des fourmis, mangées écrasées sur de la cassave, ou des larves de coléoptères, qui étaient auparavant une friandise appréciée. Pour ces dernières, la récolte des larves *ilipe* (Curculionidae, *Laternaria castresi*) et *uluhui* (grosse larve jaune, nd) logées dans le tronc des palmiers *pino* et *komu* se fait au début de la saison sèche (vers juillet-août), 3 à 4 mois après avoir abattu le palmier dans le but de favoriser l'infestation.

Les fruits des palmiers sont par contre très appréciés, notamment ceux du *parepu*, *wapu*, *komu* et *wassai*, ces derniers étant écrasé afin de faire un jus bu tel quel ou consommé avec du couac et un peu de sucre. De nombreux autres fruits sont aussi cueillis, spécialement en saison des pluies ; citons *tuli* ou *pois sucré* (Cr) (*Inga* sp.) dont l'arille blanche est sucée avec délice ; *palakta* (nd), fruit rouge dont la pulpe blanche colle en bouche ; *mope* (*Spondias mombin* L.) qui est écrasé afin de boire le jus ; *patawa* (nd) qui ressemble au fruit du palmier *komu* mais en plus gros ; *tumuli* (nd), dont la pulpe blanche glaireuse est appréciée ; *witip* (*Ambelania acida* Aublet), fruit douceâtre que l'on trouve également en saison sèche et dont le suc laiteux est collant ; et bien d'autres encore (nd) : *pisusuk*, *kulataiwa*, *ëhepuk*, *mutupupot*, *ulukuja*, *akulituma*, *tamani waku*, etc....

Durant la saison sèche, les œufs d'iguanes (*ololopumo*) et plus rarement de caïmans (*aliwe*) et de tortues sont récoltés. Les œufs d'oiseaux (*hololo*), par exemple de perdrix ou de hoccas, sont aussi appréciés. Le miel (*wane*) est un produit également consommé.

Certains fruits ont aussi un usage autre qu'alimentaire. C'est le cas de *kuupë*, qui est râpé et dont le jus sert à la décoration des flèches ou pour les peintures corporelles lors des fêtes. Le roucou a la même fonction, il était autrefois largement utilisé pour s'enduire le corps mais de nos jours il ne sert pratiquement plus qu'en artisanat. Les jeunes filles en sont également enduites la première fois qu'elles ont leurs règles.

Concernant la pêche, nous avons déjà signalé la récolte de lianes pour la nivrée : *hali hali* et *kumataimë* (*Lonchocarpus* spp.). Ces espèces sont parfois plantées dans les villages. Notons également l'utilisation de *pisusuk*, dont le fruit coupé en morceaux ainsi que les graines servent d'appât pour pêcher le coumarou.

De nombreuses espèces forestières sont utilisées pour la fabrication d'artisanat ou la construction. Les arcs sont faits avec le bois *paila* (nd) et les flèches avec le roseau *kulaiwat* (*kulawa* en Emérillons, nd), qui est parfois planté à proximité du village. Les tiges de *pëleanatsi* (nd) et *kulumneku* (nd) sont utilisées pour l'armature des vanneries, qui sont fabriquées avec une Marantaceae (*Ischnosiphon arouma* (Aublet) Koernicke). Les feuilles du palmier *wassaie* (Cr) et du *way* ou *macoupi* (Cr) (*Scheelea* et *Orbignya spp.*) sont utilisées pour la construction de la toiture des carbets.

La connaissance des plantes médicinales se perd petit à petit : les jeunes ne s'y intéressent plus et seuls quelques anciens sont encore porteurs du savoir. Ils conseillent un type de traitement et indiquent l'endroit où trouver la plante appropriée, mais c'est à la charge de la famille qui les consultent d'aller récolter en forêt.

Même si le chaman continue de jouer un grand rôle au sein de la communauté, la majorité va au dispensaire du village (Antecume Pata, Twenke) ou à Maripasoula, voir à Cayenne. L'accès aux soins est d'ailleurs une des raisons invoquées pour justifier la nécessité d'avoir la nationalité française : pour se déplacer à Cayenne il faut avoir la carte d'identité afin de passer les formalités de douane à l'aéroport.

Il est difficile de séparer la cueillette en forêt des autres activités en terme de temps investi. En effet, on ne va en général pas en forêt expressément dans ce but, sauf lorsqu'il s'agit de récolter des plantes à usage médicinal, ou bien pour l'artisanat et la construction. Toute sortie en forêt, que ce soit pour aller chasser ou aller à l'abattis, est en fait l'occasion de récolter divers fruits au hasard de la rencontre, ou bien de repérer des espèces fructueuses, des lianes à nivrée ou autre, qui feront l'objet d'une récolte ultérieure.

1.2.5. L'artisanat

L'artisanat est une activité occasionnelle, fréquente pour certains. Elle est souvent pratiquée en tant que loisir : la fabrication de vanneries ou autre pour un usage personnel n'est pas considérée comme un travail. Avant de se marier, un garçon doit savoir faire les vanneries les plus utilisées comme le tamis, la couleuvre, l'éventail (qui sert à attiser le feu et retourner la cassave sur la platine lors de la cuisson), l'*opoto*

(grande vannerie plate sur laquelle on pose la cassave pour la sécher après la cuisson). Mais les jeunes considèrent maintenant cela plutôt comme un travail, ils préfèrent occuper leur loisir à jouer au foot, écouter la musique, etc., et lorsqu'ils ont les moyens ils achètent la vannerie usuelle à un artisan.

Auparavant, poterie, ciel de case et plat coton étaient fabriqués uniquement par les anciens, une superstition voulant qu'une jeune personne qui s'y risquait perdrait la vue. Mais aujourd'hui le profit est plus fort que l'interdit et les jeunes deviennent des spécialistes de ce type d'artisanat pouvant être très lucratif. On assiste à une évolution de la société suite à la monétarisation : un certain type d'artisanat n'est plus fabriqué pour un usage au sein du foyer mais pour être vendu afin de se procurer des ressources monétaires. De plus cela permet de gagner de l'argent tout en restant au village.

La fonction économique de l'artisanat se généralise et cette activité représente pour certains une source de revenu relativement importante ; ciel de case, arc et flèches, collier, *kololo* (tabouret traditionnel), vannerie sont ainsi fabriqués pour être vendus à Maripasoula ou aux associations Yépé (Antecume) et Caway (Taluwhen). Notons cependant que depuis la faillite de cette dernière association, les débouchés sont moins importants et l'activité artisanale à but commercial est donc en régression au niveau de certains villages.

Le temps investi dans l'artisanat varie beaucoup suivant les opportunités et la stratégie productive des acteurs, la production lucrative dépendant principalement des besoins en argent et des débouchés pour la commercialisation.

Il existe une différenciation sexuelle dans la fabrication des objets d'artisanat. Vannerie (catouri, tamis, couleuvre, panier, éventail, etc.), lance, arc et flèches, ciel de case, *koloko* ou autres objets sculptés dans le bois (peigne, etc.) sont fabriqués par les hommes, tandis que les femmes font les colliers de perles, la poterie, le tissage du coton et les hamacs.

1.2.6. Le travail salarié

Les besoins en biens de consommation et d'équipement étant de plus en plus importants, la plupart des hommes ont eu au moins une activité salariée à un moment donné dans leur vie. Ils s'agit souvent d'un travail de quelques mois pour un

financement précis, par exemple pour l'achat d'une pirogue, d'un moteur hors bord, d'une tronçonneuse ou la construction d'un carbet.

Lorsque la monnaie du Surinam était forte, la plupart travaillait dans ce pays : petits boulots à Paramaribo ou pour des sociétés minières. Depuis que la situation monétaire a changé, préférence est donnée à la Guyane française.

Les emplois les plus fréquents restent le travail en forêt dans le cadre de la prospection ou de l'exploitation minière : layonnage en forêt, sondage, transport d'échantillons ou de matériel, etc.. Le BRGM (Bureau de Recherche Géologique et Minière) a engagé à une époque de nombreux Amérindiens, cela a représenté pour ces derniers le premier apport massif d'argent. Les sociétés Guyanor (filiale de Golden Star), KWG et Homestake sont aujourd'hui les employeurs principaux. En général, le contrat est de quelques mois voir 2 ans et demi, avec un retour au village une semaine toutes les 4 ou 6 semaines. Des arrangements sont passés avec les employeurs pour être libre au moment de la défriche de l'abattis, puisque c'est un travail auquel la femme ne peut pas se consacrer et que l'agriculture reste l'activité principale. A partir du moment où le mari est présent à ce moment critique, le fait qu'il ait un travail salarié prolongé à l'extérieur du village ne semble pas avoir de répercussions majeures sur l'activité agricole puisque l'entretien et la récolte de l'abattis est plus du domaine de la femme.

Les chantiers de l'ONF (construction d'habitation, d'école, etc.) ont également été dans certains villages source d'emploi, notamment à Elahe et Antecume. Des expéditions scientifiques ou militaires diverses emploient guides et piroguiers, et le tourisme peut aussi offrir des opportunités de travail. Divers petits emplois, en général à mi-temps et parfois sous forme de CES (Contrat Emploi Solidarité), existent au sein de certains villages (entretien des kits de chloration, médiateur culturel, construction, entretien du village, etc.). Le village d'Antecume Pata, sous l'influence de André COGNAT et par le biais de l'association Yépé, est particulièrement dynamique dans ce domaine.

Le fait de ne pas avoir la nationalité française limite les possibilités d'emploi, il est notamment impossible d'avoir un contrat à durée déterminée. Selon les dires de nos interlocuteurs, les contrôles sont de plus en plus stricts et beaucoup d'Amérindiens attendent d'avoir des papiers pour pouvoir travailler.

Cependant, nous avons noté que le fait d'avoir la nationalité française et donc de pouvoir bénéficier des transferts sociaux (indemnités de chômage, RMI, allocations

familiales), ne les incitait pas à avoir une activité rémunératrice mais plutôt à rester inactif dans le domaine des activités non traditionnelles (cf. typologie).

1.2.7. Schéma récapitulatif

Résumons dans le schéma ci dessous les principales caractéristiques de différentes activités :

Agriculture	Pêche	Chasse	Cueillette	Artisanat	Salariat
• différenciation sexuelle des tâches plus ou moins marquée • activité permanente avec variations saisonnières. Abattis relativement proche du village ; environ 0,25 ha ; 1 nouvel abattis/an ; 2 récoltes manioc • autoconsommation, rarement vente (surplus)	• hommes et enfants (participation des femmes : nivrée et occasionnellement pêche à l'hameçon) • activité permanente quasi journalière (différents types de pêche suivant les saisons) • autoconsommation, vente si surplus ; parfois expéditions à but lucratif	• hommes • activité occasionnelle (1 à 2 fois par mois) • autoconsommation, vente si surplus ; parfois expéditions à but lucratif	• hommes, femmes, enfants • activité occasionnelle en régression surtout chez les jeunes (sauf pour les fruits de palmiers) • autoconsommation	• hommes (vannerie, travail du bois), femmes (tissage coton, poterie, perles) • activité occasionnelle à fréquente pour certains ; plutôt considérée comme loisir • peut être générateur de revenu relativement important	• hommes • activité temporaire et occasionnelle : temps partiel au sein du village (entretien,...), temps complet, (ONF, société minière,...) • souvent générateur de revenu important
Hache, catouri, herminette, (pelle, brouette, tronçonneuse) ; transformation du manioc : grage, tamis, couleuvre, éventail, platine, marmite. Filet, arc et flèches, hameçon, (harpon) Fusil					
Pirogue, moteur					
Sabre					

Schéma n°4 : Principales caractéristiques des différents activités

2. Les revenus et l'allocation des ressources

Face à la monétarisation croissante au sein de la société Wayana, il est indispensable d'identifier les différentes sources de revenus et de savoir à quoi est consacré cet argent. Cela permet notamment de cerner le rôle de chaque activité face aux besoins, et ainsi de mieux comprendre les stratégies des acteurs dans l'organisation et l'orientation de leur système d'activité.

D'où vient l'argent ?

- Commençons par ce qui porte le plus à polémique : les **transferts sociaux**... Allocations Familiales (AF) et Revenu Minimum d'Insertion (RMI) sont en effet attribués à de plus en plus de personnes, et certaines touchent également les indemnités de chômage (IC) (notamment ceux qui ont travaillé pour l'ONF lors des chantiers dans certains villages). Nous verrons que le fait de bénéficier ou non de transferts sociaux est un critère déterminant dans l'orientation des systèmes d'activités, puisque certains se contentent de cette unique source de revenu dont le montant peut être très élevé relativement au contexte.

Tableau n° 4. : Montants des allocations familiales (au 1^{er} juillet 1998)
(Source : Caisse d'Allocation Familiale)

Nombre d'enfants à charge (âge < 20 ans)		Base mensuelle d'allocation
jusqu'à 10 ans	1	125 FF
	2	682 FF
	3	1.556 FF
	4	2.430 FF
	5	3.304 FF
	à partir du 6 ^{ème} enfant	majoration de 874 FF par enfant supplémentaire
par enfant de plus de 10 ans	1	majoration de 192 FF
	2	majoration de 384 FF
	3	majoration de 576 FF
	4	majoration de 768 FF
	à partir du 5 ^{ème} enfant	majoration de 192 FF par enfant supplémentaire
par enfant de plus de 15 ans	1	majoration de 341 FF
	2	majoration de 682 FF
	3	majoration de 1.823 FF
	4	majoration de 1.364 FF
	à partir du 5 ^{ème} enfant	majoration de 341 FF par enfant supplémentaire

Dans certains villages, la quasi totalité de la population bénéficie de transferts sociaux. C'est le cas à Elahe où, sur 12 unités familiales, au minimum 8 touchent les AF, 2 touchent le RMI et une dizaine les IC. De même, à Kayode, tous à l'exception d'un ménage touchent les AF, tandis qu'au minimum 2 bénéficient du RMI. Par contre, à Twenke, Pidima, Pelea et Alawaitama-Ene, environ la moitié de la population touchent les AF (plus 2 personnes touchant le RMI à Twenke). Dans les autres villages, la proportion est minime : à Taluhwen et Palassissi seul un quart des unités familiales ont les AF, à Palimino aucun bénéficiaire de transferts sociaux n'a été recensé, tandis qu'à Antecume Pata très peu de personnes ont la nationalité française (influence de Monsieur COGNAT).

Notons que suite aux très nombreuses demandes, des attestations de nationalité française (JDN³¹) ont été remises aux Amérindiens après notre première phase d'enquêtes sur le terrain. Les ordres de grandeur que nous citons pour les bénéficiaires de transferts sociaux devront donc être revus à la hausse très rapidement... Nous pouvons penser que bientôt, comme c'est déjà le cas dans d'autres villages Amérindiens tel Camopi, les Wayana toucheront pratiquement tous des revenus sociaux, ce qui risque de bouleverser leur système d'activité et leur mode de vie.

- En dehors de cet argent « qui tombe du ciel », les activités rémunératrices sont diverses. Il est impossible d'évaluer un revenu moyen mensuel ou même annuel, car dans les faits chaque famille combine ces activités rémunératrices plus ou moins différemment, en fonction des objectifs et des opportunités. Lorsque l'association Caway était en pleine activité, l'artisanat était par exemple un bon moyen de gagner de l'argent. Mais ce n'est plus le cas et de nombreuses personnes ont donc dû trouver d'autres sources de revenus, ou tout simplement se passer de certains biens commercialisés, d'ailleurs sans pour autant s'en sentir spécialement frustrés. Ainsi, même au sein d'une famille, le recours à telle ou telle activité rémunératrice et le montant des revenus varient beaucoup avec le temps. Face à cette impossibilité d'établir le montant des rentrées d'argent, nous signalerons donc juste quelques ordres de grandeur ou exemples de revenus.

Le **travail salarié** temporaire est évidemment la source de revenu majeure dans le sens où c'est sa fonction première. Le salaire mensuel moyen versé par les sociétés

³¹ Jugement Déclaratif de Naissance

minières est de 5.000 à 10.000 FF, ce qui représente donc une somme importante pour les Amérindiens et justifie à leur yeux le recours à ce type de travail. Quelques autres exemples de salaire mensuel : 3.000 FF pour un emploi au sein d'infrastructure touristique ou pour un CES (Contrat Emploi Solidarité) avec l'ONF, 1.000 à 1.500 FF pour l'entretien du village, etc.

On assiste également au « détournement » de certaines activités comme la **chasse** et la **pêche**, traditionnellement destinées à l'autosubsistance, pour en faire des activités à but lucratif. Nous avons à ce sujet cité l'existence d'expéditions de plusieurs jours sur le fleuve afin d'aller vendre à Maripasoula. Un minimum d'organisation est nécessaire, mais c'est pour les Amérindiens un moyen relativement rapide et peu contraignant de gagner de l'argent quand le besoin s'en fait sentir. Suivant le nombre de personnes, la taille du congélateur, le taux de remplissage et les frais engagés³², les gains peuvent atteindre 1000 à 1500 FF par personne.

Les Amérindiens vendent le poisson au prix moyen de 25 FF/kg, excepté le coumarou qui est vendu 40 FF/kg car il y a beaucoup de demande (les Bonis en raffolent et sont prêts à l'acheter à un prix élevé). La viande de chasse se vend en général 30 FF/kg (cochon bois, pac, cabiaï, etc.). Quelques exceptions : le maraille est à 40 FF/kg, le hocco à 150 FF pièce pour un mâle et 120 FF pour une femelle, pour l'iguane c'est environ 50 FF pour la femelle et 80 FF pour le mâle.

L'**artisanat** peut également être une source de revenu importante, certains se spécialisant dans la fabrication de ciel de case, de poterie, ou encore de *kololo*. Comme nous l'avons déjà signalé, la production lucrative dépend des besoins en argent et des débouchés pour la commercialisation, on ne peut donc pas estimer de revenu moyen. En règle générale, les gains ne dépassent pas 3000 FF/mois. Citons en exemple le cas de deux personnes qui, en vendant des arcs via l'association Yépé, ont gagné en 5 mois respectivement environ 15.000 FF et 20.000 FF (A. COGNAT, comm. pers., 1998).

Le tableau page suivante indique le prix de quelques objets d'artisanat.

³² 4 à 8 blocs de glaces 40 FF/bloc, 1 fut d'essence de 200 litre à 1000 FF, 2 à 5 paquets de cartouches à 40 FF/paquet.

Tableau n°5 : Prix de vente de quelques objets d'artisanat

Produit	Prix en FF
catouri	150 à 250 (*)
collier en graines Malaka	35 à 50 (*)
en perles	20 à 50
en dents singe	50
poterie : petit bol	30
bol Apalai	70
assiette	20
grosse jarre	800
marmite	300
plat	50
arc/flèches	150 à 250
lance	150
peigne	60
porte monnaie Malaka	50 à 200 (*)
ciel de case, plats coton	10 F/cm diamètre
pirogue	1000 F/m

(*) suivant la taille

L'**activité agricole** n'a pas pour fonction de dégager un revenu monétaire. Parfois les surplus de pastèques, bananes, patate douces ou concombres sont vendus au sein du village ou dans les villages environnants, et très exceptionnellement à Maripasoula. Les gains provenant de la vente de produits vivriers ne représentent qu'une part infime des revenus.

Les prix de vente moyens sont les suivants : pastèque 15 à 50 FF/pièce suivant la taille, concombre 20 FF/kg, banane 15 FF/kg, patate douce 15 FF/kg.

Notons que dans quelques villages, certains ont monté un tout petit **commerce** où l'on peut trouver diverses boissons, aliments ou biens de première nécessité (savon, dentifrice, etc.).

A quoi sert cet argent ?

Il est évidemment impossible d'établir un budget, vu le contexte. Un tableau reprenant divers prix est présenté en annexe. Voici cependant quelques ordres de grandeur concernant les dépenses pour des consommations intermédiaires :

- sanitaire : environ 200 FF/mois ;
- alimentaire : en moyenne 500 FF/mois ;
- essence : là encore cela varie beaucoup (au minimum 50 à 100 litre/mois), la dépense moyenne mensuelle étant de 1.000 FF.

Ce qui correspond donc à une dépense mensuelle minimum d'environ 1.700 FF.

Afin de donner une idée de la destination de l'argent et du degré d'insertion dans la société de consommation, le schéma suivant indique les différents achats qui sont effectués par les Wayana du Haut-Maroni, en allant des produits de bases aux biens dont ne disposent que quelques rares familles ayant les moyens. La quasi totalité de ces produits sont achetés à Maripasoula (en moyenne un voyage par mois). Notons qu'il s'agit toujours d'achats individuels, la mise en commun des ressources monétaires est exceptionnelle chez les Wayana.

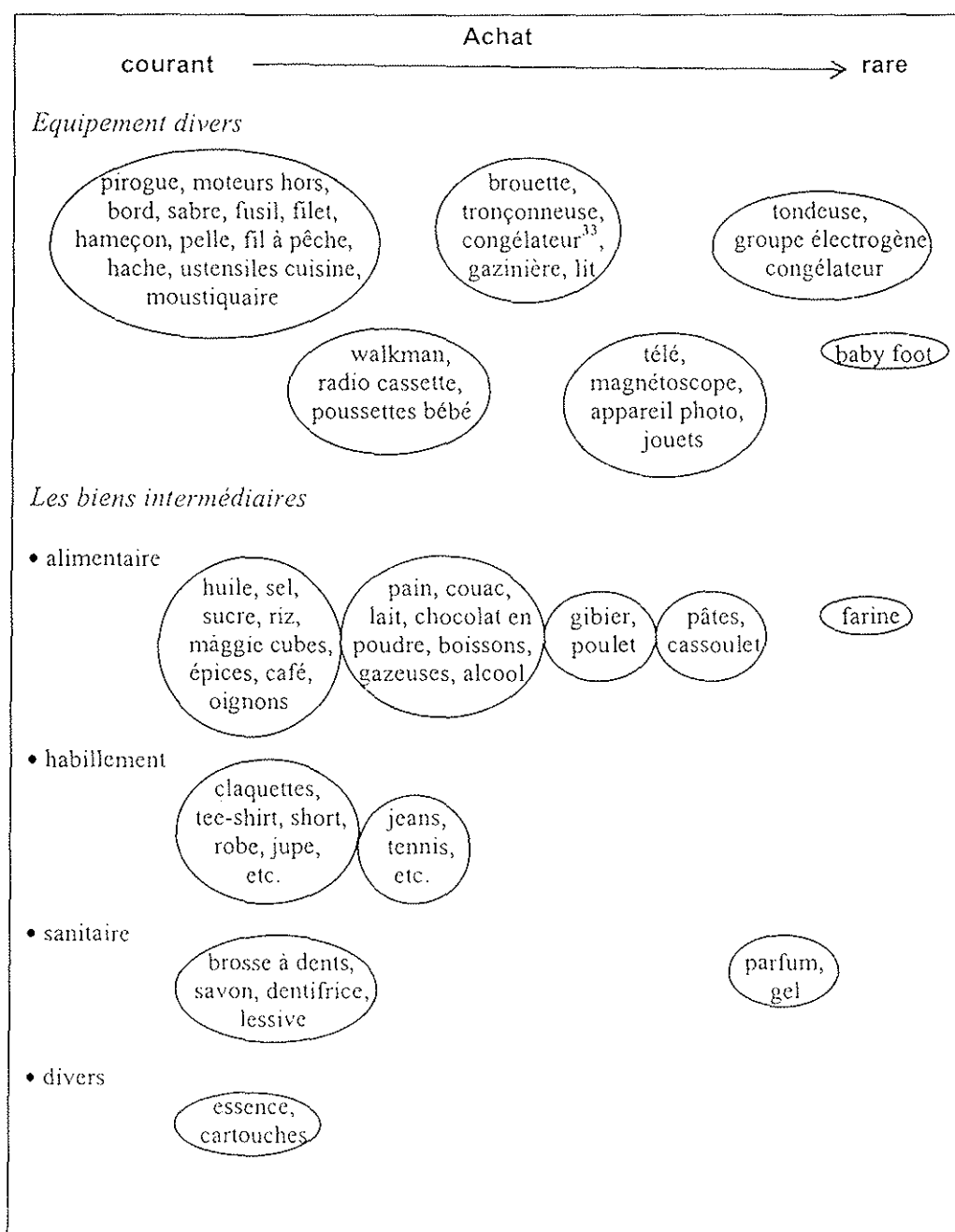


Figure n°3 : Les différents types d'achats effectués par les Amérindiens du Haut-Maroni

³³ congélateur hors d'état de marche, utilisé pour stocker le gibier lors des expéditions de chasse et de pêche

Les rentrées d'argent ont évidemment de l'influence sur le système d'activités, et notamment sur la place des activités traditionnelles. Ainsi ceux qui en ont les moyens achètent les surplus de gibier au sein du village et vont donc de moins en moins à la chasse, c'est en particulier le cas des jeunes. D'autre part on assiste à une diversification du régime alimentaire, ce qui tend à diminuer le rôle de l'abattis. Le riz prend notamment une part de plus en plus importante dans l'alimentation (surtout dans les familles où il y a des enfants) et tend à se substituer aux produits de l'abattis comme la cassave et le couac. Notons également l'achat régulier de couac jaune. Les Wayana apprécient particulièrement ce type de couac, dont la préparation est propre aux Noirs réfugiés. L'achat de couac est une pratique courante depuis au moins une quinzaine d'années (FLEURY M., communication personnelle, 1998), mais il semble que le fait de disposer de ressources monétaires suffisantes et la pénibilité de la transformation du manioc conduisent certaines familles à acheter du couac de plus en plus régulièrement.

En définitif, les répercussions de la monétarisation sur l'activité agricole sont cependant peu importantes. Le principal poste de dépense reste en effet le transport (achat pirogue, moteur, essence) : les moteurs achetés sont de plus en plus puissants et les déplacements augmentent, aussi bien pour se rendre à Maripasoula que pour aller chasser ou pêcher.

Nous pouvons également noter les répercussions du travail salarié sur la consommation alimentaire. L'introduction dans l'alimentation de certains produits tels l'huile, le café et le sucre vient en effet principalement de l'époque où les Amérindiens étaient employés par le BRGM (COGNAT, comm. pers., 1998). Des accords avaient en effet été pris pour leur fournir une alimentation de base incluant entre autre ces produits, auxquels ils s'habituèrent. De retour dans leur village, café, huile et sucre furent alors inclus dans l'alimentation dans la mesure des revenus disponibles.

3. Typologie des systèmes d'activités

La typologie que nous proposons s'applique à toutes les unités familiales de la zone d'étude (région du Haut-Maroni), quel que soit le village. En effet, même si chaque village a ses caractéristiques propres, on y retrouve en général les différents cas de notre typologie. Nous n'avons donc pas fait de différenciation au niveau des villages.

mais considéré la communauté amérindienne Wayana et Emérillons du Haut-Maroni dans son ensemble.

3.1. Les composantes du système d'activités

(adapté de J.L. PAUL *et al.*, 1994)

La famille (ou unité familiale)

C'est le centre de décision du système d'activités. Nous caractériserons la force de travail disponible ainsi que le nombre de personnes à charge, c'est à dire le nombre de personnes qui sont nourries par les produits de l'abattis.

La référence est l'unité de consommation. Nous ne nous sommes pas limités à la prise en compte de l'unité de résidence, car bien souvent de jeunes mariés vivent encore sur l'abattis des parents de la femme et constituent une force de travail, tout en ayant leur propre carbet³⁴. Tant qu'ils n'ont pas défriché d'abattis pour leur propre compte, ils sont inclus dans la cellule familiale qui les nourrit.

Les objectifs de la famille

Les objectifs sont déduits du discours de la famille et de l'analyse du système d'activités mis en place. Nous n'énoncerons que les objectifs globaux prioritaires et leur hiérarchie, ainsi que les activités permettant de les atteindre.

Le groupe social d'appartenance

Il s'agit des caractéristiques sociales propres à la famille qui peuvent avoir une influence sur le choix des activités et leur importance relative (groupe ethnique, scolarisation, nationalité, intégration à la société de consommation, etc.).

L'environnement économique

Les revenus monétaires ne découlant d'aucune activité productive (transferts sociaux) y sont notés, ainsi que les facilités d'accès à un centre de consommation et d'écoulement des produits (ici en l'occurrence Maripasoula).

³⁴ Habitation traditionnelle

Le milieu naturel

Les caractéristiques du milieu naturel sont décrites.

Les activités

Chaque activité ayant déjà été décrite (personnes en charge, saisonnalité, fréquence, lieu, autoconsommation/revenu, importance au sein du système, moyens techniques de production, etc. ; cf. § 1.), nous ne soulignerons que les particularités propres à chacun des systèmes d'activités en mettant en valeur le rôle et la place des activités ainsi que leur hiérarchie au sein du système.

3.2. Le choix des critères de typologie

Les critères de différenciation retenus sont l'âge et le fait de bénéficier ou non de transferts sociaux. La combinaison des différentes activités au sein du système d'activités et les choix des acteurs peut s'expliquer en grande partie par ces deux facteurs. D'autre part, ces derniers semblent déterminants dans l'évolution de la société amérindienne du Haut-Maroni, de part leur influence sur la consommation et les objectifs des acteurs.

L'influence de l'environnement extérieur est déterminé principalement par les possibilités de source de revenu, le fait de bénéficier de transferts sociaux modifiant considérablement le système d'activités. Tandis que la dynamique au sein de la communauté est surtout fonction de l'âge des individus, les jeunes étant plus attirés par la société de consommation et s'insérant plus facilement dans l'environnement extérieur.

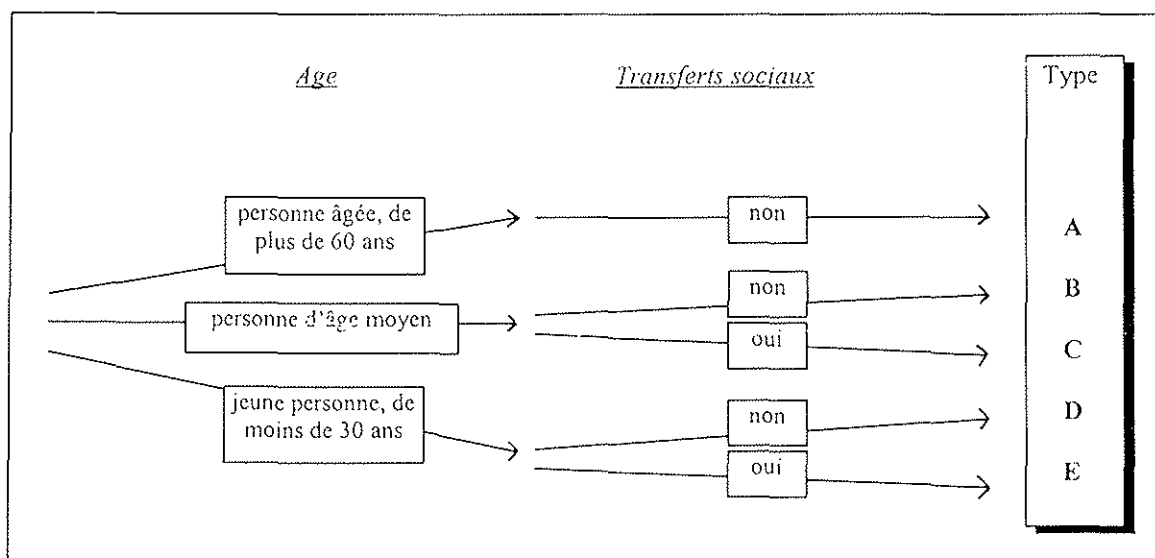
D'autres facteurs comme la situation géographique (accès à un centre de consommation et d'écoulement des produits, ici en l'occurrence Maripassoula, et accès à de bonnes terres cultivables) n'ont pas été retenus. En effet, même s'ils conduisent à faire certains choix plutôt que d'autres, cela a peu de répercussion sur la combinaison des activités et l'évolution des systèmes.

Citons le cas d'Antecume Para : ce village se situe sur une île entourée de sauts, avec peu de bonnes terres cultivables aux alentours. Cela a pour conséquence notable une plus grande difficulté pour se rendre aux abattis : une pirogue avec un moteur est

quasi indispensable et la femme doit souvent se faire accompagner par son mari en raison des difficultés à traverser les sauts. De plus, une grande partie des abattis est situé assez éloignée du village, notamment sur le Marouini. Ces raisons incitent les gens à se rendre à l'abattis relativement moins souvent mais cela n'a en fait pas de répercussions majeures sur le système d'activité. De même, à Pidima (village le plus en amont du fleuve), le fait d'être relativement éloigné de Maripasoula a différentes conséquences, notamment sur la consommation d'essence, mais ce n'est pas pour autant que cela bouleverse le système d'activité.

3.3. Les différents systèmes d'activités identifiés

La prise en compte des deux critères que sont l'âge du chef de famille, ou plus généralement du couple centre de décision, et le fait de bénéficier ou non de transferts sociaux nous permet de différencier 5 types de systèmes d'activités.



Après avoir décrit les caractéristiques des types de système d'activités identifiés, un schéma récapitulatif mettra en relation les différentes composantes de chacun de ces systèmes. Il ne s'agit évidemment que d'une sorte d'arrêt sur image des situations les plus représentatives. Dans la réalité, le système d'activité est d'une grande flexibilité en fonction des opportunités existantes (ex : travail à l'ONF lors des chantiers au sein des villages, part plus importante de l'artisanat quand il y a des débouchés via les associations, etc.).

Type A

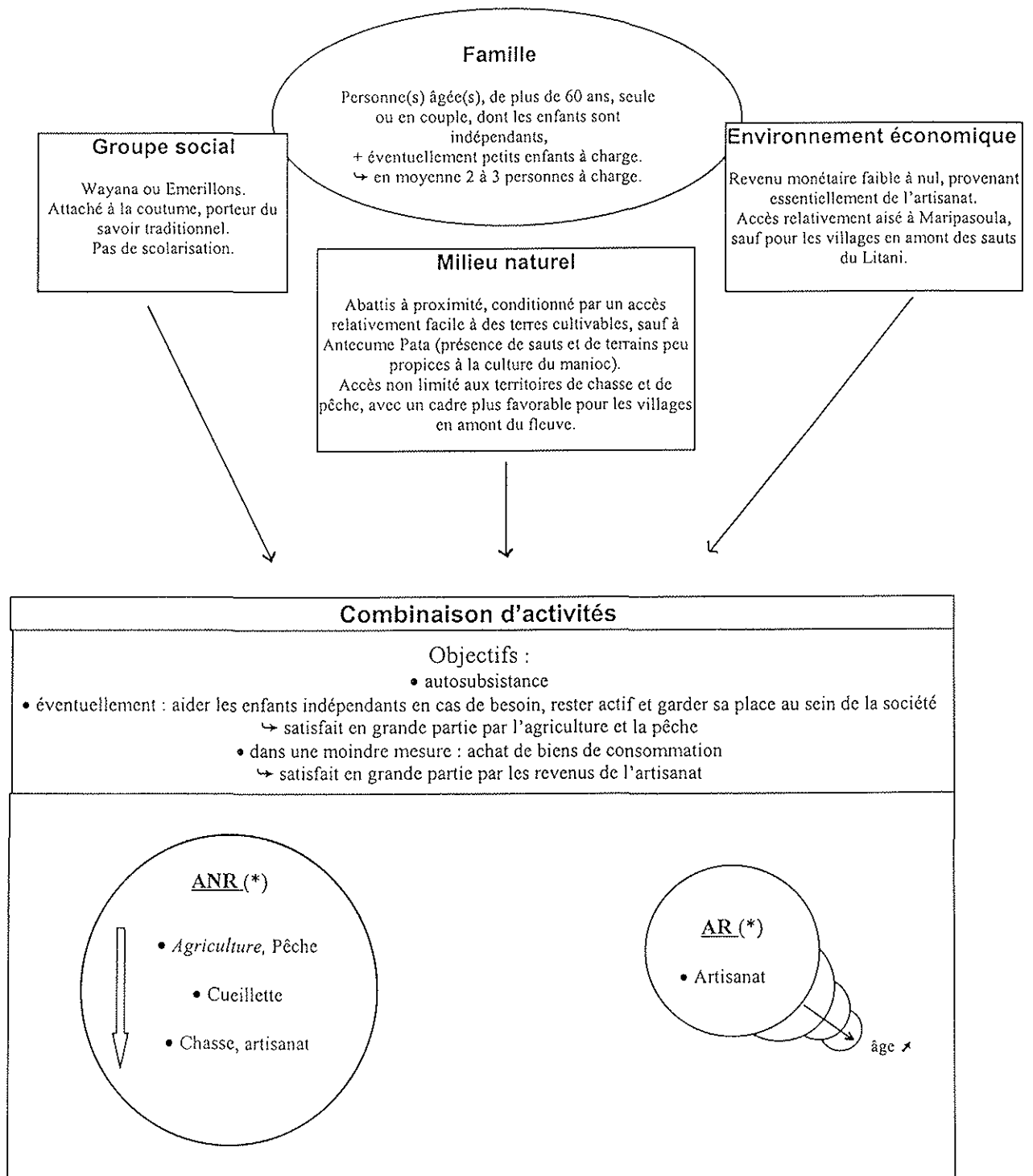
Il s'agit d'une ou d'un couple de personnes relativement âgées, de plus de 60 ans, dont les enfants sont en général indépendants mais qui ont éventuellement des petits enfants à charge.

Du fait de leur âge ils sont encore porteurs du savoir traditionnel et souvent attachés à la coutume.

Leur objectif principal est l'autosubsistance, c'est le rôle de l'abattis qui est souvent de plus faible superficie que la moyenne. Mais s'ils sont encore vaillants, l'aide des enfants en cas de besoin peut être un objectif qui conduit à avoir un abattis de taille tout à fait respectable. C'est aussi un moyen de rester actif, d'affirmer son indépendance ou encore sa place au sein de la société en organisant de petites fêtes au cachiri. En général, toute la famille élargie (y compris enfants indépendants) aide aux travaux agricoles.

Ces personnes âgées ont souvent une bonne connaissance du milieu, notamment des produits de cueillette (plantes médicinales en particulier). La pêche, qui ne demande pas beaucoup d'énergie, a encore beaucoup d'importance dans le système d'activité. Par contre, la chasse est moins fréquente du fait de l'âge avancé. La vente est en générale exclue, les surplus étant distribués à la famille. L'artisanat peut par contre être source de revenu, c'est d'ailleurs en général la seule (pas de salariat ni de transferts sociaux mais parfois aide de la part des enfants). La part des activités rémunératrices au sein du système d'activité diminue au fur et à mesure que l'âge avance.

Type A

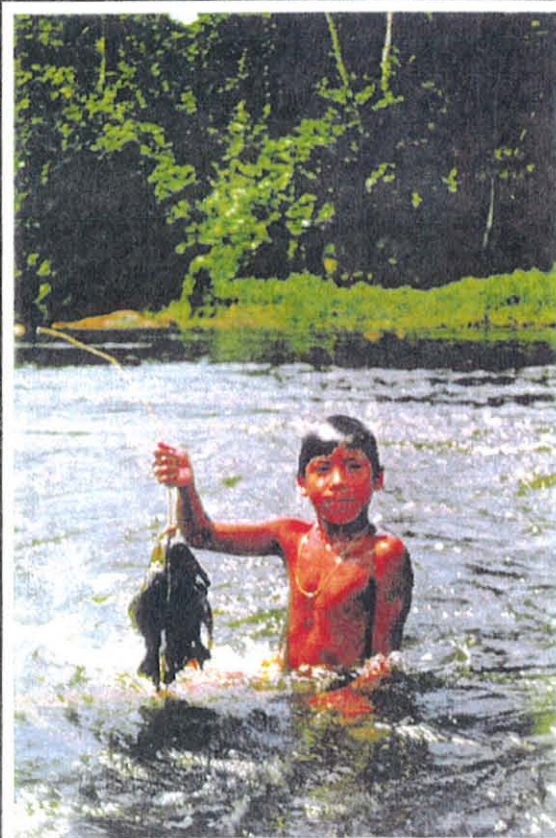


(*) AR : activités rémunératrices, ANR : activités non rémunératrices ; le sens de la flèche indique une importance moindre au sein du système d'activité.

◆ La pêche et la chasse



◆ Poissons prêts à être boucanés



◆ La pêche est bonne !

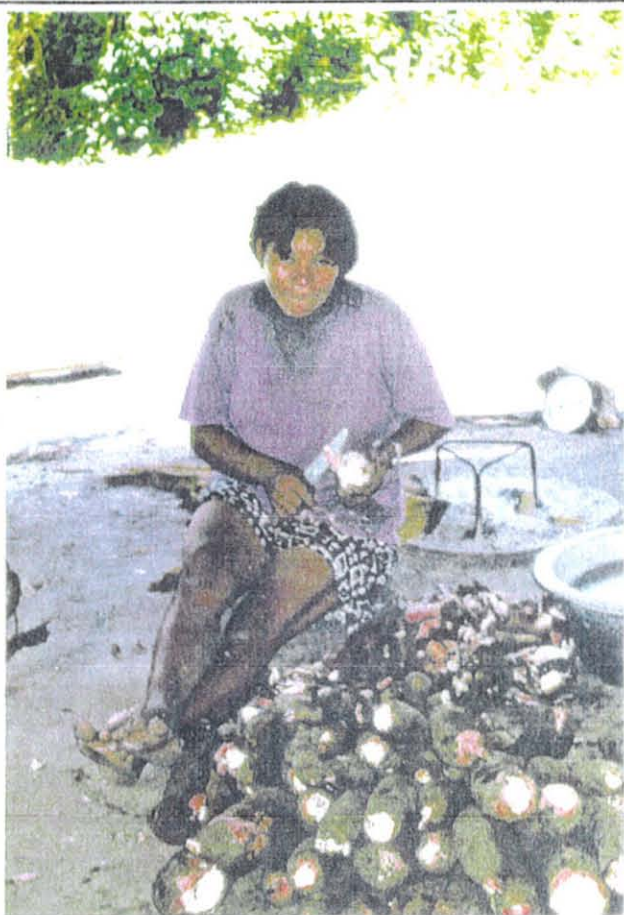


◆ Vente de gibier à Maripasoula

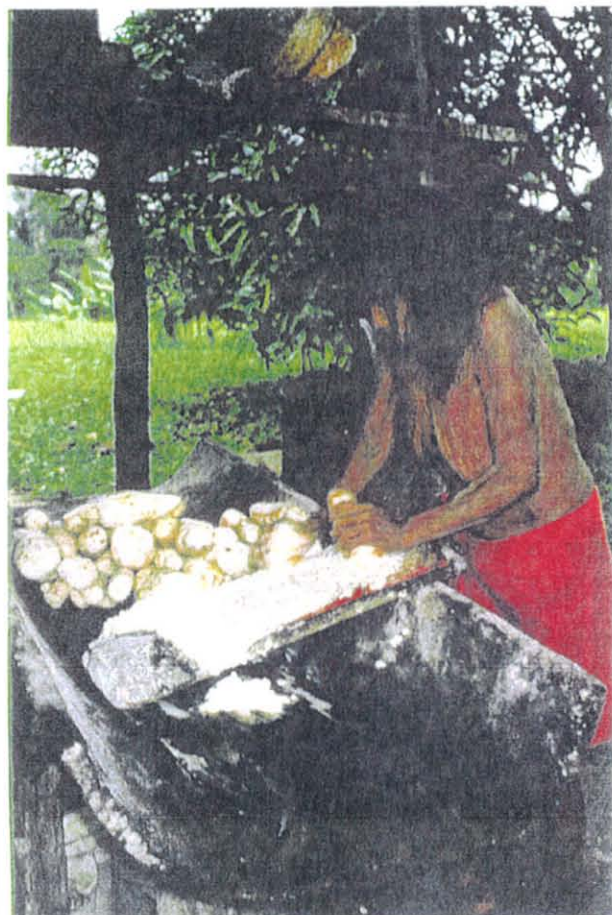


◆ Toucans plumés

◆ La transformation du manioc



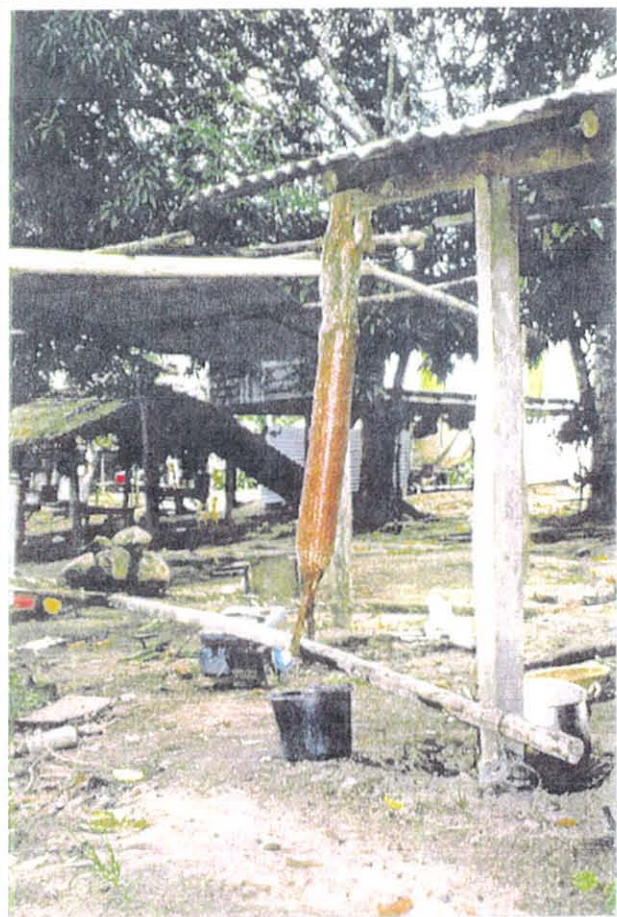
◆ Epluchage



◆ Râpage



◆ Remplissage de la couleuvre



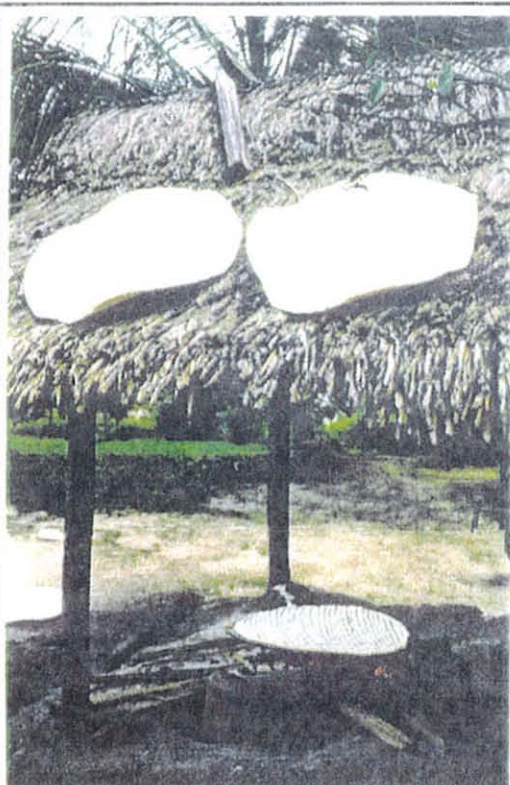
◆ Pressage



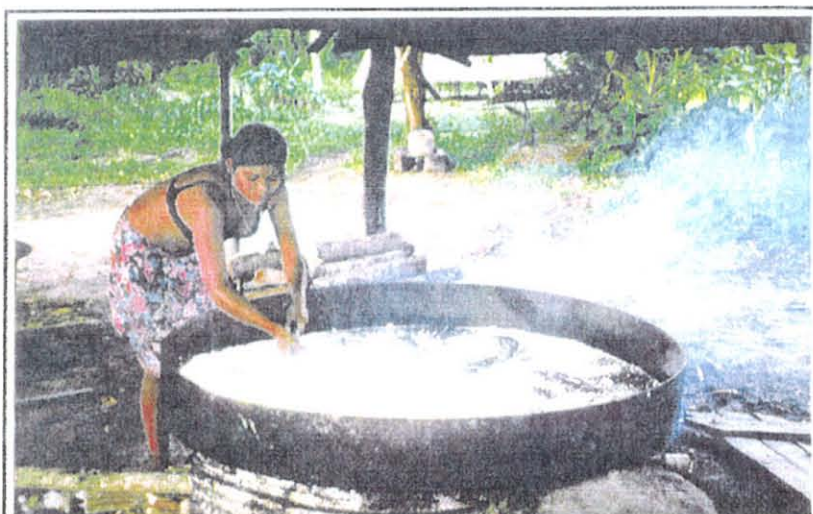
◆ Pain de manioc extrait de la couleuvre



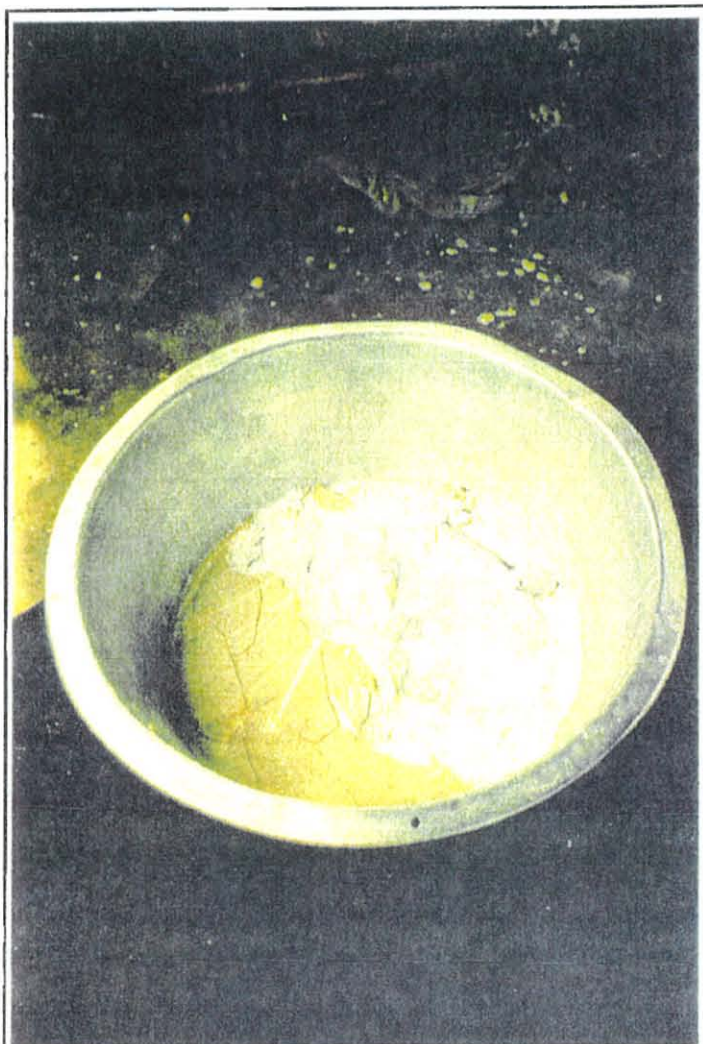
◆ Tamisage



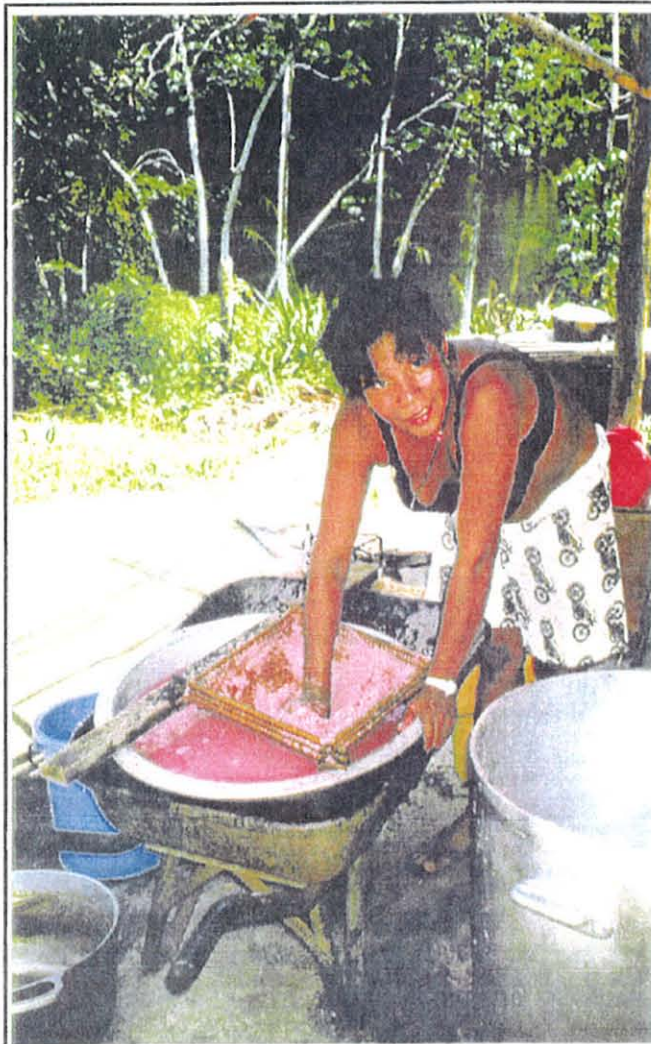
◆ Cuisson et séchage de la cassave



◆ Cuisson du couac



◆ Kutuli (tapioca)



◆ Préparation du hakula (cachiri)



◆ Préparation du kasili (cachiri)

◆ L'abattis



◆ Vue d'un abattis



◆ Vue d'un abattis, avec patates douces (*Ipomea batatas*) à l'avant plan et manioc (*Manihot esculenta*) à l'arrière plan

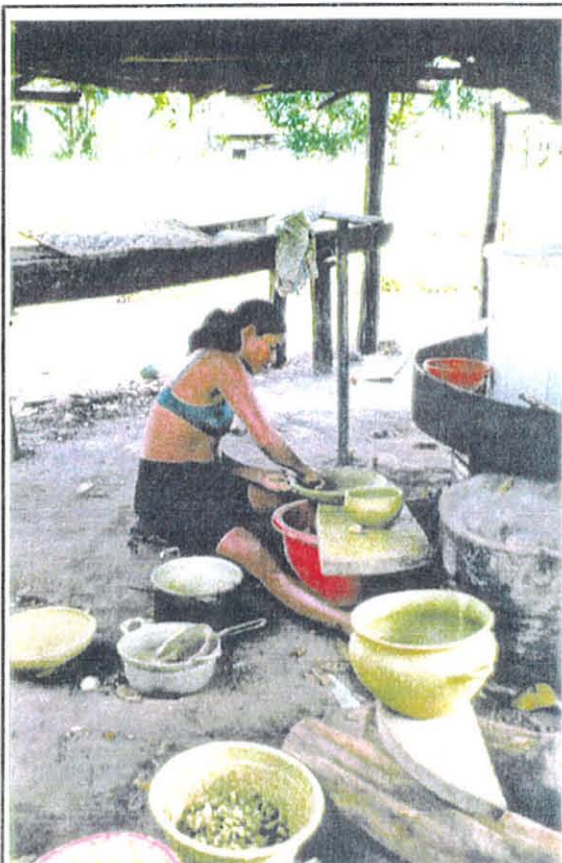


◆ Transport du manioc dans le catouri



◆ Chargement du catouri

◆ L'artisanat



◆ Fabrication de poterie



◆ Filage du coton



◆ Fabrication de ciel de case



◆ Fabrication d'un catouri

◆ La cueillette



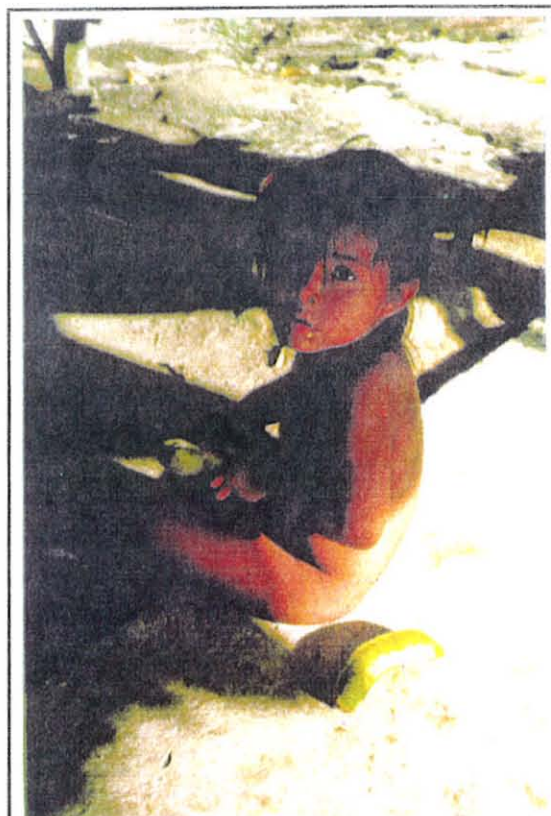
◆ Récolte du bois de feu



◆ Dégustation de fruits de *maripa* (*Maximiliana maripa*)



◆ Fruits de *wassaie* (*Euterpe oleracea*) et pois sucré (*Inga* sp.)



◆ Dégustation de pois sucré (*Inga* sp.)

Type B

Le groupe familial identifié correspond en moyenne à 5 personnes à charge. Le village de Kayode est cependant un cas particulier car il y a de très nombreux enfants, ce qui élève la moyenne à 7-8 personnes à charge.

Ce groupe familial comprend les parents d'âge moyen, les enfants dépendant célibataires, et éventuellement des grands parents âgés veufs ainsi que les filles et gendres jeunes mariés. Ces derniers n'ont en général pas d'abattis propre au début de leur mariage et continuent même parfois à vivre en partie sur l'abattis des beaux parents les premières années. Après environ trois ans de vie en couple, on considère cependant qu'ils doivent acquérir leur indépendance. Notons que le gendre a des devoirs vis-à-vis de la belle famille et notamment du beau père : la première année, il doit défricher un abattis pour les parents de sa femme. C'était auparavant une pratique courante que le gendre soit en quelque sorte au service du beau-père, mais cela tombe quelque peu en désuétude de nos jours. La jeune femme est également tenue d'aider sa mère lors de la transformation du manioc. Par contre, les autres enfants en âge d'aller à l'école ne peuvent aider aux travaux agricoles qu'en fonction des impératifs de la scolarisation, qui occupent leur matinée.

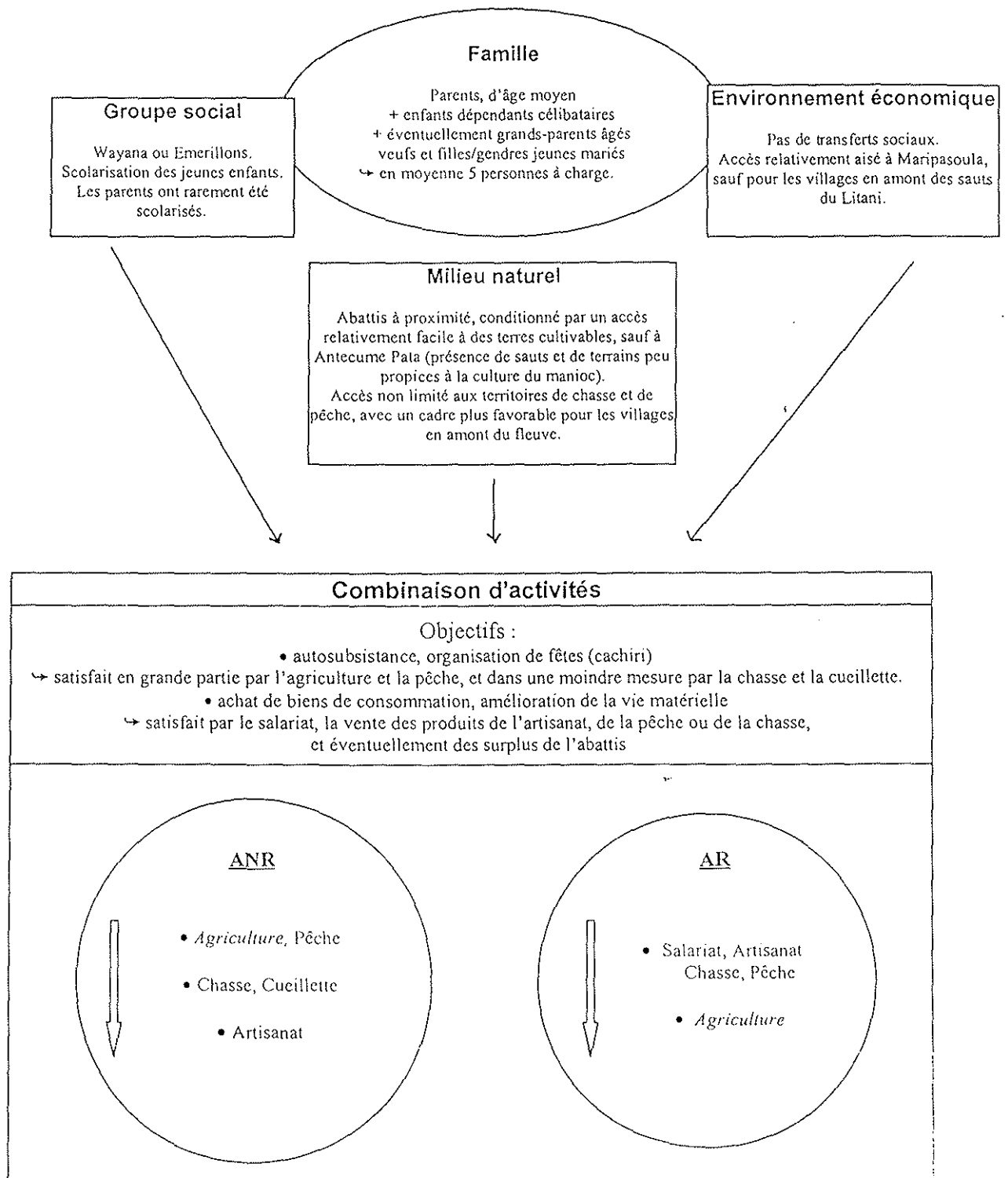
L'objectif principal est toujours l'autosubsistance, ainsi que la préparation de cachiri³⁵ notamment pour l'organisation de fêtes. Cet objectif est satisfait en grande partie par l'agriculture et la pêche, et dans une moindre mesure par la chasse et la cueillette. Cependant l'achat de biens de consommation et l'amélioration de la vie matérielle (poussettes bébés, tronçonneuse, etc.) prend de plus en plus d'importance, d'où la nécessité de disposer de ressources monétaires. Ces ressources proviennent du travail salarié, de l'artisanat, des expéditions de chasse et de pêche lucratives, et dans une moindre mesure de la vente des surplus de l'abattis.

Aucun transfert social n'est perçu, ce qui oblige à avoir davantage recours à des activités génératrices de revenu. Au sein du village d'Antecume Pata, par exemple, l'influence d'André COGNAT a incité grand nombre de personnes à ne pas demander la nationalité française, ces derniers ne touchent donc ni allocations familiales, ni RMI, ni éventuellement chômage. Ce fait est contrebalancé par les nombreuses opportunités d'emploi au sein du village, grâce au dynamisme de Monsieur COGNAT (dans le cadre de l'association Yépé). Les sources de revenu sont ainsi essentiellement l'activité salariale : travail à temps partiel au dispensaire ou pour l'entretien du village, la surveillance de la centrale électrique et du kit de chloration, sciage de planches et construction de carbets (dispensaire, logement, ...), etc. Dans les autres villages où n'existe pas ce dynamisme propre à Antecume Pata, les personnes qui ne

³⁵ le cachiri a une fonction sociale très importante : il est offert à tout visiteur en guise de bienvenue et c'est la boisson de base lors des festivités, durant lesquelles il est absorbé en quantité impressionnante

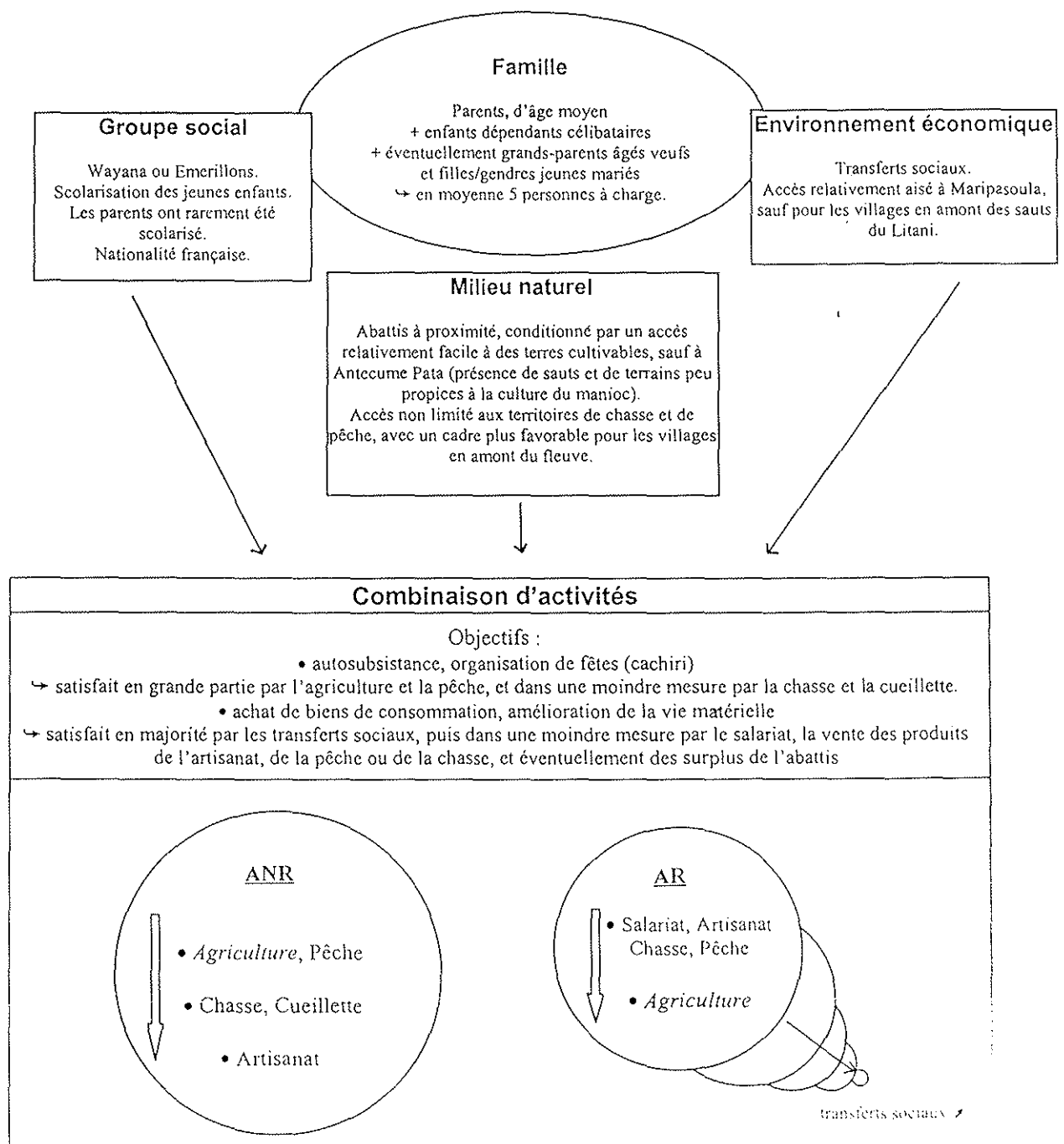
perçoivent pas de transferts sociaux font sensiblement plus appel à l'artisanat, la chasse/pêche commerciale et le salariat à l'extérieur du village. Dans ces cas là, c'est en grande partie une question d'opportunité.

L'agriculture, de part sa fonction primordiale d'autosubsistance et son rôle social, reste le centre du système d'activité.



Type C

Les caractéristiques sociales et les objectifs sont identiques à celles du type B, mais l'environnement économique est différent en ce sens que la famille bénéficie de transferts sociaux, le plus souvent les allocations familiales (généralement ils ont été incité à adopter la nationalité française par le Gran Man TWENKE ou par les Bonis, en particulier le Gran Man TOLINGA). Cet apport d'argent sans contre partie incite à moins avoir recours aux activités rémunératrices, en fonction bien évidemment de la somme perçue. Certains vivent d'ailleurs uniquement des transferts sociaux.



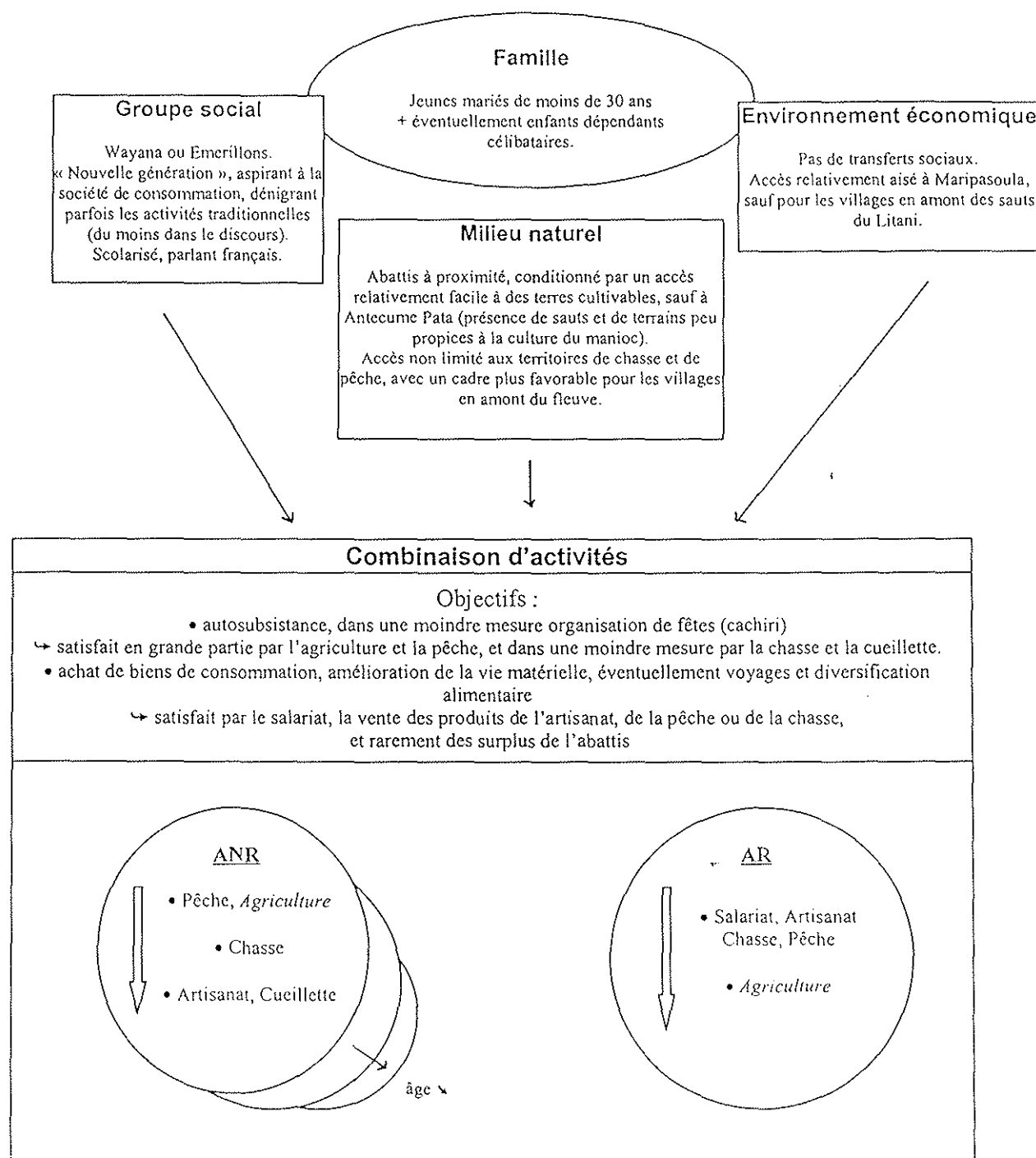
Type D

Le groupe familial est représenté par de jeunes mariés, qui ont moins de 30 ans, avec éventuellement des enfants dépendants célibataires, soit en moyenne 3 personnes à charge sur l'abattis. Il s'agit de la « nouvelle génération », aspirant à la société de consommation et dénigrant parfois les activités traditionnelles. Ils ont en général été scolarisés et parlent dans ce cas relativement bien le français.

Leurs objectifs sont l'autosubsistance ainsi que l'amélioration de la vie matérielle et l'achat de biens de consommation (Walkman, radio cassettes, vêtements, etc.). Ils voyagent relativement plus que leur aînés, organisent moins de fêtes qu'eux et cherchent souvent à diversifier leur alimentation.

Pour satisfaire tous ces besoins grandissants, et étant donné qu'ils ne profitent pas de transferts sociaux, ils font appel au salariat, aux expéditions de chasse et de pêche et à l'artisanat, ce dernier étant souvent considéré comme un travail plutôt que comme un loisir. Pour certains l'activité agricole est réduite à son stricte minimum pour l'autoconsommation (temps de travail, superficie de l'abattis) mais bien souvent, le discours de dénigrement de l'activité agricole tenu par certains jeunes hommes ne se traduit pas dans la réalité. Les jeunes mariés dépendent souvent encore fortement de leurs parents et la superficie de leur premier abattis est en général inférieur à la moyenne. Mais par la suite, l'importance donnée à l'agriculture dépend des personnalités tout en restant tout de même au centre du système d'activité. Par contre, la cueillette alimentaire est en général une activité peu fréquente, excepté pour les fruits de palmiers. En règle générale, les activités non rémunératrices ont tendance à avoir de moins en moins d'importance face à l'attrait du « modèle occidental ».

Type D



Type E

Le fait de bénéficier de transferts sociaux différencie ce système du précédent. Mais en général les allocations ne sont pas suffisantes pour satisfaire les besoins du groupe familial (somme inférieure du fait d'un moins grand nombre d'enfants, besoins grandissants face à la tentation de la société de consommation, etc.). Bien souvent, le recours à des activités rémunératrices est donc toujours de mise, avec cependant une moindre dépendance que lorsque la famille ne touche pas des transferts sociaux. Evidemment, lorsque les sommes perçues de l'Etat sont plus importantes les activités rémunératrices ont tendance à diminuer.

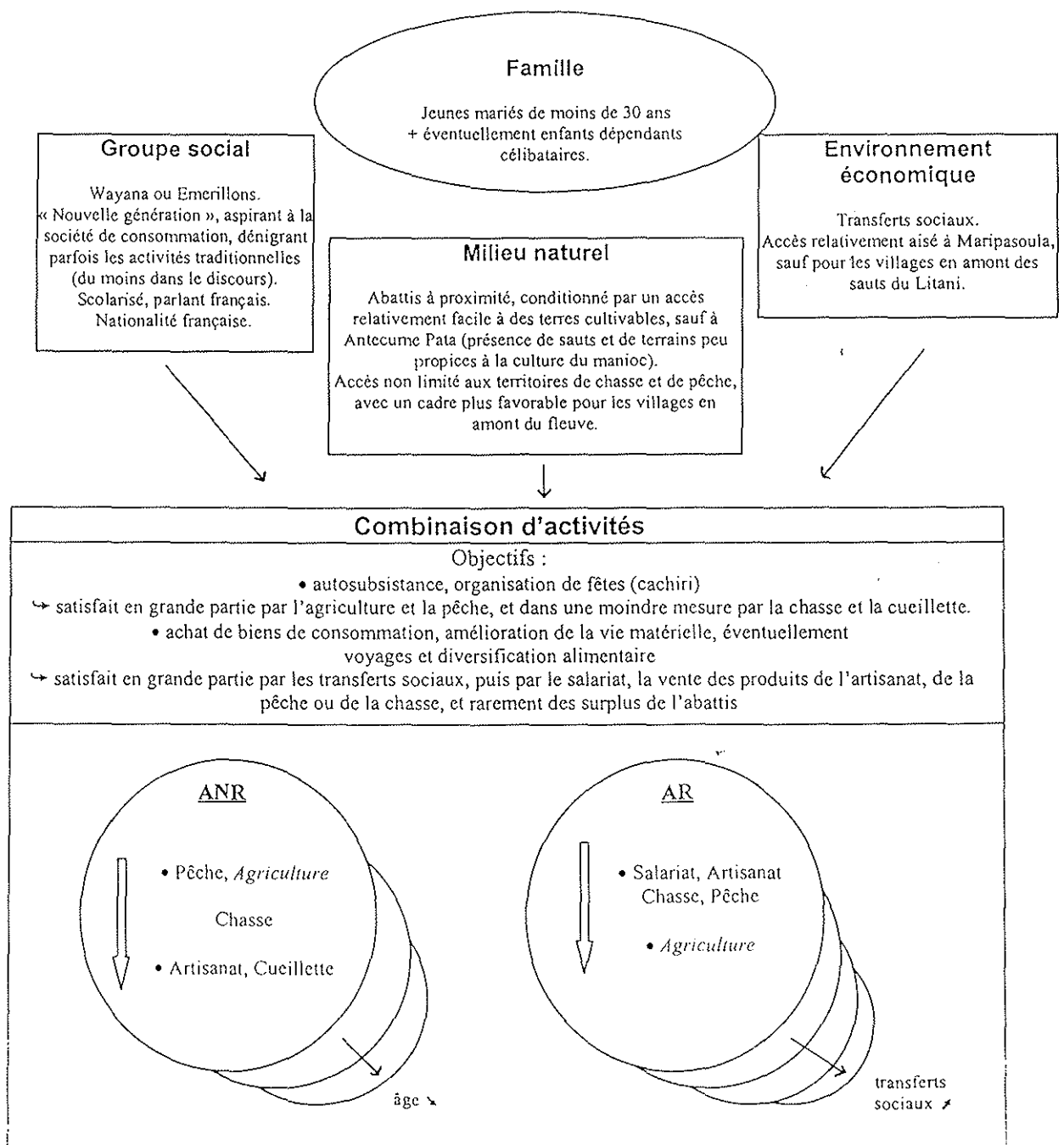


Tableau n° 6 : La place de l'agriculture au sein des différents types de systèmes d'activités.

Type	Caractéristiques de typologie	Hiérarchie des activités	Place et fonctions de l'activité agricole	Système de culture	Reproductibilité et hypothèses d'évolution
A	Personnes âgées, plus de 60 ans Pas de transferts sociaux	Grande importance des activités traditionnelles et notamment de l'agriculture et de la pêche Très faible importance des activités rémunératrices (artisanat)	Place fondamentale Fonction d'autosubsistance et éventuellement rôle social non négligeable (aide des enfants, activité d'insertion) Aucune intégration au marché (don ou échange)	0,1 à 1,5 ha, à proximité abattis (manioc, patate douce) 1 abattis/an ou 2 ans ; 2 récoltes manioc/abattis	Reproductibilité agronomique non compromise (fonction des lieux d'implantation) Reproductibilité socio-économique non compromise (faibles besoins monétaires, rôle social important)
B	Personnes d'âge moyen Pas de transferts sociaux	Grande importance de l'agriculture et de la pêche Importance moyenne à grande des activités rémunératrices (salarial, artisanat, chasse, pêche)	Place fondamentale Fonction d'autosubsistance et rôle social (cachiri) Faible intégration au marché : limitée à l'écoulement des surplus, marché de proximité (voisins et connaissances) et rarement vente à Maripasoula	en moyenne 0,25 ha abattis (manioc, patate douce, etc.) 1 abattis/an ; 2 récoltes manioc/abattis	Reproductibilité agronomique non compromise (fonction des lieux d'implantation) Reproductibilité socio-économique apparemment peu compromise malgré la concurrence avec le salarial (fonction autoconsommation et sociale fondamentale) Evolution probable vers C
C	Personnes d'âge moyen Transferts sociaux	Grande importance de l'agriculture et de la pêche Importance relativement faible des activités rémunératrices, en fonction du montant des transferts sociaux perçus	Place fondamentale Fonction d'autosubsistance et rôle social (cachiri) Faible intégration au marché : limitée à l'écoulement des surplus, principalement marché de proximité (voisins et connaissances)	en moyenne 0,25 ha abattis (manioc, patate douce, etc.) 1 abattis/an ; 2 récoltes manioc/abattis	Reproductibilité agronomique non compromise (fonction des lieux d'implantation) Reproductibilité socio-économique apparemment non compromise (besoins monétaires satisfaits par les transferts sociaux)
D	Jeunes personnes, moins de 30 ans Pas de transferts sociaux	Importance moyenne à grande de l'agriculture et de la pêche Faible importance de l'artisanat et de la cueillette Grande importance des activités rémunératrices (salarial, artisanat, chasse, pêche)	Place encore fondamentale de part sa fonction d'autosubsistance et son rôle social (cachiri), mais cependant quelque peu en déclin. Faible intégration au marché : limitée à l'écoulement des surplus, principalement marché de proximité (voisins et connaissances)	en moyenne 0,2 ha abattis (manioc, patate douce, etc.) 1 abattis/an ; 2 récoltes manioc/abattis	Reproductibilité agronomique non compromise (fonction des lieux d'implantation) Reproductibilité socio-économique peut-être en partie compromise à long terme par la concurrence avec le salarial et la dévalorisation de l'activité agricole Evolution probable vers E
E	Jeunes personnes, moins de 30 ans Transferts sociaux	Importance moyenne à grande de l'agriculture et de la pêche Faible importance de l'artisanat et de la cueillette Importance moyenne à faible des activités rémunératrices (fonction montants transferts sociaux)	Place encore fondamentale de part sa fonction d'autosubsistance et son rôle social (cachiri), mais cependant quelque peu en déclin. Faible intégration au marché : limitée à l'écoulement des surplus, principalement marché de proximité (voisins et connaissances)	en moyenne 0,2 ha abattis (manioc, patate douce, etc.) 1 abattis/an ; 2 récoltes manioc/abattis	Reproductibilité agronomique non compromise (fonction des lieux d'implantation) Reproductibilité socio-économique peut-être en partie compromise à long terme par la dévalorisation de l'activité agricole et les besoins monétaires croissants

Résumé des points importants du chapitre

Le système d'activités reste encore basé sur les activités traditionnelles que sont l'agriculture, la pêche et la chasse, qui ont un rôle d'autosubsistance essentiel, surtout en ce qui concerne les deux premières. La cueillette et l'artisanat (en tant qu'activité non rémunératrice) ont une moindre importance, notamment chez les jeunes qui sont particulièrement attirés par la société de consommation et dénigrent parfois les activités traditionnelles.

On assiste à une intégration de plus en plus importante des ressources monétaires afin de satisfaire des besoins grandissants : diversification alimentaire (riz, etc.) et acquisition de biens d'équipement (moteur, essence, tronçonneuse, radiocassette, vêtements, etc.). Une des préoccupations majeures est donc de disposer d'argent. Dans ce contexte, le fait de bénéficier ou non de transferts sociaux est un critère fondamental dans l'orientation du système d'activité, et en particulier à l'importance que prennent les activités rémunératrices. Lorsque le foyer ne bénéficie pas de transferts sociaux, le recours à un travail salarié en général temporaire est une source de revenu ponctuel importante, auquel peuvent s'ajouter les revenus tirés de l'artisanat et de la chasse ou pêche à but commerciale. L'intégration au marché de l'activité agricole est par contre limitée à l'écoulement occasionnel des surplus.

Même si l'agriculture garde une place très importante au sein du système d'activité, on peut constater un léger déclin. Les ressources monétaires permettent en effet d'acheter du riz, dont la consommation est croissante et qui se substitue en partie à la production de l'abattis. On peut cependant penser que l'activité agricole va perdurer encore longtemps du fait de sa fonction sociale importante (çachiri) et surtout du rôle économique (autoconsommation) qu'elle joue dans le contexte d'isolement géographique qu'est celui des Amérindiens du Haut-Maroni.

Notons enfin la pratique de la chasse et de la pêche à des fins autres que l'autoconsommation ou la vente au sein de la communauté amérindienne. La commercialisation à grande échelle semble se généraliser, les Amérindiens étant les principaux fournisseurs de gibier à Maripasoula. Cela conduit à une pression sur la faune qui, avec la sédentarisation des populations, se fait durement ressentir à proximité des lieux d'implantation.

Documents photographiques

CHAPITRE 2 : LE SYSTEME DE CULTURE

Après avoir analysé la place de l'agriculture au sein du système d'activité, l'étude des pratiques agricoles et des décisions des agriculteurs va nous permettre d'explicitier les objectifs de la famille, mais aussi de mettre en évidence les contraintes et potentialités du milieu physique et de l'environnement socio-économique.

Du fait de l'homogénéité relative du système de culture au sein de la communauté amérindienne, il n'était pas pertinent de construire une typologie. Nous allons donc décrire les modes d'exploitation du milieu (§2), après avoir présenté ce dernier (§1).

1. Le milieu exploité

1.1. L'utilisation des terres et le choix d'emplacement de l'abattis

Choix du site

L'emplacement de l'abattis est choisi principalement en fonction de critères d'ordre géographiques et édaphiques.

La pénibilité du transport du manioc (catouri de 40 à 60 kg porté sur le dos par les femmes) conditionne en grande partie le choix du site. L'abattis se trouve en règle générale à proximité du village ou aux abords des cours d'eau accessibles en pirogue en quelques minutes³⁶. La zone cultivable autour du village ou du point d'accostage est réduite à un rayon d'1 km (ou au grand maximum 2 km) à pied, les reliefs accidentés et la traversée de criques ou marigots étant évités dans la mesure du possible. Une situation insulaire, la proximité de sauts ou le fait de ne pas posséder de moteur pour la pirogue influencent évidemment le choix de l'emplacement. Diverses autres raisons d'ordre social peuvent conduire à se rapprocher du lieu d'habitation : la naissance d'un

³⁶ Notons que ce n'est pas toujours le cas chez les Bonis, qui, ayant une habitation de culture jouxtant l'abattis, peuvent choisir un site relativement éloigné du lieu de résidence. Chez les Wayana, seul le Gran Man possède une habitation de culture (en raison de conflits au sein de son village), habitation qui peut d'ailleurs presque être considérée comme son lieu de résidence puisqu'il y vit avec sa famille une grande partie du temps.

enfant dont les soins nécessitent davantage de temps, l'âge avancé, la pluriactivité (ex : salariat) qui laisse moins de temps disponible, etc.

Le type de sol est un facteur déterminant. Les zones inondables sont exclues en premier lieu, puis le sol est choisi en fonction de son aptitude à la culture du manioc, qui est la principale plante cultivée. Le manioc n'est pas une plante exigeante, mais un excès d'eau entraîne la pourriture des tubercules. Les sols sablonneux bien drainés, légers et faciles à travailler sont donc les préférés. La couleur du sol ne semble pas être un critère déterminant pour les Wayana. Les anciennes terrasses alluviales non inondables sont exploitées en priorité, puis les zones à faibles pentes.

Certaines personnes repèrent la présence d'une espèce forestière, « *tununipë* » (nd), dont les tubercules rappellent ceux du manioc. Si ces tubercules ont un bel aspect, on considère qu'il s'agit d'une terre apte à la culture du manioc. Notons également que, par superstition, la présence de l'arbre communément appelée le fromager (*Ceiba pentandra*) conduit à choisir un autre endroit pour faire l'abattis.

L'état du précédent cultural est également pris en compte. En général, un abattis en vieille forêt secondaire ou « forêt primaire » est préféré (du moins dans le discours...) même si l'investissement en terme de travail pour défricher est supérieur, car la fertilité est plus importante et les mauvaises herbes envahissent moins rapidement l'abattis. Du fait de la pression démographique entraînée par la sédentarisation, il reste cependant peu de ce type de forêt à proximité du village.

Un aspect purement subjectif peut également intervenir dans le choix de l'emplacement : l'affinité ou les relations familiales conduisent ainsi certaines personnes à faire leur abattis à proximité les uns des autres.

Notion de fertilité et appellations vernaculaires

Pour la majorité de nos interlocuteurs, le sol n'est qu'un support de culture. Ils savent qu'une terre hydromorphe entraîne la pourriture des tubercules de manioc et choisissent donc des terrains sablonneux bien drainés, mais ils n'ont pas vraiment de notion de fertilité. Selon eux, si la plante ne pousse pas bien ce n'est pas un problème de terre mais de mode de plantation, la personnalité du planteur jouant un grand rôle. Il y a

les « bons » et les « mauvais » planteurs, chacun a sa technique plus ou moins efficace, mais cela n'empêche d'ailleurs parfois pas le mauvais esprit de s'en mêler.

Cependant la plupart ont conscience de la nécessité du brûlis pour restaurer la fertilité, selon eux : « il faut brûler pour avoir une bonne production, on change d'endroit pour pouvoir brûler car après de belles jeunes pousses sortent », « plus la forêt est haute et mieux ça brûle, il y a plus de cendres et ça pousse très bien ».

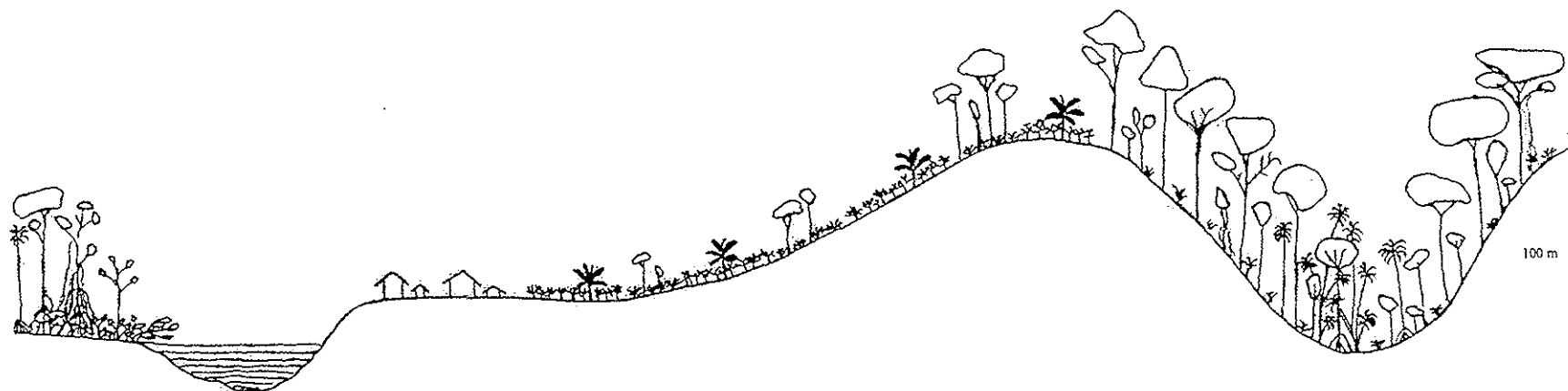
La texture et la couleur sont deux critères de différenciation des sols auxquels les appellations vernaculaires se réfèrent.

Tableau n° 7 : Les types de sols différenciés par les Wayana et leur aptitude aux cultures

Caractéristiques texturales ou de couleurs		Nom vernaculaire (Wayana)	Aptitude aux cultures
Texture	sablonneux	<i>hamutman</i>	très favorable (manioc)
	boueux	<i>kulisa, pusapusaman, pilupuliman, lo pulipulim, lo pulam</i>	non favorable, sauf pour dachine
	caillouteux	<i>tëpuhpan, tëpuhakalaman</i>	non favorable
Couleur	blanc	<i>lo tikolokem</i>	en général favorable (associé à texture sablonneuse)
	noir	<i>lo talidiman, tilopume</i>	aptitude fonction de la texture, en général favorable
	rouge	<i>lo takpilem, tilopilem</i>	en général peu favorable (<i>tilopilem</i> correspondrait à un sol ferralitique)
?		<i>motolowet</i> , textuellement : « excrément de ver de terre »	

En Wayana : « *man* » = comme ; « *lo* » = terre ; « *tëpu* » = cailloux ; « *motoloi* » : ver de terre

Figure n°4 : Toposéquence type dans la région du Haut-Maroni (sur socle granitique)



ZONE et NOM VERNACULAIRE	Terrasse alluviale récente	Fleuve	Terrasse alluviale non inondable		Colline			Bas fond	Versant à forte pente
	<i>Ilomon (?)</i>	<i>Tuna</i>	<i>Ilomon</i> <i>Tipapakem</i> <i>Lomokan</i>		<i>Emomulikit</i> <i>İpīanoptop</i>	<i>İpī emo</i> <i>Emopa</i>	<i>Isolopkatop</i>	<i>Apipakit</i> <i>Emomulikit</i>	<i>İpī hapolo</i> <i>İpīhpan</i> <i>hapon</i>
TYPE DE SOL	Ferralitique à horizon B fortement désaturé								
	Alluvions fluviales récents		Sables alluvionnaires anciens		Sablo-argileux à argilo-sableux			Hydromorphe	Sablo- argileux à argilo- sableux
VEGETATION NATURELLE	Forêt ripicole		Forêt dense de terre ferme					Forêt marécageuse « pinotière »	Forêt dense de terre ferme
UTILISATION DU SOL			Habitat	Agriculture de défriche brûlis « abattis »					

1.2. La localisation des abattis

Il ne nous a pas semblé pertinent de dresser une carte précise de la localisation des abattis, mais plutôt de comprendre la logique de l'appropriation foncière et du choix d'emplacement de l'abattis, ainsi que son évolution spatio-temporelle.

Lors du recensement dans tous les villages, la localisation approximative de chaque abattis a donc été déterminée sur base de :

- sa situation géographique : derrière le village ou au bord du fleuve (pirogue nécessaire), en amont ou en aval, rive gauche ou rive droite, insulaire ;
- du temps mis pour y accéder, à pied et/ou en pirogue (moteur ou pagaie).

Le traitement de ces données nous amène aux conclusions suivantes.

La proximité est de règle, le temps de trajet étant en général inférieur à un quart d'heure. La majorité des abattis sont situés à proximité du village, à 5 à 10 minutes de marche à pied. Les autres sont accessibles en pirogue assez rapidement. Pratiquement tout le monde dispose d'un moteur, mais lorsque le trajet est très court et qu'il n'y a pas de sauts trop importants la pagaie est utilisée. Notons que le temps de trajet peut être considérablement rallongé durant la saison sèche (passage des sauts plus difficile), c'est le cas au village d'Antecume Pata.

La présence d'un abattis relativement loin du lieu de résidence peut avoir plusieurs explications, comme par exemple un déménagement en cours d'année de culture, ce qui conduit à avoir son abattis à proximité du village précédent. L'absence de terres cultivables près du village est également un facteur explicatif : les terrains argileux entourant Antecume Pata obligent ainsi environ la moitié des habitants de ce village à avoir un abattis à au moins 20 minutes de pirogue, un quart de ces abattis étant localisé sur le Marouini où l'on trouve des terres réputées comme très fertiles.

Il n'y a pas de notion de frontière : le choix du site se fait indifféremment sur l'une ou l'autre des rives, que ce soit du côté du Surinam ou de la Guyane française.

Les abattis sont situés aussi bien en amont qu'en aval du village considéré, les proportions étant à peu près les mêmes.

2. Les modes d'exploitation

2.1. Le cycle de mise en culture du sol

Un abattis est défriché chaque année, à moins que la production du ou des abattis précédents ne soit suffisante. Mais c'est relativement rare, en général on plante tous les ans même s'il s'agit d'une superficie réduite, afin de ne pas prendre le risque de manquer de manioc. Un imprévu (indisponibilité au moment de la défriche, du brûlis ou de la plantation) peut cependant conduire à être dépendant des abattis des années précédentes ou de la famille proche.

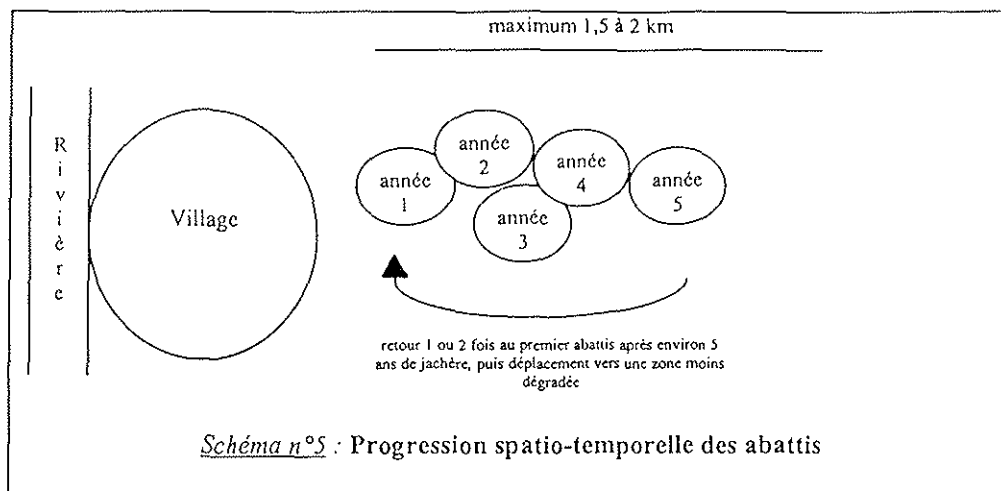
Deux plantations de manioc successives sont effectuées sur le même abattis, ce qui fait que tous les ans chaque famille récolte sur au minimum 2 abattis : l'abattis de l'année *n* en cours et celui planté l'année *n-1*. Souvent le manioc restant de l'abattis *n-2* est également récolté, et plus rarement celui des années précédentes si l'abattis n'est pas envahi par les adventices.

En définitif, nous pouvons donc considérer l'exploitation effective d'au moins 3 abattis chaque année.

Des termes en langage vernaculaire désignent les différents stades de végétation :

	forêt	→ abattis de l'année en cours (<i>n</i>)	→ abattis de l'année précédente (<i>n-1</i>)	→ ancien abattis
Wayana :	<i>ituh</i>	<i>imë</i>	<i>imëtpë</i>	<i>talewatpë</i>
Emérillons :	<i>ka'a</i>	<i>ko biaukwet</i>	<i>tapelet</i>	<i>tapelet</i>

Après avoir défriché le terrain adéquat le plus proche du village (ou des abords de la rivière), on s'éloigne progressivement puis on cultive à nouveau l'abattis abandonné le premier. Le temps de jachère est très variable, de deux à une trentaine d'années. Il est de 2 ans minimum et la majorité de nos interlocuteurs considèrent que 5 ans de repos est suffisant. En général, ils reviennent 1 ou 2 fois au même endroit puis changent de zone vers un endroit de forêt moins dégradée, ce qui donne la progression schématique des abattis suivante.



En général, les membres d'une même famille et/ou les personnes ayant des affinités font leur abattis à proximité les uns des autres, il existe ainsi certaines « zones noyaux » qui mitent le paysage et dans lesquelles les mêmes personnes gravitent au cours du temps.

Notons qu'il est de coutume que celui qui a défriché en premier la forêt primaire garde la priorité sur son ancien abattis, il convient donc d'aller lui demander la permission si l'on désire exploiter le terrain de nouveau.

2.2. L'organisation spatio-temporelle de l'abattis

2.2.1. Superficie

La surface défrichée dépend évidemment des besoins alimentaires à prévoir, c'est à dire du nombre de personnes que devra nourrir l'abattis. L'organisation de fêtes dans l'année à venir (ex : le maraké, cérémonie traditionnelle d'initiation des adolescents) oblige à faire un abattis plus grand afin de disposer d'une quantité suffisante de manioc pour la préparation du cachiri. Notons qu'en général, la gestion du risque incite à cultiver une surface supérieure à celle nécessaire pour la satisfaction les besoins (pourriture, dégâts de prédateurs). La surface est modulée en fonction de la réserve sur pied dans les autres abattis en production. Dans certains cas assez rares, cette réserve peut être suffisante pour conduire à ne pas faire d'abattis.

La superficie cultivée ne correspond pas exactement à la superficie d'abattis. Une partie pouvant être abandonnée du fait d'un mauvais brûlis, tandis que l'effet bordure conduit à rétrécir la surface effectivement cultivable.

Résultats des mesures de terrain

La mesure de superficie de 19 abattis³⁷ nous conduit à citer le chiffre moyen de 0,23 hectare (pour une unité familiale de 5 personnes à charge).

Les personnes âgées (type A) ont en général un abattis plus petit, ne dépassant pas 0,15 ha. Les jeunes mariés (type D et E) cultivent des abattis d'une superficie également sensiblement inférieur (moins de 0,2 ha), ce qui s'explique par le faible nombre de personnes à charge. Nous avons noté chez certains jeunes ménages une tendance vers une diminution de la superficie d'abattis avec le temps, mais nous ne pouvons pas généraliser. Ce fait traduirait un manque d'intérêt relatif des jeunes hommes pour l'activité agricole.

Concernant la forme des abattis, il ne semble pas qu'il y en ait de spécifique. La tendance allant plutôt vers un polyèdre de forme plus ou moins ovale.

2.2.2. Plantes cultivées et répartition dans l'espace

Espèces cultivées

Une liste des plantes cultivées dans les abattis, avec leur nom vernaculaire et latin, est présentée en annexe.

Le système de culture est basé sur le manioc³⁸ (*Manihot esculenta*), plante incontournable dans l'alimentation et la préparation du cachiri. La patate douce (*Ipomea batatas*), qui est un ingrédient du cachiri, a également une grande importance.

Pastèque (*Citrillus lanatus*) et diverses cucurbitacées (*Cucurbita* spp.), bananes (*Musa* spp.), ignames (*Dioscorea trifida*, *D. bulbifera*³⁹), canne à sucre (*Saccharum officinalis*), ananas (*Ananas sativus*), coton (*Gossypium barbadense*) et maïs (*Zea mays*) sont plantés dans la quasi totalité des abattis.

Une Marantacées du nom de *pisoy* (*Calathea ovata*) est cultivée dans quelques d'abattis. Par contre, on retrouve la dachine (*Colocasia antiquorum*) et le chou caraïbe (*Xanthosoma* sp.) uniquement dans certains abattis Wayana, alors que ces plantes sont présentes dans pratiquement tous les abattis des villages d'Elahe et Kayode. HURAULT

³⁷ Les mesures ont été effectuées dans les villages de Kayode, Elahe et Taluhwen. Par manque de moyens (pénurie d'essence), nous n'avons pu mesurer la superficie des villages plus en amont à titre de comparaison.

³⁸ Le manioc est particulièrement adapté à l'agriculture de subsistance sous les tropiques : grande productivité en énergie (calories), tolérance aux sols acides et pauvres, résistance relative à la toxicité aluminique (McKEY & BECKERMAN, 1993).

³⁹ L'espèce *D. bulbifera* n'a été répertoriée que dans un abattis

signale en 1965 que ces deux Aroïdées sont relativement rares dans les abattis Wayana. Leur abondance dans les villages cités, où la population est mixte Wayana et Emérillon, nous amène donc à penser que ce sont les Emérillons qui ont introduits ces espèces.

Le pois savon ou *kumata* (*Phaseolus lunatus*) est assez répandu tandis que le « haricot chinois » (*Vigna unguiculata*) est cultivé dans un certain nombre d'abattis. Cette espèce se répand progressivement après avoir fait ses preuves, les graines passant de main en main entre personnes ayant des affinités. Notons que l'appartenance à un « clan » différent peut conduire à ne pas oser demander des graines pour tenter la plantation dans son propre abattis.

Le concombre (*Cucumis sativus*) est très répandu dans certains villages, c'est le cas à Kayode et Elahe, tandis qu'il est absent dans d'autres (Palimino, Pidima, etc.). Dans les villages où cette espèce n'est pas plantée, la raison invoquée le plus couramment est le manque d'attrait des anciens pour cet aliment auquel ils ne sont pas habitués. Les jeunes l'apprécient en général mais n'ont pas toujours les moyens de se procurer des semences, certains n'ayant pas le réflexe d'acheter des fruits à Maripasoula pour récupérer les graines. D'autres ne veulent pas planter de peur d'un surplus de travail, ou parce qu'ils ne connaissent pas l'itinéraire technique. Notons qu'à Palassissi, un jeune ménage isolé a eu une récolte suffisante pour aller vendre les surplus à Maripasoula. Ils ont également tenté la plantation de tomates mais n'ont eu qu'une maigre récolte du fait de l'infestation par les parasites.

Nous avons répertorié la culture du concombre piquant ou petit concombre antillais (*Cucumis anguria*) au village de Elahe, uniquement dans deux familles. Une femme s'est procurée les graines dans un village Boni puis en a donné à sa fille. De même les arachides sont plantées dans un unique abattis à Pelea du fait d'un lien familial avec les Bonis⁴⁰. A Pidima, le chef coutumier du même nom que le village nous a dit cultiver des cacahuètes depuis déjà au moins 20 ans.

Notons encore la culture occasionnelle du sorossi (*Momordica charantia*) et du gombo (*Hibiscus esculentus*).

On retrouve parfois du piment (*Capsicum frutescens*) dans les abattis, mais il est plus généralement planté dans les jardins de carbets. Le roucou (*Bixa orellana*) n'est par contre plus planté dans les abattis, du fait de la régression de son utilisation. Seuls quelques pieds subsistent dans les villages pour certaines occasions. De part la substitution par des cigarettes du commerce, le tabac (*Nicotiana glauca* sp.) n'est

⁴⁰ Tameta, fille du Gran Man Boni Tolinga, vit à Maripasoula mais possède également un abattis à Pelea où réside sa sœur. C'est dans cet abattis qu'elle a planté des arachides.

plus planté que pour un usage lors des cérémonies de chamanisme.

Comme nous l'avons déjà signalé au chapitre précédent, les cultures arbustives se retrouvent dans les jardins de carbets et non les abattis (papayers, manguiers, agrumes, pommiers cajou, palmiers, etc.).

Richesse variétale ou clonique

La richesse variétale et clonique du manioc est notable, un tableau en annexe reprend les différents noms vernaculaires cités par nos interlocuteurs⁴¹. Le nombre de cultivars différents dans chaque abattis dépend de la personnalité, nous n'avons pas pu mettre en évidence une relation par exemple avec l'âge : une jeune femme peut avoir de nombreux pieds de manioc différents, transmis en général par sa mère, tandis qu'une autre femme d'un âge plus avancé n'en a que très peu, tout simplement parce qu'elle éprouve moins d'intérêt pour l'activité agricole. Cette observation a été confirmée par les travaux de M. FLEURY (comm. pers., 1998).

Les Amérindiens différencient également diverses variétés ou clones de bananes, patates douces, ignames, coton, etc. (cf. tableau en annexe).

Répartition dans l'espace

L'agencement dans l'espace des différentes cultures est fonction de la répartition des cendres, la nature du terrain, la situation des souches et troncs à terre, etc.

Le manioc est la culture principale, couvrant environ 90 % de la superficie. Les différentes variétés ou clones ont en général chacun leur espace pour des raisons pratiques (facilité de la récolte). Cependant, notons que le manioc doux ou *tapakula* est toujours planté séparé des autres variétés pour la simple raison qu'il attire particulièrement les prédateurs (surtout l'agouti), il convient donc de préserver les autres plants dans la mesure du possible.

Un espace vierge de manioc relativement important est réservé pour la patate douce, en général au bord de l'abattis, afin que celle-ci ne grimpe pas sur le manioc. Lors de la plantation, un espace est également réservé aux Cucurbitacées, espace replanté par du manioc après la récolte de ces dernières. Parfois cette précaution n'est pas prise et les plantes rampent entre les pieds de manioc.

Le maïs (au minimum une dizaine de pieds) est en général semé le long des

⁴¹ Nous avons recensé une cinquantaine de noms, mais il faut tenir en compte le fait qu'un même cultivar peut avoir un nom différent suivant les villages, les clans ou même les familles.

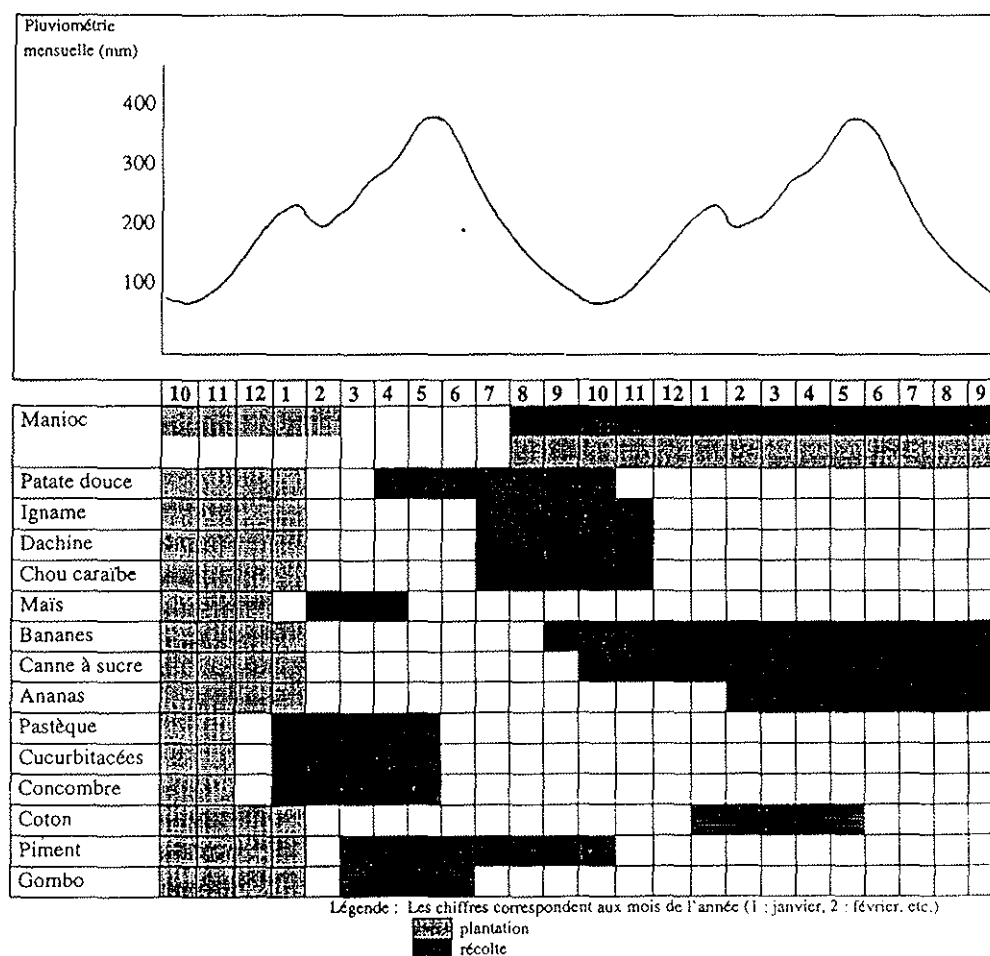
troncs d'arbres calcinés, qui leur servent de protection contre la verse. Pour la même raison, les quelques plants d'igname (5 à 10) et de haricots (souvent moins de 5) sont plantés près de souche, ou bien alors des bâtons servent de tuteurs.

Les bananiers (en général au nombre d'une dizaine) sont disséminés dans l'abattis en intercalaire. Les ananas (5 à 10) et la canne à sucre (moins de 5 touffes) sont souvent regroupés à un endroit. Les quelques pieds de coton sont quant à eux souvent plantés en ligne.

Choux caraïbes et dachines (souvent 5 à 10 touffes séparées d'environ un pas) se retrouvent en général dans les bas fonds, la dachine ayant une préférence pour les terrains marécageux. Elle peut être plantée en terrain sablonneux mais elle ne se conserve alors pas longtemps en terre et doit donc être récoltée plus rapidement au risque de se dessécher.

2.2.3. Calendrier cultural

Tableau n°8 : Calendrier de plantation et de récolte d'un abattis sur 2 grandes saisons des pluies



2.2.4. Prédateurs et dégâts aux cultures

Les abattis sont visités régulièrement (environ une fois par semaine) afin de vérifier l'état des cultures. Les prédateurs sont divers mais ne provoquent pour la plupart pas de dégâts trop importants. Cependant, à titre de précaution, les abattis ne sont en général pas trop éloignés du village.

Les fourmis manioc, qui s'attaquent aux feuilles tendres (manioc, patates douces, ignames, etc.), représentaient auparavant un fléau incontournable ; HURAULT (1965) les citait ainsi comme cause majeure d'abandon des abattis. De nos jours, les Amérindiens utilisent des produits de lutte efficaces (achetés à Maripasoula ou au magasin tenu par André Cognat à Antecume Pata), ce qui réduit considérablement les dégâts et n'oblige plus à se déplacer suite à l'envahissement de l'abattis par les fourmis manioc.

Divers autres insectes et chenilles s'attaquent aussi aux feuilles. Nous avons noté sur le terrain de nombreux dégâts sur les patates douces.

Les biches consomment également les parties épigées, principalement du manioc et de la patate douce, tandis que paks, agoutis et pakiras grignotent les tubercules de manioc et provoquent leur pourriture. Les dégâts les plus spectaculaires, mais qui restent relativement rares, sont provoqués par les hordes de cochon bois, qui peuvent dévaster un abattis en très peu de temps.

Notons que le manioc doux est particulièrement attaqué par les ravageurs. McKEY et BECKERMAN (1993) ont mis en évidence le rôle de l'acide cyanhydrique et prouvé que les variétés amères étant plus résistantes aux divers prédateurs car moins appétantes.

La jachère, phase fondamentale dans le cycle agricole, est un lieu de cueillette des anciennes plantes cultivées ou des espèces de repousse forestière (exemple du Pois sucré, *Inga* sp.). Mais ces dernières jouent aussi un rôle d'attraction pour le gibier, la jachère pouvant d'ailleurs à cette fin être enrichie en essences utiles. Nous n'avons cependant pas relevé ce type de pratiques chez les Wayana, pour qui l'abattis, ou l'ancien abattis abandonné, n'est apparemment pas un espace de chasse recherché.

2.3. Les différents travaux agricoles

2.3.1. Sabrage et abattage

Au début de la saison sèche, dès le mois de juillet, le sous bois est coupé avec le sabre. Même si l'homme fournit le gros du travail, le sabrage est une activité à laquelle les femmes participent parfois et qui dure environ 2 semaines.

Après avoir attendu quelques jours afin de laisser sécher, les gros arbres sont abattus à l'aide d'une hache ou d'une tronçonneuse (seules quelques personnes possèdent une tronçonneuse, par exemple 5 à Elahe et le même nombre à Taluhwen, et les prêtent en général aux membres de leur famille). Aucun arbre utile n'est épargné, même pas les palmiers dont les fruits sont très appréciés. C'est un travail pénible qui est effectué par les hommes, en 1 semaine à 1 mois suivant l'outil utilisé et le nombre de participants. Souvent l'entraide est de mise, chacun allant respectivement aider chez l'autre, tandis que le cachiri coule à flot pour remercier les bonnes volontés ; ce travail collectif porte le nom de *maiuli* (mahouri). Parfois, les membres d'une même famille élargie défrichent ensemble une grande parcelle puis se répartissent le terrain.

L'abattis est alors abandonné pendant le mois de septembre pour sécher et favoriser le brûlis.

2.3.2. Brûlis

En octobre, lorsque le temps est propice et avant que ne débutent les premières pluies, l'abattis est brûlé par les hommes. En général, des arrangements sont pris pour que les parcelles qui se jouxtent soient brûlées en même temps.

Après un premier brûlis, les troncs et branches mal consumés sont tronçonnés et rassemblés en tas pour être rebrûlés et augmenter ainsi la surface utile (F. GRENAND parle de « cherbottage » (1996)).

Après cette dernière phase de brûlis, on laisse refroidir le sol pendant 2 jours avant de planter.

Notons que le choix de l'époque du brûlis est délicat. En effet, plus on attend avant de mettre le feu, plus l'abattis a le temps de sécher et brûlera donc d'autant mieux. Mais d'un autre côté, étant donné qu'on avance dans la fin de la saison sèche, le risque de pluies augmente. Il est donc aléatoire de trouver le moment idéal, surtout au vu de la

variabilité de la saison des pluies.

2.3.3. Plantation

Dès qu'un endroit est prêt, tandis que l'homme continue le cherbottage, les femmes plantent les premières graines de pastèques et citrouilles. Ces dernières doivent être plantées le plus tôt possible, sinon elles risquent d'être dévorées par les insectes dès le début de la saison des pluies. C'est ensuite le tour du maïs puis des autres plantes (igname, bananes, patates douces, etc.) et du manioc, la plantation de ce dernier durant au minimum un mois. La période de plantation se prolonge ainsi jusqu'en janvier-février. En général ce sont les femmes qui plantent, mais certains hommes aident couramment.

Techniques de plantation

Les techniques de plantation varient bien sûr suivant les espèces, mais aussi selon le planteur. Les outils de base sont la houe et le sabre, éventuellement la pelle ainsi que le bâton-plantoir.

Les boutures de manioc sont coupées sur un abattis en production. Certaines personnes les plantent directement, tandis que d'autres les stockent sous des feuilles de palmiers et attendent la formation de rejets avant de planter. Les boutures, longues d'une trentaine de centimètres, se plantent par deux soit horizontalement enfouies en terre, soit de façon oblique avec une partie émergeant hors de terre. *Tëpëlepika* est le terme Wayana pour désigner le mode de plantation oblique. La technique de plantation horizontale serait celle des Bonis et aurait par la suite été adoptée par les Wayana. En règle générale la première plantation de manioc se fait horizontalement après avoir creusé avec la houe, tandis que lors de la seconde plantation (année n+1 sur le même abattis), les boutures sont introduites en terre de façon oblique directement après la récolte. Dans ce cas là, c'est le sabre utilisé pour sectionner les tubercules et couper les boutures qui sert également à creuser. Lors de la plantation de première année de l'abattis, les boutures sont récoltées dans l'abattis précédent ou même les anciens abattis encore accessibles, une tige de manioc de 3 ans étant considérée comme un âge limite pour la replantation. Des échanges ou dons⁴² de boutures peuvent avoir lieu entre

⁴² Une superstition veut qu'il ne faille pas donner une bouture directement au risque que l'abattis du donneur périclite, c'est la personne demandeuse qui doit aller seule dans l'abattis récolter la tige de manioc.

membres d'une même famille ou entre connaissances. On note également des transferts entre ethnies comme l'indiquent les noms vernaculaires (*meleyo ulu* : « le manioc des Emérillons » ; *tilio ulu* : « le manioc des Tilio », etc. Cf. tableau en annexe).

Les graines de maïs sont plantées au sabre ou au bâton au nombre de 2 ou 4 par poquet, en général le long d'un tronc calciné afin d'éviter la verse. Après la récolte du maïs, du manioc peut être replanté à l'endroit libéré.

L'igname est planté à raison de 2 à 5 tubercules (parfois des morceaux de tubercules) par butte, au pied d'une souche ou d'un tuteur artificiel. La plantation peut-être directe, ou bien alors les tubercules sont déposés dans un petit coin à proximité de l'abattis pendant une quinzaine de jours ; parfois, avant plantation, ils sont enveloppés dans des feuilles de palmier komu afin de favoriser la formation de racines.

De même, pour les patates douces, 4 à 5 tubercules peuvent être plantés en billons directement après l'arrachage d'un ancien abattis ou bien stockés pendant une semaine avant plantation.

Le coton est semé de préférence lors de la pleine lune. Une poignée de graines est jetée dans une tranchée ou un trou creusé au sabre.

Les rejets de souche de bananiers sont plantés en général au moyen d'une pelle, également lors de la pleine lune.

Les pastèques et Cucurbitacées sont semées à raison de 2 à 5 graines par poquet. Certaines personnes attendent de les avoir récoltées avant de planter le manioc en substitution, tandis que d'autres plantent les deux en même temps, les premières rampant entre les tiges de manioc.

Les boutures de canne à sucre d'une trentaine de centimètres sont enterrées au nombre de deux, horizontalement ou verticalement.

Les graines de haricots sont semées dans un trou au pied d'un tuteur ou d'une souche.

Quant aux dachines et choux caraïbes, ce sont les collets qui sont repiqués. Pour les ananas, il s'agit des têtes et des rejets.

2.3.4. Sarclage

Le degré d'envahissement par les adventices dépend en grande partie du précédent cultural. Après abattis en forêt dégradée, un premier sarclage peut avoir lieu dès janvier ou même avant, les premières pluies provoquent en effet la germination rapide des graines présentes dans le sol enrichi par les cendres. Par contre, un abattis en

forêt primaire ne nécessite un sarclage que dès juillet ou même plus tard.

Certaines personnes nettoient régulièrement, lorsqu'elles vont récolter ou visiter l'abattis. Tandis que d'autres préfèrent sarcler en une fois, durant une séance de travail collectif (mayouri) où le cachiri est offert pour remercier les participants. Le nombre de sarclages dans l'année varie selon la disponibilité et l'ardeur au travail des acteurs, femmes et hommes y participent.

2.3.5. Récolte

Ce sont le plus souvent les femmes qui vont récolter les produits de l'abattis.

En général on peut commencer à récolter le manioc à partir du 12^{ème} mois après plantation, mais certains n'attendent que 10 mois et les premiers tubercules sont ainsi récoltés dès août si la production des abattis précédents est insuffisante. Après la première récolte, qui porte le nom de *ihjan* ou de *tīpīteī*, les boutures sont replantées directement au même endroit après sarclage puis récoltées l'année suivante. On a donc 2 récoltes de manioc sur le même abattis, la production de la deuxième année (récolte du nom de *umīnpīlin*) étant inférieure du fait de l'épuisement du sol. Cela n'empêche cependant pas que les premiers endroits récoltés soient parfois replantés une troisième fois, ce qui correspond donc à 3 récoltes successives sur le même abattis.

La récolte se fait au fur et à mesure des besoins dans les abattis qui ne sont pas encore trop envahis par les adventices, certaines personnes allant récolter dans des abattis parfois vieux de 5 ans. On récolte le manioc des vieux abattis en cas de pénurie, fait d'ailleurs très rare puisqu'il y a toujours au moins trois abattis en cours d'exploitation, ce qui correspond à une réserve de manioc sur pied importante et réduit considérablement les risques lors de la soudure. La récolte d'un plant trop âgé n'est pas recommandée au risque que le tubercule soit sec et difficile à râper ou bien qu'il pourrisse. Certaines variétés pourrissent plus rapidement que d'autres. La variété *mawapē* peut par exemple être récoltée après 4 ans tandis que *tapakula*, utilisée pour faire du cachiri, doit être récoltée dès la première année. Le manioc à cassave doit également être récolté relativement jeune, sinon il peut être utilisé pour faire le cachiri jaune.

Divers moyens sont utilisés pour vérifier l'état de maturité du tubercule : la grosseur de la tige à la base, une protubérance au niveau du sol indiquant la présence d'un gros tubercule, ou bien l'aspect extérieur du tubercule après avoir légèrement creusé (la peau doit être assez épaisse et de couleur adéquate). Notons que, par tradition,

certaines personnes commencent par récolter le manioc en périphérie de l'abattis puis avancent progressivement vers le centre. HURAUT (1965) signale également cette pratique qui s'expliquerait par le souci de récolter en premier les plants les plus menacés par les prédateurs.

Les ananas et les régimes de bananes sont également récoltés dans les vieux abattis. Il y a beaucoup de perte pour ces derniers, ils ne sont en effet pas surveillés régulièrement et il arrive fréquemment que le régime tombe sous le poids durant les périodes de sécheresse.

A titre d'anecdote, notons une superstition selon laquelle les femmes enceintes ne doivent pas récolter le piment sur l'arbre, il faut demander aux enfants d'aller le cueillir sinon ce dernier dépérit.

2.3.6. Transport et stockage

Le catouri sert au transport des produits vivriers, mais on assiste aussi parfois à l'utilisation de la brouette lorsque le terrain le permet. C'est en règle générale la femme qui porte le catouri jusqu'au lieu de résidence.

Le tubercule de manioc ne se conserve qu'un ou deux jours une fois extrait, il est donc récolté au fur et à mesure des besoins et transformé aussitôt après, au plus tard le lendemain. Le couac et la cassave sont ensuite stockés, en général dans des touques.

Les épis de maïs sont suspendus au carbet, parfois placés dans des petites cages grillagées. Tandis que le piment est boucané pour assurer sa conservation.

Résumé des points importants du chapitre

L'agriculture de défriche brûlis s'intègre dans un système complexe d'activités, duquel elle n'est pas dissociable. Même si l'homme prend part aux travaux agricoles, cette activité reste le domaine privilégié de la femme. Notons que les quelques différenciations notables au sein du système de culture (superficie, espèces cultivées) sont essentiellement le fait de personnalités différentes et ne permettent pas de construire une typologie pertinente.

Le système de culture des Amérindiens est centré sur le manioc, base de l'alimentation et ingrédient principal du cachiri. La patate douce, qui rentre également dans la préparation du cachiri, a une importance non négligeable.

A part une éventuelle diminution relative de la superficie de l'abattis, on n'observe pas de modifications importantes du système de culture pour accompagner les changements de l'environnement socio-économique. Face à un souci de diversification alimentaire, une certaine évolution se traduit cependant par l'introduction de quelques espèces relativement récentes⁴³ (concombre, concombre antillais, arachide, haricot chinois). Ces innovations sont portées par des individus caractéristiques (voyages fréquents, contacts avec d'autres cultures, d'autres populations, etc.) et se répandent progressivement après avoir fait leur preuve.

A l'exception du cas d'Antecume Pata (proximité de sols mal drainés entraînant la pourriture du manioc), il n'y a aucun problème réel ressenti comme tel par les populations locales, et l'hypothèse de l'éloignement des abattis n'a pas été confirmée.

La reproductibilité agronomique, fonction des lieux d'implantation, est apparemment non compromise. Cependant la sédentarisation entraîne une pression sur le milieu qui risque de poser des problèmes à long terme, non seulement au niveau agricole (diminution du temps de jachère, indisponibilité de bonnes terres à proximité), mais aussi à l'échelle plus large de l'écosystème.

⁴³ Ces espèces n'ont pas été répertoriées dans les travaux de HURAUULT (1965).

Documents photographiques



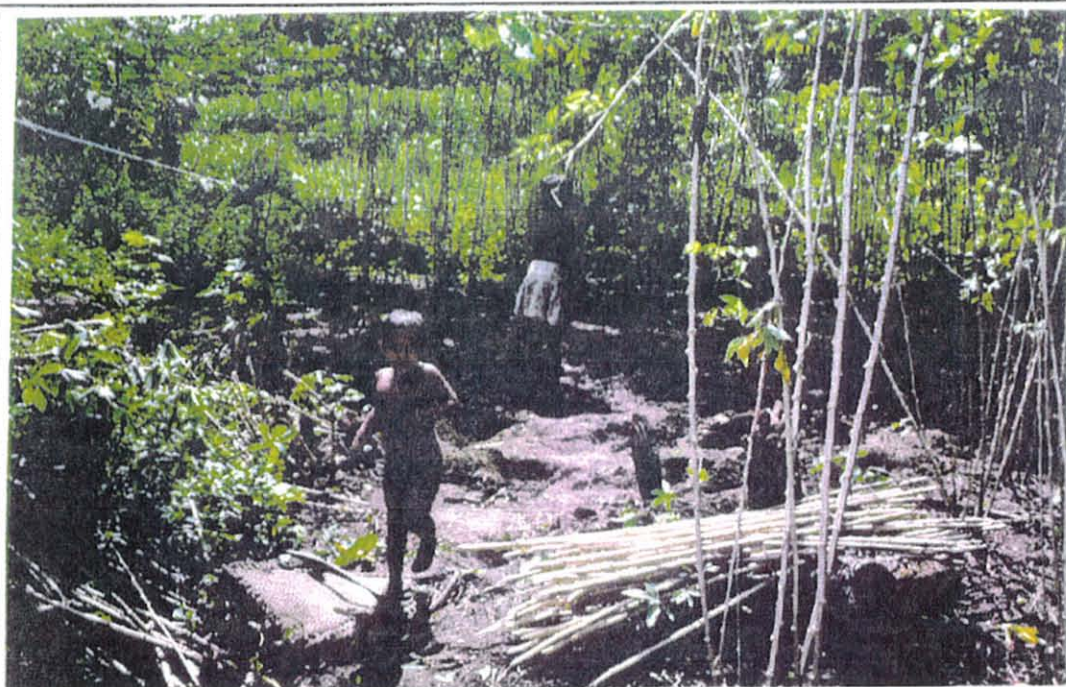
◆ Patate douce (*Ipomea batatas*)



◆ Igname (*Dioscorea trifida*)



◆ Rejet de manioc (*Manihot esculenta*)
après replantation



◆ Abattis de manioc (*Manihot esculenta*) avec boutures à l'avant plan

◆ L'agriculture de défriche brûlis



- ◆ Abattis où l'on peut distinguer de la canne à sucre (*Saccharum officinalis*), du manioc (*Manihot esculenta*), des bananiers (*Musa* sp.) et une Marantaceae du nom de pison (*Calathea ovata*)



- ◆ Vente des produits d'un abattis Boni à Maripasoula : canne à sucre (*Saccharum officinalis*), manioc (*Manihot esculenta*), concombres (*Cucumis sativus*), haricots (*Vigna unguiculata*), gombo (*Hibiscus esculenta*), sorossi (*Momordica charantia*), bananes (*Musa* sp.), feuilles de dachine (*Colocasia antiquorum*), etc.

CHAPITRE 3 : DISCUSSIONS ET PERSPECTIVES

Ce diagnostic agraire a permis, espérons-le, de faire en quelque sorte un état des lieux concernant les activités des Amérindiens du Haut-Maroni, en s'attachant plus particulièrement à l'activité agricole et à sa place au sein du système d'activités. Au vu du peu d'études réalisées chez les Wayana, il convient de garder à l'esprit qu'il s'agit en grande partie d'un travail de « défriche ».

Un des objectifs était de faire une étude pouvant servir à titre de comparaison entre l'état actuel des choses et l'évolution future. Mais le présent travail se devait aussi de réfléchir à d'éventuelles alternatives ou améliorations du système, dans le cadre des blocages actuels ou prévisibles ayant pu être identifiés. Pour cela, il est nécessaire, après avoir fait un bref bilan de la place de l'agriculture (§1), d'analyser les évolutions possibles au vu du contexte actuel et prévisible (§2).

Sans aucune prétention sur la pertinence de nos propositions, au vu de la courte durée de cette étude et de la spécificité de la société amérindienne, et en étant tout à fait conscients des répercussions éventuelles et donc de la responsabilité que nous y engageons, nous nous permettons de livrer en définitif quelques pistes ayant alimentées notre réflexion (§3),

1. L'agriculture au sein du système d'activités : un bref bilan

L'agriculture de défriche brûlis pratiquée par les Amérindiens du Haut-Maroni est mise en oeuvre dans le cadre d'un système complexe d'activités comprenant pêche, chasse, cueillette, artisanat et salariat. Même si ce système reste basé sur les activités traditionnelles que sont l'agriculture, la pêche et la chasse, qui fournissent l'essentiel de l'alimentation, le schéma classique d'autosubsistance n'est plus valable.

Nous assistons en effet à une évolution du système d'activités vers une monétarisation croissante afin de satisfaire des besoins grandissants : achats alimentaires (huile, sel, sucre, riz, couac, etc.) et achats de biens d'équipement ou de consommation (vêtements, moteur hors-bord, essence ou encore produits de « luxe » tel tronçonneuse.

radiocassette et poussette pour bébé). Dans ce contexte, le souci de la majorité des Amérindiens est de se procurer de l'argent, les activités rémunératrices étant le travail salarié temporaire, l'artisanat, la chasse et la pêche à des fins lucratives, et très occasionnellement l'agriculture par le biais de la vente des surplus de l'abattis. Les ressources monétaires provenant des transferts sociaux (principalement des allocations familiales) constituent pour certains ménages une part très importante du revenu disponible, le montant perçu étant d'ailleurs un critère déterminant dans l'orientation du système d'activités.

La monétarisation chez les Wayana conduit à une augmentation de la quantité et de la diversité des produits importés, ce qui a entre autre pour conséquence un accroissement de la superficie de territoire utilisé (moteur hors-bord permettant un déplacement plus important).

Dans ce contexte socio-économique qui évolue rapidement, l'activité agricole garde cependant une place fondamentale au sein du système d'activités. De part sa fonction d'autosubsistance et son rôle social (cachiri), sa pérennité n'est pour l'instant pas remise en question.

Nous n'avons pas identifié de problèmes majeurs ou ressentis comme tel par les populations locales, excepté à Antecume Pata où les abattis sont relativement éloignés du lieux de résidence (car les terres disponibles à proximité sont constituées par des sols mal drainés, provoquant la pourriture des tubercules de manioc). A part dans ce cas là, l'hypothèse de l'éloignement important des abattis n'a pas été vérifiée.

La reproductibilité socio-économique à long terme est apparemment non compromise tant qu'il n'y a pas d'insertion réelle dans l'économie de marché et dans la vie professionnelle. Le fait de disposer de ressources monétaires n'a pour l'instant pas de répercussions majeures sur l'activité agricole, ou alors elles sont plutôt positives : achat d'outillage (ex : tronçonneuse) permettant de réduire la pénibilité du travail, achat d'un moteur hors bord facilitant l'accès à des terres cultivables relativement éloignées du village. Concernant l'alimentation, ce sont toujours les productions de l'abattis qui en fournissent la quasi totalité. Même si l'on assiste à une augmentation de la consommation de riz et de couac acheté, cela ne semble pas influencer notablement la superficie cultivée.

En ce qui concerne l'aspect agronomique, la reproductibilité pourrait dans un avenir relativement proche être compromise par la sédentarisation et l'augmentation

démographique, la pression sur le milieu entraînant une diminution du temps de jachère et une indisponibilité des bonnes terres cultivables à proximité des villages. Doublée d'une pression de chasse et de pêche qui se fait déjà ressentir, les conséquences en sont un effort et un temps de travail plus importants pour dégager les mêmes produits, ainsi qu'une surexploitation des ressources naturelles risquant de bouleverser l'équilibre écologique et de mettre en danger l'écosystème, si ce n'est pas déjà le cas.

2. Les Amérindiens du Haut-Maroni, une société en pleine mutation. Dans ce contexte, quelles perspectives pour l'agriculture de défriche brûlis ?

De part la place de plus en plus importante que prennent les activités rémunératrices dans la vie des Wayana, nous pouvons considérer qu'il y a une certaine rupture avec le système traditionnel. Cependant, même si les membres de la communauté et particulièrement les jeunes ont de nouvelles aspirations, la société Wayana n'en reste pas moins très attachée à la tradition.

Le rôle de l'agriculture reste très important même si parfois cette activité est dénigrée dans le discours des jeunes. Ces derniers affichent leur volonté de ne pas être exclus, le moyen utilisé étant de s'intégrer à la société de consommation en idéalisant et en adoptant en partie les modes de vie occidentaux dit « modernes ». Quelques uns ont aujourd'hui l'opportunité d'aller voir « ailleurs » et de se frotter aux réalités, de part notamment leur scolarité (à Cayenne par exemple). Ils en reviennent souvent avec beaucoup de désillusions quand a leur chance de trouver un emploi et veulent en définitif rester dans leur village. Une fois marié et avec un enfant à charge, ils s'insèrent dans le système traditionnel (ils font leur abattis, vont pêcher et chasser pour nourrir leur famille) car ils n'ont pas d'autre choix dans le contexte d'isolement qui est celui du Haut-Maroni. Il semble d'ailleurs évident que c'est leur situation géographique qui a jusqu'ici en grande partie préservé les Wayana. L'évolution du peuple Kali'na d'Awala Yalimapo, le long du littoral, l'illustre bien : ces derniers, moins isolés, sont intégrés au système économique national même s'ils dépendent encore largement des ressources

forestières pour leur survie (SORDET, 1997). A l'inverse, les Wayana, d'accès géographique difficile, ont une économie de subsistance faiblement monétarisée et dépendent quasi totalement de leur environnement naturel.

Pour l'instant on n'observe pas de modifications du système de culture pour accompagner les changements de l'environnement socio-économique. L'agriculture reproduit un système à l'identique sans évolution ou transformation importante, mis à part une relative réduction du temps de jachère (qui serait à confirmer par une étude plus précise). Notons également l'introduction de quelques espèces relativement récentes (ex : concombre antillais, arachide, haricot chinois), mais cette dynamique est semblable à celle dans la continuité d'un processus de diversification spécifique à long terme. Des changements techniques tel l'apparition de tronçonneuses auraient pu modifier le système de culture de façon considérable, mais cela n'a pas été le cas : plutôt que d'augmenter la superficie défrichée, les Wayana préfèrent dégager du temps libre pour des activités de détente.

Il semble donc que pour l'instant l'agriculture de défriche brûlis ne soit pas en danger, et qu'elle aura encore longtemps sa place au sein de la société Wayana, ne serait-ce que de par sa fonction sociale dans la fabrication du cachiri. Mais il est nécessaire d'anticiper et donc de réfléchir sur les évolutions possibles afin de se demander ce qui pourrait compromettre la reproductibilité de l'activité agricole à plus ou moins long terme. Tout d'abord y a-t-il un risque d'abandon du système itinérant « traditionnel » ? Dans l'affirmatif doit-il être plutôt imputé à l'évolution du contexte socio-économiques ou bien à la dégradation des caractéristiques agronomiques et ou écologiques ?

Concernant l'aspect agronomique, il ne semble pas que cela soit un facteur limitant : certes l'espace disponible à proximité du village se réduit progressivement, mais il est possible de se déplacer plus loin grâce au moteur hors bord qui équipe la quasi totalité des pirogues. De l'espace est encore largement disponible, cela prendra plus de temps en terme de déplacement mais n'aura pas forcément pour conséquence une remise en question du système. N'oublions pas que la sédentarisation de l'habitat n'entraîne pas obligatoirement une sédentarisation de l'agriculture. De plus n'existe-t-il pas toujours le recours d'aller installer un village ailleurs, comme il était habituel traditionnellement ? Certes il faut sûrement faire face à une volonté politique claire de sédentarisation de ces populations afin de pouvoir les contrôler, mais les moyens mis en

oeuvre pour arriver à cette fin ne peuvent-ils pas n'être que « détournés » ou indirectes ? Il semble en effet peu probable que l'on puisse interdire aux Amérindiens de déplacer leur lieu de résidence, la question étant de savoir s'ils en ont le désir (éloignement de Maripasoula) et aussi l'opportunité (lieux adéquats).

Pour l'aspect écologique, dans la mesure où l'équilibre entre le temps de culture et le délai de jachère est respecté, les risques de perturbation semblent minimes. Nous ne nous avancerons cependant pas dans cette affirmation étant donné que nous ne disposons pas d'informations précises sur le sujet.

C'est donc plutôt du côté socio-économique que le danger semble pouvoir venir. On peut en effet s'interroger quant aux évolutions possibles du système face aux besoins monétaires croissants et aux opportunités de rentrées d'argent offertes par la nationalité française, cette dernière donnant droit à des transferts sociaux et à des possibilités nouvelles de salariat (contrat à durée déterminée).

L'abattis permet en effet d'obtenir une production qui satisfait la majorité des besoins alimentaires du groupe familial, mais qui ne satisfait par contre pas les besoins monétaires puisque la commercialisation des produits vivriers est pratiquement inexistante. Or même si les achats restent limités à des produits de base, on peut penser que les besoins monétaires vont être croissants, ne serait-ce que du fait de la scolarisation et de la nécessité de se rendre de plus en plus en loin pour chasser, pêcher et faire l'abattis (essence pour la pirogue). La dépendance monétaire et l'idéologie de la société de consommation ne risquent-ils pas de s'accroître dangereusement avant que les Wayana n'en mesurent pleinement les conséquences ?

La recherche de sources de revenu sera donc une des priorités, dans ce sens il serait légitime de penser que la part des activités rémunératrices ne pourra être que grandissante et laisser moins de temps aux activités « traditionnelles » non pourvoyeuses de ressources monétaires. Il semble cependant que ce ne soit pas forcément l'évolution la plus probable car les transferts sociaux vont être de plus en plus importants du fait que presque tous les Wayana auront la nationalité française. Or les conclusions de l'analyse du système d'activités montrent bien au travers de la typologie que le fait de bénéficier ou non de revenus sociaux est un facteur déterminant dans l'importance que prennent les activités rémunératrices par rapport aux non rémunératrices. Les Amérindiens ne disent-ils pas eux-mêmes : « les allocations familiales, ça nous rend fainéants [dans le sens de la recherche d'une autre source de

revenu]»...? La monétarisation n'implique donc pas forcément une importance moins grande accordée à l'activité agricole. On pourrait d'ailleurs penser que l'intégration de l'agriculture de défriche brûlis dans une économie de marché, de part la commercialisation des produits de l'abattis, pourrait procurer une source de revenu et donc revaloriser l'agriculture auprès des jeunes dont le souci principal est de disposer de ressources monétaires. Il nous semble cependant que cela ne soit ni souhaitable ni d'ailleurs possible, ce que nous justifierons plus loin (§ 3).

Il est en tous les cas très incertain de présumer du rôle des transferts sociaux dans l'évolution du système d'activités. Certains lui prête des conséquences désastreuses, nous serons très prudents à ce sujet même s'il semble évident que les conséquences sociales seront loin d'être négligeables (risque de déstructuration de la société : oisiveté et dépendance monétaire que nous avons déjà évoquées, creusement d'un fossé entre riches/pauvres, etc.). Il convient de plus de rester vigilant, en gardant à l'esprit tout ce que cela implique d'avoir la nationalité française. On fait souvent miroiter le bénéfice d'un revenu social pour inciter les Amérindiens à acquérir la citoyenneté française, mais sans leur en expliquer tous les devoirs. Rappelons que jusqu'à récemment les Wayana étaient les seuls parmi les peuples Amérindiens de Guyane à ne pas tous avoir la nationalité française (André COGNAT ayant joué un grand rôle dans cette position), mais depuis peu le processus de naturalisation se généralise.

Cependant si les dérives sont évitées, est-ce que les revenus provenant des transferts sociaux ne pourraient pas être considérés comme une sorte de subvention permettant de rester au village tout en disposant d'un revenu pour les achats de base, et par conséquent éviter l'augmentation du salariat et diminuer la pression de chasse et de pêche (expéditions à but lucratif) ? De plus, ces revenus ont l'avantage d'être répartis de manière plus ou moins égalitaire. Il est alors permis de rêver à ce qu'évoquait GRENAND (1981) pour les Wayapi il n'y a pas si longtemps : une récupération totale des moyens d'intégration mis en jeu par l'Occident au profil d'une économie ludique d'abondance, l'achat de biens matériels permettant notamment des modifications légères de l'agriculture, dans le sens d'une meilleure appréhension du milieu.

De même, le rôle du Parc serait de mettre en place des emplois allant dans le sens d'une meilleure gestion des ressources naturelles, et qui pourraient concurrencer les travaux salariés impliquant un éloignement important du lieu de résidence et pouvant

être à la source d'une dégradation de l'environnement (exemple des emplois dans l'activité minière).

3. Quelles améliorations possibles face aux problèmes identifiés ? Quelques recommandations et pistes de réflexion...

Notre réflexion s'articule autour de 2 niveaux d'échelle différente, mais qui ne sont évidemment pas dissociables.

Une réflexion globale, faisant suite aux perspectives d'évolution exposées précédemment mais aussi à une problématique plus large touchant le système d'activités dans son ensemble. L'enjeu étant une gestion participative et un aménagement à long terme.

Dans cette réflexion globale s'insèrent des propositions concrètes et applicables à courte échéance. Les populations locales voient en effet bon nombre d'études ne déboucher sur aucune action concrète, il semble donc nécessaire que la MCPG s'investisse dans des projets répondant le plus vite possible à la demande des résidents du futur Parc, ceci afin de prouver sa bonne volonté en attendant les résultats d'une réflexion plus large. Il est évident qu'il ne faut cependant pas faire n'importe quoi sous prétexte d'agir coûte que coûte...

3.1. La nécessité d'un aménagement global et d'une gestion participative

La gestion traditionnelle des ressources naturelles effectuée par les Amérindiens en faisait les meilleurs protecteurs de leur environnement, contrairement à la conception productiviste moderne qui s'est bien souvent révélée incapable d'utiliser ces ressources dans une vue à long terme. Nous avons cependant identifié des dérapages et excès (exemple de la chasse et la pêche pour la vente) et il est permis de penser que si l'évolution continue dans le sens d'une économie de marché et d'une sédentarisation croissante, ces facteurs de rupture risquent de remettre en question la durabilité du système et entraîner des conséquences néfastes sur l'environnement écologique mais

aussi social des Wayana. N'est-il alors pas légitime de tenter d'accompagner au mieux cette évolution ? Dans ce contexte, quel peut-être et quel doit-être, ou ne pas être, le rôle du futur Parc ?

Le développement se justifie par une gestion des ressources naturelles combinant une rationalité à la fois économique et écologique, et accordant une importance primordiale à la composante humaine, à ses pratiques et à ses savoirs-faire. De même, la préservation et la valorisation de la biodiversité ne peut se faire sans un équilibre avec les résidents du futur Parc. D'où la nécessité d'une gestion adaptée et concertée, n'excluant en aucun cas les populations autochtones (BODMER *et al.*, 1997). Il convient cependant de ne pas verser dans l'excès inverse en se reposant entièrement sur ces populations pour la gestion de l'écosystème dans lequel elles résident, mais plutôt de trouver avec elles un mode de gestion durable de leur ressources naturelles, compatibles avec le contexte socio-économique changeant dans lequel elles évoluent et répondant à leurs aspirations.

Les Amérindiens se sentent en effet responsables de la préservation de l'écosystème dans lequel ils vivent depuis des temps immémoriaux. Dans ce sens ils revendiquent leur association aux programmes de gestion des ressources naturelles et en particulier leur reconnaissance en tant qu'acteurs capables de gérer leurs propres ressources de façon durable. Ils veulent contrôler à l'avenir l'exploitation de leurs terres et de leurs ressources, mais ils ont également conscience du besoin potentiel de l'aide et des compétences de gestionnaires et chercheurs extérieurs. (TIOUKA, 1984 ; FOAG, 1996).

La gestion participative, thème récurrent dans de nombreux projets, doit permettre selon CLOUET et GUTIEREZ (1996) de « mobiliser la population autour des enjeux qu'elle estime importants et de réactiver les règles de gestion des ressources naturelles, dans une perspective de gestion concertée ».

Il convient d'abord de restaurer la confiance et la communication afin d'améliorer les relations entre les gestionnaires du futur Parc et les populations résidentes. Un grand pas a déjà été fait dans ce sens par la nouvelle équipe de la MCPG, et la démarche continue. Mais il peut y avoir des problèmes émergeant dans la négociation et la prise en compte de l'avis et des souhaits ou problèmes des populations concernées. La société amérindienne est en effet peu centralisée et relativement

individualiste (il ne faut y voir aucun jugement de valeur), rares sont donc les représentants et les personnes qui ont ou se donnent le droit de parler au nom des autres. Ce manque d'interlocuteur nous a semblé particulièrement évident chez les Wayana, et nous avons directement été confronté au problème lors de notre étude.

3.2. Dans le cadre d'une réflexion plus globale, quelles possibilités pour des actions concrètes à court ou moyen terme ?

Quelques remarques préliminaires...

Qu'est ce qui explique les décisions des agriculteurs ? Les innovations doivent être en adéquation et tenir compte de ces choix. Il convient notamment de garder à l'esprit la volonté délibérée des Amérindiens de conserver du temps libre (minimalisation du temps de travail).

Il ne s'agit aucunement d'une remise en question de tout le système. Nous avons déjà évoqué la problématique de l'itinérance qui semble être une condition de la reproductibilité ; la question étant de savoir, dans l'hypothèse d'une sédentarisation croissante de l'habitat, si cette dernière est conciliable avec l'itinérance de l'agriculture⁴⁴. De même, l'insertion dans une économie de marché ne semble pas être la meilleure solution.

Les modifications à apporter au sein du système devraient être minimales et l'effort supplémentaire de travail et de temps largement compensé par les avantages, au risque de ne pas avoir l'adhésion des populations concernées. En tous les cas, il doit d'abord s'agir d'expériences ponctuelles avec des personnes intéressées, l'adhésion des autres étant progressive et dépendant bien sûr de la réussite (cf. modèle de propagation de nouvelles espèces au sein des communautés villageoises).

Certaines périodes charnières ne doivent pas être occultées au risque que tout le système soit ébranlé. Il faut par exemple garder à l'esprit que lors des périodes de défriche de l'abattis, la totalité de la main d'œuvre familiale disponible est occupée par les activités agricoles. L'agriculture n'est qu'une des composantes d'un système complexe, dans lequel tous les éléments sont en interaction. Une modification, même

⁴⁴ Il apparaît que la volonté politique de fixation des agriculteurs est une réalité dans le nord de la Guyane (FABRI et al., 1995), l'est-elle aussi dans le sud ?

s'il elle se veut au départ être une « amélioration », peut donc avoir des répercussions imprévisibles sur les autres activités. Et surtout il ne faut pas négliger toutes les conséquences socioculturelles que peuvent entraîner certains projets de «développement »...

3.2.1. La gestion de la fertilité

Concernant le système de culture proprement dit, nous avons vu qu'il n'y a pas réellement de demande et de problèmes identifiés pour l'instant. Mais il convient d'anticiper sur les évolutions car la gestion de la fertilité est un thème qui risque de devenir préoccupant dans un avenir relativement proche. Dans ce contexte, l'acquisition de références concernant d'autres systèmes techniques n'est-il pas nécessaire ?

Les cultures épuisent le sol et la diminution des rendements se fait sentir dès la deuxième année de culture du manioc, un temps de jachère long étant nécessaire pour restaurer la fertilité (délai optimal de 20 ans selon la plupart des auteurs). L'augmentation démographique et à la sédentarisation entraînent un amenuisement des terres cultivables à proximité des villages, et la pérennité du système traditionnel risque donc de ne plus être assurée suite à une diminution du temps de jachère. Pour l'instant, la production d'un abattis de superficie moyenne suffit largement à satisfaire les besoins familiaux. Une des solutions ne serait-elle alors pas d'allonger le cycle de production en permettant de cultiver le manioc une année supplémentaire sur le même abattis, afin de réduire la pression foncière ? Face à cet objectif, quelles peuvent être les solutions adaptées aux conditions agro-écologiques et socio-économiques ?

Il semble clair que l'apport d'intrants n'est pas en adéquation avec la réalité socio-économique des Amérindiens du Haut-Maroni (dépendance monétaire, difficulté d'approvisionnement, transport, etc.). Quelles autres solutions peuvent alors être envisageables ? En tous les cas, les modifications apportées au sein du système doivent être minimales, ne pas se heurter au système social et ne pas impliquer de gestion lourde.

Dans ce cadre, l'agroforesterie et la jachère enrichie pourraient être des pistes d'amélioration de la fertilité méritant réflexion. De par le rôle des plantes pérennes dans le recyclage des nutriments, la maintien de la matière organique et la protection du sol contre l'érosion, on a souvent cité l'agroforesterie comme une forme durable

d'exploitation des sols dans les régions tropicales humides. L'acquisition de références concernant l'adaptation de ces systèmes techniques au milieu guyanais sont donc nécessaires.

Quelques auteurs, notamment GELY (1991), se sont penchés sur l'étude des systèmes agroforestiers amazoniens, et entre autre sur l'aménagement en Amazonie Centrale de vergers polypécifiques après culture sur brûlis (GUILLLAUMET *et al.* 1990). Des systèmes agroforestiers ont fait leurs preuves dans de nombreux pays (PELTIER & BALLE, 1993) mais leur rôle dans le maintien de la fertilité n'a été prouvé que pour certaines situations, notamment dans des régions où les sols sont relativement riches (exemple du Nigéria et de l'Indonésie), ce qui n'est pas le cas de la Guyane. De plus, les inconvénients tel la concurrence avec le manioc et le surplus de travail (superficie de défriche plus important et gestion relativement lourde) sont des facteurs à prendre en compte. Dans le cas de l'introduction de légumineuses, rappelons que l'azote est utile pendant la phase de développement aérien du manioc mais un excès est défavorable au moment de la croissance des tubercules (développement de la partie épigée au détriment des racines tubérisées) ; ce sont le phosphore et la potasse qui sont utiles pour le développement des tubercules manioc (SYLVESTRE, 1995). Lors de ses expérimentations, GRANDISSON a d'ailleurs montré que le potassium est le facteur limitant du rendement, tout comme elle note que les arbres fruitiers conduisent à une acidification du milieu (GRANDISSON, 1997). Il convient également de ne pas oublier que l'agroforesterie est un système adopté souvent dans des cas où la pression démographique est importante (ex : Pays Bamiléké au Cameroun), or il est évident que ce n'est pas encore le cas dans le territoire du Haut-Maroni occupé par les Amérindiens (foncier abondant).

Une réflexion concernant les améliorations possibles du système de culture trouve tout à fait sa place dans le cadre de la problématique de gestion des ressources naturelles au sein du futur Parc. Dans la mesure où ses améliorations seraient souhaitées par les populations concernées, des abattis d'expérimentation en situation réelle pourraient être installés avec les personnes intéressées. Nous sommes dans la continuité d'une démarche participative : impliquer les Amérindiens dans la conduite des expérimentations permet d'espérer qu'il y ait plus de chance que les innovations soient adaptées au contexte, et donc qu'elles soient adoptées si les résultats sont convaincants.

Comme nous l'avons signalé, la majorité des villageois ne sont pas prêts à modifier leur système car ils n'en perçoivent pas encore la nécessité. Cependant, des discussions avec les relais Parc nous laissent penser qu'une ou deux personnes pourraient être enclines à tenter l'expérience. Nous nous permettons donc de livrer ici quelques pistes d'expérimentation :

- la jachère enrichie : il s'agit de rentabiliser le temps de jachère en y introduisant des plantes utiles tel des arbres fruitiers ou bien des légumineuses, afin d'améliorer la fertilité chimique du sol. Le pois sucré (*Inga* sp.) pourrait être une espèce intéressante répondant à ces critères (il s'agit d'une légumineuse qui a donc la propriété de régénérer la fertilité azotée, de plus ses fruits sont très appréciés). Il convient cependant de souligner que cette espèce pousse naturellement dans les anciens abattis abandonnés, l'intérêt de la planter alors qu'il suffit d'aller récolter les fruits en forêt doit donc se justifier. De plus, le moment adéquat de plantation doit être réfléchi : l'idéal étant que les ligneux soient plantés dès la mise en culture de la défriche, mais cela entraîne par ailleurs une certaine concurrence avec les cultures vivrières qu'il ne faut pas négliger.

- la fertilisation par apport de litière : les paysans en Inde répandent des feuilles récoltées en forêt sur leur parcelle de culture (GERVET, comm. pers., 1998). Des essais pourraient être menés afin de qualifier l'efficacité de cette pratique et son adaptabilité au contexte amérindien de culture de défriche-brûlis.

3.2.2. L'introduction ou la propagation de nouvelles espèces

Nous avons identifié qu'un des problèmes était le pourrissement des tubercules de manioc dans les terrains mal drainés. Parfois, l'emplacement de l'abattis peut être choisi lors des périodes non pluvieuses et il n'est donc pas possible de vérifier si le terrain est inondable. Dans ce cas, les risques de perdre une récolte sont importants. Nous nous sommes donc posés la question de savoir s'il existait des cultivars de manioc tolérants aux sols hydromorphes ou si des recherches ont été menées sur le sujet. La bibliographie et les renseignements pris dans les organismes compétents ne nous ont pas permis de répondre à cette demande.

Face à l'augmentation de la consommation du riz, il est légitime de s'interroger quant à l'introduction de cette plante dans les espèces cultivées par les Wayana. Il en ressort que la culture du riz ne semble pas envisageable, elle n'est en tous cas pas souhaitée même s'il s'agit d'un produit très apprécié. Les Amérindiens du Haut-Maroni font partie d'une civilisation du manioc. Comme ils le disent eux-mêmes, cela impliquerait de trop grands bouleversements dans leurs habitudes culturelles et demanderait un temps de travail plus important ; ils préfèrent donc acheter du riz aux Djukas ou aux Bonis tant qu'ils en ont les moyens.

3.2.3. La transformation du manioc

Le râpage du manioc est considéré par les femmes comme un travail long et pénible (et parfois douloureux...). Or il existe des technologies améliorées utilisées dans de nombreux pays africains. L'utilisation de râpes mécaniques (râpe à cylindre ou râpe à disque) permet ainsi non seulement de réduire globalement la durée et la pénibilité du travail (en moyenne 32 kg de manioc épluché/heure/personne par le procédé manuel contre environ 670 kg/heure par le procédé mécanique), mais aussi de réduire de moitié les pertes observées au niveau de cette opération (NAGO, 1995). Certains Amérindiens seraient prêts à acquérir une machine, éventuellement en communauté, mais ne savent comment se la procurer. Le Parc pourrait apporter son soutien pour initier ce projet : modalité d'achat et de transport jusqu'à Maripasoula, et éventuellement aide à la mise en place d'un système de gestion adapté dans le cas où il s'agirait d'une utilisation commune et non d'un achat privé. La MCPG s'étant proposé pour subventionner l'achat de râpes par les associations villageoises (l'utilisation communautaire pouvant se baser sur la fourniture du carburant par chacun pour son usage personnel), nous avons présenté ce projet lors de notre dernière phase sur le terrain. Face à l'engouement général, la mécanisation du râpage devrait pouvoir aboutir concrètement dans les plus brefs délais, les modalités pratiques devant bien sûr être rediscutées avec les acteurs.

Notons cependant la réticence de certaines personnes (qui seront d'ailleurs tout à fait libres de ne pas faire usage de la machine à disposition de la communauté). En effet, le râpage du manioc, activité strictement féminine, est également une activité traditionnelle qui a un rôle social important : travail collectif, prestige (une femme

inactive est considérée comme « fainéante »), etc. Il ne faut donc pas négliger les répercussions socioculturelles que pourrait avoir l'introduction de ce type de mécanisation.

3.2.4. La commercialisation des produits vivriers

Actuellement, les produits vivriers ne sont pas commercialisés à Maripasoula, à de rares exceptions près (quelques individus isolés vendent occasionnellement des surplus de pastèques ou concombres). Mais dans le cas où les transferts sociaux ne permettraient pas de satisfaire complètement les besoins monétaires, la vente des produits de l'abattis ne serait-elle pas une source de revenu non négligeable tout en revalorisant l'agriculture aux yeux des jeunes ? Il nous semble en réalité que l'intégration à une économie de marché n'est pas forcément une solution recommandable. Elle implique en effet des contraintes non adaptées à mode de vie Wayana, de plus, il est peu probable qu'il soit possible de surmonter les problèmes de concurrence et d'organisation existant.

Beaucoup de Surinamiens viennent vendre leurs produits à Maripasoula et l'accès au marché de cette ville a déjà été refusé aux Hmongs (le Maire de Saül ayant demandé une autorisation). Les autorités attendent qu'il y ait une offre de la part des populations locales pour tenter de réduire les arrivées du Surinam [TOUTLEMONDE, comm. pers., 1998], tentative qui semble d'ailleurs assez illusoire. Notons qu'il existe un marché couvert depuis le mois de janvier, mais il n'est que maigrement approvisionné⁴⁴. Le principal enjeu étant d'arriver à prouver l'attrait économique de la commercialisation des produits vivriers pour revaloriser l'abattis. Mais de toutes les manières, il semble évident que s'il y a un marché à prendre, les Bonis de Maripasoula sont mieux placés que les Wayana (proximité, tradition, etc.).

Dans le cas des Amérindiens, diverses conditions nécessaires à la commercialisation ne sont en effet pas remplies ou bien il y a trop de risques qu'elles ne le soient pas : volume et régularité de production suffisant, accessibilité relativement rapide à Maripasoula, capacité d'organisation, rémunération suffisante pour concurrencer les autres activités génératrices de revenu (les Wayana n'amènent leur

⁴⁴ Un projet de rénovation/aménagement est en cours afin de remettre en état le « marché » existant pour éviter les dégradations et de construire une usine à glace [TOUTLEMONDE, comm. pers., 1998].

surplus vivriers à Maripasoula qu'à l'occasion d'un trajet pour un autre prétexte, sinon cela ne serait pas rentable vu le coût du transport), etc. De plus, il ne faut pas perdre de vue que la commercialisation des surplus n'est pas du tout dans les « mœurs ». En général ces surplus sont donnés à la famille et il est mal vu d'en tirer un revenu, c'est un système de don et de contre don auquel les Amérindiens sont attachés. Sans oublier que la commercialisation implique une plus grande dépendance vis à vis de l'extérieur, or un des objectifs des systèmes traditionnels d'agriculture de défriche brûlis est justement d'être autosuffisant.

La commercialisation des produits vivriers ne semble donc pas être une piste intéressante : il n'apparaît à priori pas économiquement rentable de cultiver une superficie d'abattis supérieure afin de dégager des surplus commercialisables. De plus, même si les besoins monétaires sont grandissants, il ne faut pas oublier que les Amérindiens ne conçoivent pas l'agriculture en terme de rentabilité économique.

3.2.5. Les produits forestiers non ligneux

La plantation d'arbres de cueillette au sein ou à proximité des villages intéresse les villageois et semble être un projet réalisable. Le projet pilote initié par l'instituteur Didier MAUREL au niveau d'Elahe pourrait être étendu aux autres villages en cas de réussite.

De plus, pourquoi ne pas faire de même avec d'autres essences utiles (par exemple favoriser la plantation de roseaux pour la fabrication de flèches dans le cadre de la vente d'artisanat) ?

3.2.6. La gestion de la faune et l'élevage

La sédentarisation ainsi que les besoins monétaires de plus en plus importants conduisant à la commercialisation de gibier par les Amérindiens, ont contribué à la raréfaction du gibier dans les aires de chasse traditionnelles. Il serait nécessaire de faire une étude afin de quantifier la pression de chasse et de prendre des mesures si nécessaires. Mais quels types de mesures ... ?

Afin de réduire la pression de chasse qui pourrait menacer certaines espèces tout en assurant l'approvisionnement en protéines, la solution comme nous occidentaux la concevons serait de mettre en place des petits élevages (ex : cochon bois, agouti, pak, agami, hocco, etc., qui sont d'ailleurs déjà présents dans certains villages en tant qu'animaux familiers). Mais cela semble peu adapté dans le cas des Amérindiens, pour plusieurs raisons :

- La chasse est une activité de prestige, à laquelle les hommes attachent beaucoup d'importance. Comme le soulignent GRENAND et HAXAIRE (1977), « les hommes [...] se déclarent avant tout chasseurs », la chasse étant « le moyen d'affirmer son être social masculin » (RENARD-CASEVITZ, 1979, cité par ERIKSON, 1983). On pourrait argumenter qu'il leur suffit d'aller chasser et pêcher pour leur auto consommation mais les expéditions de chasse et de pêche à but commerciale, qui durent en général une semaine et ne se font pas en solitaire, sont aussi un élément de cohésion entre les individus.
- Pourquoi travailler à faire de l'élevage (soins constants nécessaires) alors qu'il suffit d'aller en forêt pour tuer ces animaux ? Est ce vraiment rentable ? La compréhension d'un enjeu à long terme est nécessaire.
- Et surtout, c'est contraire à la tradition socioculturelle des Wayana de consommer des animaux domestiques et a fortiori familial. ERIKSON (1983) explique en quoi les animaux familiers, de part le lien particulier qu'ils ont avec les hommes, ne sont pas mangeable. Concernant les animaux domestiques, leur statut est ambiguë : « n'étant pas 'ordinaires', ils ne peuvent être considérés comme de véritables animaux familiers (alors pourquoi ne pas les manger ?) mais du coup, ils ne peuvent pas non plus être considéré comme de la 'vraie' nourriture » (ERIKSON, 1983). Mais alors comment expliquer le fait que les poules, que l'on trouve parfois en grand nombre dans les villages, soient occasionnellement consommées ? A l'origine, la domestication de ces animaux avait pour seul objectif de fournir des plumes pour les parures, mais aujourd'hui nos interlocuteurs nous ont signalé les consommer à l'occasion de fêtes par exemple, ou lorsque le temps manque pour aller chasser ou pêcher. Or ERIKSON (1983) signale que la chair de ces animaux qui se nourrissent de déchets est impure. Selon lui, la consommation des volailles domestiquées s'explique par le fait qu'elles « ne viennent pas de la 'nature', comme [les animaux] de la forêt », mais aussi par l'attitude ambivalente des Amérindiens à leur égard. Elles sont en effet « à la fois trop nobles [parce qu'elles sont valorisées par leur plumes et vivent proches de l'humain] comme

les animaux familiers] et trop ignobles [parce qu'elles mangent des déchets] pour être mangées (du moins en théorie) » et c'est justement ce qui les rend mangeable...! En effet, « si elles mangeaient des aliments 'humanisants', les poules seraient tout à fait comme les animaux familiers, et donc immangeables ».

En définitif, autant il n'est pas pensable d'élever du gibier, autant il semble donc possible de mettre en place des petits élevage de poules pour la consommation humaine, tout en gardant à l'esprit cette ambivalence concernant les volailles domestiquées. De plus, des discussions avec les villageois de notre zone d'étude nous ont permis de confirmer cette possibilité. Dans ce contexte, la Mission Parc pourrait apporter une aide technique afin d'initier un ou deux petits élevages pilotes, quitte à étendre par la suite si la demande s'intensifie.

Mais cela ne résoudra de toute manière pas le problème de la pression sur la faune sauvage, puisque la volaille ne représentera probablement encore longtemps qu'une part quasi négligeable du régime alimentaire, l'essentiel des apports protéiques provenant de la chasse et la pêche. Dans tous les cas, une réflexion globale concernant la gestion de la faune doit être menée avec tous les acteurs. Quelle est exactement la pression de chasse et de pêche ? Quelles sont les solutions envisageables pour réduire cette pression sans pénaliser les communautés locales et en accord avec ces dernières ? Les populations concernées sont conscientes de la surexploitation des ressources animales, et semblent prêtes à réfléchir à ce problème avec les scientifiques compétents.

Il est évidemment impensable de réduire la chasse et la pêche à destination d'autoconsommation ou pour un échange au sein de la communauté villageoise, mais n'est-il pas nécessaire de trouver une solution pour limiter la surexploitation entraînée par des fins commerciales ? Si l'élevage n'est pas acceptable, quelle autre source de revenu pour compenser ? N'oublions pas que le chasseur va vendre les produits de sa chasse et pêche lorsqu'il a besoin d'argent, c'est une activité ponctuelle, qui rapporte en un laps de temps réduit. On peut cependant se demander si le fait de bénéficier de transferts sociaux ne va pas conduire à une diminution de cette activité rémunératrice, et le problème sera donc en grande partie réglé.

Auparavant, la gestion de la faune était une réalité, même parfois « inconsciemment » par certains de ces aspects. Tabous, préférences et reproduction des animaux entraient en compte, mais aujourd'hui, selon les termes de la plupart de nos hommes, « tout est bon à manger » et l'on tire sur tout ce qui se présente.

conditions, n'est-il pas nécessaire de prendre des mesures de gestion adaptées au contexte et peu contraignantes pour les Amérindiens ? L'expérience d'installation de camps satellites avec plantation agroforestière, évoquée par STEARMAN & REDFORD (1995) et menée avec les Indiens Yuqui en Bolivie, ne serait-elle pas une solution envisageable ? Elle a permis d'étendre les aires de chasse de cette ethnie à des territoires non exploités afin de diminuer la pression de chasse aux alentours des zones d'habitat. Les plantations agroforestières incluant des espèces sauvages et domestiques servent à nourrir les chasseurs et leur famille qui viennent dans ce camps temporaires, mais également à attirer le gibier.

CONCLUSION

En définitive, il apparaît que la société Wayana est encore loin dans son ensemble d'être insérée dans l'économie de marché. Elle reste très fortement dépendante de l'agriculture ainsi que des activités traditionnelles de chasse, pêche et cueillette. Même malgré un léger déclin que l'on peut déjà deviner aujourd'hui, il est permis de penser que l'agriculture de défriche brûlis aura toujours sa place dans le système d'activités, ne serait-ce qu'en raison de sa fonction sociale pour la fabrication du cachiri, élément fondamental de la culture Wayana. Le système d'activités que nous venons d'analyser semble devoir se maintenir encore longtemps.

Mais face à une tendance qui s'accroît, on ne peut pas s'empêcher de s'inquiéter de la distance croissante prise par les jeunes vis à vis des "modèles" traditionnels d'activités, d'alimentation, de comportement (références de consommation non amérindiennes). Il faut espérer que la perte du prestige des aînés, du goût pour les activités traditionnelles et des savoirs nécessaires à la subsistance en forêt, dont on détecte déjà aujourd'hui les prémices, n'atteindra pas un point de non retour. Certes il ne faut pas vouloir garder les Amérindiens comme nous voudrions qu'ils le soient au nom d'une quelconque nostalgie. Il est légitime qu'ils veuillent avoir leur place au sein de la société et ils le revendiquent d'ailleurs de par leur demande de nationalité française (à travers de laquelle s'exprime une volonté affichée d'accéder à l'emploi et aux soins de santé ainsi qu'une volonté souvent cachée de bénéficier des revenus sociaux). Mais le danger d'une perte de leur identité et de leur culture n'est-il pas réel face au monde écrasant auquel ils devront et doivent déjà se mesurer ?

Dans ce contexte, en fonction des problèmes actuels ou prévisibles qui ont pu être identifiés, et en tenant compte des aspirations de la population locale, le futur Parc de la Guyane pourrait être un outil pour accompagner au mieux cette évolution.

Une réflexion sur les axes possibles d'une gestion participative et globale des ressources naturelles est indispensable. Il s'avère qu'aujourd'hui le souci majeur concerne plus particulièrement la faune. Cependant, la gestion de la fertilité reste un thème préoccupant et, afin d'anticiper sur les évolutions probables de l'activité agricole, il conviendrait d'acquérir des références sur d'autres systèmes techniques.

BIBLIOGRAPHIE

BIBLIOGRAPHIE

- ANONYME, 1998. Etats généraux du développement économique réel et durable de la Guyane. Rapport final, 75 p.
- BECKERMAN (S.), 1993. « Major patterns in indigenous amazonian subsistence » in Biocultural interactions and applications to development, edited by HLADIK (C.M.), HLADIK (A.), LINARES (O.), PAGEZY (H.), SEMPLE (A.), HADLEY (M.). MAB Series, 13, 852 p.
- BLANCANNEAUX (P.), 1979. « Pédologie » in Atlas des départements Français d'Outre-Mer, IV-La Guyane. Paris : CNRS, ORSTOM, 36 plaches.
- BODMER (L.R.), PENN (J.W.), MOYA (I.L.), PUERTAS (P.) & FANG (T.G.), 1997. « Linking Conservation and Local People through Sustainable use of Natural Resources : Community Based Management in the Peruvian Amazon » in Harvesting Wild Species : Implications for Biodiversity Conservation, édité par FREESE C.H.. Baltimore and London : The Johns Hopkins University Press, pp. 315-358.
- BOULET (R.), 1979. Aperçu sur le milieu pédologique Guyanais : caractères originaux et conséquences de la mise en valeur. Cayenne: ORSTOM, 36 p.
- BOULET (R.), 1980. Etat des recherches sur les sols guyanais : Apport de la pédologie au développement. ORSTOM, 10 p.
- CAPILLON (A.), SEBILLOTE (M.), 1980. « Etude des systèmes de production des exploitations agricoles : Une typologie » in Caribbean Seminar on Farming system Research Methodology, 4-8 mai 1980, Pointe à Pitre, Servant & Pinchinat (ed), pp. 85-111.
- CCAUB, 1998. Rapport final (état intermédiaire). Kourou : SILVOLAB, ENGREF.
- CLOUET (Y.), GUTIEREZ (E.), 1992. Programme régional de planification et de gestion des aires protégées de la région amazonienne : Guide d'intervention pratique. Programme CIRAD-SAR, Union Européenne, tca, SURAPA, 86 p.
- DAF, 1996. « L'agriculture en Guyane ». AGRESTE, (1), Cayenne : DAF, 32 p.
- DEVIERS (D.), 1995. « Première propositions pour un projet de parc de la forêt tropicale guyanaise ». Courrier de l'environnement de l'INRA, (24), pp. 70-73
- ERIKSON (P.), 1983. L'animal (sauvage, familial et domestique) en Amazonie amérindienne. 195 f. dactyl.
Mémoire : Ethnologie : Université de Paris X-Nanterre
- FABRI (C.), GARGANTA (E.), BELLANDE (A.), BORY (A.), 1995. Les agricultures familiales du Nord Ouest de la Guyane : Complexité et diversité. Rapport final de synthèse du programme Agro UAG-ARECA, 70 p.

- FOAG, 1996. II ème congrès des organisations Amérindiennes de Guyane, Awala-Yalimapo, 13-15 décembre 1996. Résolution finale : Pour de nouvelles normes de relations. 4 p.
- GACHET (J.P.), 1995. « Mise en perspective du projet, ou de l'Inini à la Guyane intériorisée ». Courrier de l'Environnement de l'INRA, (24), p. 74.
- GACHET (J.P.), 1995. GREF, Enseignement Forêts tropicales humides, 18 septembre - 19 octobre 1995. Evolution et Caractéristiques de l'agriculture de défriche en Guyane. 1° partie : mise en perspective historique. 2° partie : caractéristiques de l'agriculture de défriche. Kourou, Guyane : Silvolab, 5 p. et 19 p.
- GELY (A.), 1984 a. La polyculture vivrière en Guyane française, 214 f. dactyl.
Thèse de IIIème cycle : Ethnobotanique : Université Paul Sabatier de Toulouse
- GELY (A.), 1984 b. « L'agriculture sur brûlis chez quelques communautés d'Amérindiens et de Noirs réfugiés en Guyane française ». JATBA, XXXI, (1-2), pp. 43-70.
- GELY (A.), 1991. Agroforesteries Amazoniennes : Quelques exemples de l'estuaire Amazonien. Note, Parc Phoenix - Département Communication Scientifique, Nice. 6 p.
- GERVET (X.), non daté. Gestion des ressources naturelles dans le sud de la Guyane. Note de présentation du projet d'étude : Pratiques agricoles traditionnelles d'une communauté amérindienne en milieu tropical forestier. Cayenne : Mission pour la Création du Parc de la Guyane. 5 p.
- GERVET (X.), 1995. Possibilité de développement de l'écotourisme dans la commune de Saül, Guyane française., 89 f. dactyl.
Mémoire d'Ingénieur : Agronomie Tropicale (ESAT 1) : CNEARC, ENGREF, Montpellier.
- GRANDISSON (M.), 1997. Gestion des systèmes d'agriculture itinérante sur brûlis dans l'ouest Guyane : Contribution à l'étude de la reproductibilité de la fertilité. 211 f. dactyl.
Thèse de doctorat : Biologie des organismes et des populations, Agroforesterie, Agropédologie : Université des Antilles et de la Guyane.
- GRANVILLE de (J.J.), 1989. « Les palmiers de Guyane française ». Bois et Forêts des Tropiques, spécial Guyane, (220), pp. 43-54.
- GRENAND (F.), HAXAIRE (C.), 1977. « Monographie d'un abattis Wayapi ». JATBA, XXIV, (4), pp. 285-309
- GRENAND (P.), 1981. « Agriculture sur brûlis et changements culturels - le cas des indiens Wayapi et Palikur du Guyane » JATBA, XXVIII, (1), pp. 23-31.
- GRENAND (P.), GRENAND (F.), 1985. « Peuples Amérindiens de Guyane française Les Wayana » Ethnie, I, (1-2), pp. 23-24

- GRENAND (P.), 1996. « Guyane : Parc naturel et terres indiennes ». Les nouvelles de Survival, (22), p. 9.

- GUILLAUMET (P.), GRENAND (P.), BAHRI (S.), GRENAND (F.), LOURD (M.), DOS SANTOS (A.A.), GELY (A.), 1990. « Les Jardins-Vergers Familiaux d'Amazonie Centrale : un Exemple d'Utilisation de l'Espace ». Turrialba, 40, (1), pp. 63-81.

- HALLE (F.), OLDEMAN (R.A.A.) & TOMLINSON (P.B.), 1978. Tropical trees and forests: an architectural analysis. Springer-verlag, Berlin-Heidelberg-New york : 441 p.

- HALLE (F.), 1996. « Mauvais projet de Parc en Guyane ». La Recherche, (286), pp. 9-10.

- HAUTCOEUR (F.), 1991. Gestion de la fertilité dans les abattis-brûlis; Exemple de la piste de Saint Elie, Sinnamary, (Guyane). 74 f. dactyl.
Mémoire : Agronomie Tropicale (ESAT 2) : CNEARC, ENGREF, Montpellier.

HURAUULT (J.), 1965. La vie matérielle des Noirs réfugiés Boni et des Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane française) : Agriculture, Economie et Habitats, Paris : ORSTOM, 142 p.

- HURAUULT (J.), 1968. Les Indiens Wayana de la Guyane Française : Structure sociale et coutumes familiales, Paris : ORSTOM, 145 p. Coll. Mémoire ORSTOM (3).

- JOUVE (P.), 1992. Le diagnostic du milieu rural de la région à la parcelle : Approche systémique des modes d'exploitation agricole du milieu. Montpellier : CNEARC. 39 p..
Collection Etudes et Travaux du CNEARC, (6).

- JUND (S.), 1997. Amérindiens et projets de conservation de la nature en Guyane française, 101 f. dactyl.
Mémoire : Ethnologie : Institut d'Ethnologie, Faculté des Sciences Sociales, Université des Sciences Humaines de Strasbourg.

- LEPRETRE (L.), 1996. Le projet de Parc National en Guyane : nature patrimoniale des environnementalistes versus appropriation territoriales des Amérindiens Wayana, sous la direction scientifique de P. DESCOLA, Laboratoire d'anthropologie sociale, Collège de France, 100 p.

- LPO, FNE, WWF, 1995. Position de la LPO, de FNE et du WWF-France sur le projet de Parc de la forêt tropicale guyanaise, Paris, 7 p.

- MCKEY (D.), BECKERMAN (S.), 1995. « Chemical ecology, plant evolution and traditional manioc cultivation systems » in Biocultural interactions and applications to development, edited by HLADIK (C.M.), HLADIK (A.), LINARES (O.), PAGEZY (H.), SEMPLE (A.), HADLEY (M.). MAB Series, 13, 852 p.

- MILLEVILLE (P.), 1972. « Actes techniques et itinéraires techniques - Une méthode d'enquêtes à l'échelle du terroir villageois ». Cahier Recherche et Développement, (3-4), pp. 77-83.

- MORIANE (E.), 1995. L'impact économique de l'activité spatiale en Guyane. Cayenne : INSEE, Service Régional de Guyane, Département des Études et de la Diffusion, 145 p.
- NAGEL (J.C.), 1996. Évaluation du potentiel minier du sud du Département de la Guyane. DRIRE Antilles Guyane, BRGM. 20 p.
- NAGO (C.M.), 1995. « La préparation artisanale du Gari au Bénin : Aspects technologiques et physico-chimiques » in Transformation Alimentaire du manioc, sous la direction de AGBOR EGBE (T.), BRAUMAN (A.), GRIFFON (D.), TRECHE (S.). ORSTOM, 747 p.
- OLDEMAN (R.A.A.), 1974. L'architecture de la forêt guyanaise. Paris : ORSTOM, 204 p., Coll. Mémoire ORSTOM (73).
- OLIVIER de SARDAN (J.P.), 1995. « La politique du terrain : Sur la production de données en anthropologie ». Enquêtes, (1), Paris : Parenthèses.
- PAUL (J.L.), BORY (A.), BELLANDE (A.), GARGANTA (E.), FABRI (A.), 1994. « Quel système de référence pour la prise en compte de la rationalité de l'agriculteur : du système de production agricole au système d'activité » in Symposium international Recherche Système en Agriculture et Développement rural, Montpellier, 21-25 novembre, pp. 46-52.
- PELTIER (R.) & BALLE (P.), 1993. « De la culture itinérante sur brûlis au jardin agroforestier en passant par la jachère enrichie ». Bois et Forêts des Tropiques, (235), pp. 49-57.
- RENARD-CASEVITZ (F.M.), 1979. Su-açu : Essai sur les cervidés de l'Amazonie et sur leur signification dans les cultures indiennes actuelles. Travaux de l'Institut Français d'Études Andines, XX. Paris, Lima.
- SANITE (L.P.), GRANVILLE de (J.P.), 1990. « Projet de conservation et avenir de l'espace guyanais » in Gestion de l'écosystème forestier et aménagement de l'espace régional, IIème Congrès régional de l'environnement, SEPANGUY et CCEEE, Cayenne, 16-17 février 1990, pp. 223-237.
- SEBILLOTE (M.), 1982. Séminaire Développement Agronomique, Vivhy, 16-18 mai 1982. Les systèmes de culture : Reflexion sur l'intérêt et l'emploi de cette notion à partir de l'expérience acquise en région de grandes cultures
- SILVESTRE (P.), 1987. « Manuel pratique de la culture du manioc ». Le technicien de l'agriculture tropicale, (6), Paris : Maisonneuve et Larose, 120 p.
- SORDIET (F.), 1997. Diagnostic d'une situation agraire à l'échelle communale. Places, modes de pratique et évolutions de l'activité abattis chez les Kali'na d'Awala-Yalimapo (Guyane Française). 90 f. dactyl.
Mémoire Agronomie tropicale (ESAT 1) - CNEARC (Montpellier)

- STEARMAN (A.M.) & REDFORD (K.H.), 1995. « Game management and cultural survival: The Yuqi Ethnodevelopment Project in lowland Bolivia ». ORYX, 29, (1), pp.29-34.

- THIOLLAY (J.M.), 1990. « Une stratégie de conservation pour la forêt guyanaise » in Gestion de l'écosystème forestier et aménagement de l'espace régional, 11ème Congrès régional de l'environnement, SEPANGUY et CCEEE, Cayenne, 16-17 février 1990. pp. 225-232.

- TIOUKA (F.), 1984. « Adresse au gouvernement et au peuple français ». Ethnies, 1-2, pp. 7-10.

- VERDIER (E.), 1998. « Le projet de parc de la forêt tropicale guyanaise ». Le Courrier de la Nature, Special Guyane, (168), pp. 36-37.

- VERWILGHEN (A.), 1997. Gestion et valorisation des ressources naturelles de la Réserve Forestière d'Okomu (Nigeria) : Les produits forestiers non ligneux. 72 f. dactyl. Mémoire d'Ingénieur : Agronomie, orientation Aménagement des Territoires : Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux, Belgique.

- WATTERS (R.F.), 1971. « L'agriculture itinérante en Amérique Latine ». Mise en valeur des forêts, (17), Rome : Coll. FAO.

- WOOD (C.), GUITTON (R.), 1996. « Le Parc du Fond ». Le Pou d'Agouti, (8), pp. 22-25.

ANNEXES

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE 1a : Guide d'enquête système d'activités.

ANNEXE 1b : Enquête abattis.

ANNEXE 2 : Exemple de repas pour une semaine.

ANNEXE 3 : Quelques exemples d'emploi du temps.

ANNEXE 4 : Détail des différents processus de transformation du manioc.

ANNEXE 5 : Liste des espèces végétales citées dans le texte.

ANNEXE 6 : Les espèces végétales cultivées dans l'abattis et au sein du village.

ANNEXE 7a : Liste de quelques espèces de mammifères chassés, noms vernaculaires et type de chasse.

ANNEXE 7b : Liste de quelques espèces d'oiseaux chassés et noms vernaculaires.

ANNEXE 7c : Liste de quelques espèces de reptiles chassés.

ANNEXE 7d : Liste de quelques espèces de poissons pêchés et noms vernaculaires.

ANNEXE 8 : Territoires de chasse et de pêche journaliers.

ANNEXE 9a : Plan d'abattis, exemple 1.

ANNEXE 9b : Plan d'abattis, exemple 2.

ANNEXE 10a : Différents cultivars de manioc recensés chez les Wayana du Haut-Maroni.

ANNEXE 10b : Liste des différents noms vernaculaires de patates douces recensés chez les Wayana.

ANNEXE 10c : Liste de quelques noms vernaculaires de coton, igname et canne à sucre.

ANNEXE 1 a

GUIDE D'ENQUETE SYSTEME D'ACTIVITE

(Date, village)

Nom, âge, ethnie des conjoints

Nombre d'enfants

Date d'installation dans le village

Taille du foyer = nombre de personnes à charge (nombre de personnes que l'abattis contribue à nourrir)

Activités traditionnelles

Abattis

Localisation : distance du village (en temps), pirogue (pagaie, moteur, combien de chevaux ?), à pied ?
continent/île, rive droite/gauche ?

Est-ce loin selon eux ? Est-ce que les bonnes terres sont difficiles à trouver ?

Productions

Commercialisation : rien, surplus, destiné à la vente

si oui : quoi, qté, prix, à qui, où ?

Pratiques agricoles : répartition des tâches (hommes, femmes, enfants) ?

Problèmes (prédateurs, sécheresse, pourriture, fertilité, etc.) ?

Abattis des deux années précédentes : localisation ? productions idem ?

Chasse/ pêche

Oui ?

Régularité, temps consacré, distance ?

Quels animaux ?

Avec quoi (fusil, arc/flèche, hameçon, filet, harpon, piège, etc.) ?

Vente (rien, surplus, destiné à la vente) ? Si oui : quoi, qté, prix, à qui, où ?

Cueillette

Oui ?

Régularité, temps consacré, distance ?

Quels produits + destination (alimentaire, médicinal, construction, etc.) ?

Elevage

Quels animaux ?

Vente (rien, surplus, destiné à la vente) ? Si oui : quoi, qté, prix, à qui, où ?

Artisanat

Qui fait quoi ?

Régularité, source importante de revenu ?

Vente : combien, à qui ?

Activités non traditionnelles

Salariat, petits boulots

Actuellement, antérieurement ?

Qui, quoi ?

Temps partiel, temps complet ? Ordre de grandeur revenu ?

→ Dans toutes celles citées, quelle est l'activité qui prend le plus de temps ?

Divers

Nationalité française (carte d'identité, attestation) ?

Transferts sociaux : RMI, allocations familiales, indemnité chômage ?

Voyages

Projets

Quid du Parc (qu'en savent-ils, comment le perçoivent-ils, qu'en attendent-ils)

ANNEXE 1b

Enquêtes abattis

Abattis n°

Village

Propriétaire + ethnie + âge

Autres activités

Nombre de personnes à charge (liste des personnes que l'abattis contribue à nourrir)

Autre (s) abattis ? Où ?

Emplacement de l'ancien abattis

Antécédents : forêt « laire », 2aire, jachère (combien d'année) ?

Distance du village

Superficie abattue + cultivée

Forme + orientation

Pente

Sols (hydromorphie, etc.)

Accidents topographiques (criques, inselberg, rocher, etc.)

Arbres non abattus

Date de défrichement + temps + collectif/individuel + outils

Date brûlis + temps + collectif/individuel + outils

Culture (s) dominante(s) + associations culturelles

Pour chaque espèce : date plantation/récolte + qui + mode + outils + densité, etc.

(→ Etude spatio temporelle : - y a t'il mise en culture progressive de l'abattis ?

- y a t'il renouvellement ou rajout de plantes ?

- comment se fait le mélange d'espèces : délimitation zone + densité ?)

Sarclage : quand + qui

Au bout de combien de temps l'abattis est-il abandonné ?

Va t'on encore récolter, quoi, jusqu'à quand ?

Prédateurs / parasites : quoi, quel dégâts, moyen de lutte

Emplacement du prochain abattis ?

ANNEXE 2

Exemple de repas pour une semaine

Mercredi

- repas 1 : café + cassave
- 2 : cochon bois +cassave
- 3 : cochon bois + couac (acheté) + cassave
- 4 : poisson + couac + cassave + poisson

Jeudi

- repas 1 : café + cassave + cochon bois
- 2 : cochon bois + couac (acheté) + cassave
- 3 : cochon bois + cassave
- 4 : cochon bois + riz + cassave

Vendredi

- repas 1 : cochon bois + couac
- 2 : poisson + riz
- 3 : cochon bois + cassave
- 4 : poisson + cassave

Samedi

- repas 1 : café + cassave
- 2 : pâtes + singe
- 3 : poisson + couac + cassave

Dimanche

- repas 1 : café + couac + wassaie
- 2 : cassave + singe
- 3 : riz + cassave + singe
- 4 : poisson + cassave

Lundi

- repas 1 : café + cassave + poisson
- 2 : poisson +cassave
- 3 : poisson + couac (acheté)

Mardi

- repas 1 : café + couac + wassaie
- 2 : couac + riz + singe
- 3 : riz + cassave + poisson
- 4 : cassave + poisson

ANNEXE 3

Quelques exemples d'emploi du temps (mois de juin, à Taluhwen)

◆ Homme de 47 ans, marié, 4 enfants de respectivement 21, 20, 11 et 5 ans (dont les 2 premiers sont mariés)

mardi : - 7h30 : levé + bain au fleuve

- 8h : pêche
- 10h : repas
- 11h : travail à la fabrication d'une pirogue
- 14h : détente dans le hamac + repas
- 16h : reprise du travail à la fabrication de la pirogue
- 17h30 : détente, va boire du cachiri chez un ami
- 18h30 : repas + bain
- 20h : couché

mercredi :

- 7h : levé + bain
- 8h30 : repas
- 9h : fabrication de la pirogue
- 12h : détente
- 14h : pêche
- 15h : détente dans le hamac
- 17h : pose du filet
- 18h30 : repas
- 19h30 : couché

jeudi :

- 7h : levé + bain
- 7h30 : remontée du filet
- 8h30 : repas
- 9h : visite au village de Twenke
- 12h : repas
- 13h : détente dans le hamac
- 15h : fabrication de la pirogue
- 17h30 : bain
- 20h30 : grignotage + couché

vendredi :

- 7h : levé + bain
- 8h30 : travail à l'abattis avec sa femme
- 11h : bain
- 12h : repas
- 14h : fabrication du canot
- 16h30 : repas + visite au village d'Anapaïke
- 18h30 : bain
- 19h30 : couché

◆ Homme d'environ 30 ans, marié, 2 enfants de 9 et 5 ans.

mardi : - 6h30 : levé + bain

- 8h : repas
- 9h : travail à l'abattis (sarclage)
- 11h : retour au village, détente
- 12h : repas
- 13h : bain, détente dans le hamac
- 15h : visite au village de Twenke + repas

- 18h30 : retour au village
- 20h : couché
- mercredi :
 - 6h : levé + bain
 - 7h : pêche
 - 9h : repas + détente dans le hamac
 - 14h : cueillette des fruits du palmier *wassaie* en forêt
 - 17h : retour au village + repas
 - 18h : bain
 - 19h30 : couché
- jeudi :
 - 6h30 : levé + bain
 - 8h : repas
 - 9h : aide d'un ami pour mettre une pirogue à l'eau
 - 12h : détente dans le hamac
 - 13h : repas + match d'entraînement foot
 - 18h30 : bain
 - 19h30 : repas + couché
- vendredi :
 - 6h : levé + bain
 - 8h : ballade à Twenke
 - 9h : visite d'un défunt à Elahe
 - 15h : retour au village, détente
 - 16h : entraînement foot
 - 18h : repas
 - 20h : couché

◆ Homme d'environ 40 ans, marié, 2 enfants de 12 et 18 ans dont le dernier est marié.

- mardi : - 7h : levé et bain
 - 8h : pêche
 - 14h : retour au village et repas
 - 15h : artisanat pour vente (ciel de case)
 - 17h : repas
 - 18h : bain
- mercredi :
 - 7h : levé + bain
 - 9h : repas
 - 9h30 : fabrication d'une pirogue
 - 14h : repas
 - 15h : artisanat pour besoin personnel (vannerie)
 - 18h30 : bain + repas
- jeudi :
 - 6h30 : levé + bain
 - 7h30 : pêche
 - 10h : repas
 - 11h : artisanat (ciel de case)
 - 15h : repas
 - 18h30 : bain

◆ Femme de 24 ans, mariée, 1 enfant de 5 ans.

- lundi
 - 6h30 : levé + bain
 - 7h00 : repas
 - 8h : préparation d'un cochon bois pour le boucanner
 - 9h30 : fabrication d'artisanat pour la vente (collier)

- 10h30 : préparation de jus de *wassaie*
- 12h : aide de la tante pour faire la cassave + repas
- 15h : détente
- 16h : fabrication de poterie
- 17h30 : repas + bain

- mardi :
- 6h30 : levé + bain
 - 8h : repas
 - 9h : fabrication de poterie + détente
 - 12h : pêche + lessive
 - 14h : repas
 - 15h : fabrication de poterie
 - 16h : spectatrice du foot
 - 18h : bain

- mercredi :
- 6h : levé + bain
 - 8h00 : repas
 - 9h : travail à l'abattis + récolte bois de feu
 - 11h30 : pêche + repas + détente
 - 15h : fabrication de poterie
 - 17h30 : repas + bain

- jeudi :
- 6h30 : levé + bain
 - 8h : visite du chaman à Kumakapan
 - 13h : retour au village + repas
 - 15h : fête à Twenke
 - 18h : retour village

◆ Femme de 29 ans, mariée, 3 enfants de 12, 8 et 3 ans

- jeudi :
- 6h30 : levé + bain
 - 8h : repas
 - 9h30 : lessive + détente
 - 11h : fabrication de *hakula*
 - 14 : fête à Twenke
 - 17h30 : retour au village + bain

- vendredi :
- 6h : levé + bain
 - 7h30 : repas
 - 9h : préparation de gibier pour le boucaner
 - 11h : détente + fabrication d'artisanat pour la vente (collier)
 - 15h : repas + visite à Kumakapan avec toute la famille
 - 18h30 : retour au village

- samedi :
- 6h30 : levé + bain
 - 8h : repas
 - 9h30 : travail à l'abattis
 - 12h30 : bain + détente
 - 14h : tissage du coton pour le hamac
 - 16h30 : repas + détente
 - 17h30 : bain

ANNEXE 4

Détail des différents processus de transformation du manioc

Les tubercules de manioc récoltés à l'abattis sont épluchés au couteau le jour même ou le lendemain. Puis, après avoir été rincés, ils sont râpés manuellement dans un bac fait d'un tronc creusé (souvent un morceau de vieille pirogue). La râpe ou grage est bricolée à partir d'un morceau de ferraille de récupération (conserves, bidon, tôle, etc.) troué au moyen d'un clou.

La pâte ou pulpe obtenue après pressage peut être directement mise à bouillir dans une grande marmite avec de l'eau (proportion 1/4) pendant une douzaine d'heures, en ajoutant durant la cuisson une mixture composée de patate douce râpée, de manioc mâché¹ (pour la fermentation) et d'un peu de jus de manioc (*kasili*). On rajoute ensuite une quantité égale d'eau, on filtre puis il faut attendre 2 à 3 jours avant de consommer ce breuvage qui porte le nom de cachiri² ou *kasili* (idem que jus manioc extrait de la couleuvre). On peut également tamiser³ la pâte quand elle est gorgée d'eau, attendre une semaine l'apparition d'une couche de moisissure en l'enfermant dans des feuilles de bananier puis en faire un cachiri appelé *umani*. Le cachiri ne se conserve en général pas plus d'une semaine.

Une sorte de cachiri préparé à partir du manioc doux (*tapakula*) a un processus de transformation différent : après avoir été épluchés, les tubercules sont coupés en morceaux et cuits dans de l'eau jusqu'à être mou. A ce stade le tout est écrasé puis tamisé en rajoutant du sucre au fur et à mesure. Le liquide récupéré est à consommer après 3 à 4 jours.

La pâte peut aussi être pressée dans une couleuvre, vannerie⁴ traditionnelle réalisée à partir d'une Marantaceae (l'« Arouman »), afin d'en extraire le jus toxique riche en acide cyanhydrique. La couleuvre remplie de pâte est suspendue à une traverse, l'autre extrémité est lestée par un procédé astucieux alliant un morceau de bois faisant office de levier et divers poids.

Le jus extrait ou *kasili* peut être utilisé pour la fabrication de diverses boissons et sauces ou galettes. Après avoir attendu 3 à 4 jours, il est directement bouilli pendant environ 3 heures pour éliminer la toxicité, pimenté puis utilisé en tant que milieu de cuisson pour la viande ou le poisson. Ou alors, on laisse décanter le jus à l'air libre pendant une journée puis on récupère le résidu solide. Cet amidon est mis à sécher au soleil pendant deux jours puis émiétté pour donner du tapioca (*kutuli*). Le tapioca, mélangé à de l'eau et mis à bouillir peut être consommé tel quel ou avec du sucre, c'est le *takaka*, particulièrement apprécié par les jeunes enfants au petit déjeuner ou comme coupe faim. Lorsque l'on saupoudre le tapioca directement dans l'eau bouillante sans le délier au préalable, cela porte le nom de *takaka naïn*. Par contre, si l'on mélange le tapioca à un peu d'eau puis qu'on complète avec de la sauce, qui sert de milieu

¹ parfois remplacé par du sucre (1 kg pour une grosse marmite) car les femmes trouvent laborieux le processus de mastication, dans ce cas là il convient de rajouter plus de patate douce

² on précise parfois cachiri jaune ou cachiri chaud (car obtenu après une phase d'ébullition), pour le différencier d. cachiri blanc

³ le tamis est appelé *manale*

⁴ le terme générique pour désigner les vanneries est *namala*

d'ébullition, on appelle cela *tiklewe*. On peut également utiliser le tapioca, après tamisage, pour faire des galettes qui porte aussi le nom de *kutuli*. Si ces galettes sont utilisées pour faire du cachiri, selon le même procédé que le cachiri blanc, la boisson se nommera *kutuli euku* (textuellement : jus de kutuli, *euku* voulant dire jus).

La farine obtenue après pressage dans la couleuvre est séchée durant deux jours, tamisée puis cuite comme une crêpe sur une platine en fonte. La galette obtenue est ensuite mise à sécher pendant une journée sur le toit du carbet. On obtient la cassave (*ulu*) qui est très largement consommée et se conserve environ deux semaines (jusqu'à un mois).

Il existe également une sorte de cassave plus épaisse et molle, qui n'est pas séchée au soleil après la cuisson sur la platine et se conserve moins longtemps, il s'agit d'*ulalakon*.

La cassave peut servir de base à la préparation de ce qu'on appelle le cachiri blanc (*hakula*) : on étale sur la galette de la patate douce râpée et du manioc mâché, on rajoute de l'eau et éventuellement un morceau de cassave moisi⁵, on malaxe le tout puis on filtre avec le tamis le lendemain. Le jus récupéré (*hakula*) est consommé après deux ou trois jours.

Outre la cassave, la farine de manioc sert à la préparation de couac (*kuakë*) qui se conserve plus longtemps et peut être consommée lors des expéditions en forêt (conservation jusqu'à 6 mois voire un an dans des récipients hermétiques, en général des touques). Le couac blanc (à partir du manioc utilisé pour faire la cassave) est obtenu après cuisson de la farine sur une platine en fonte avec des rebords. On rajoute de la farine au fur et à mesure de la cuisson, et le tout est remué constamment afin d'éviter l'agglomération et d'aboutir à un produit sec, gélifié et à grains détachés.

Lors de la préparation du couac jaune (fait à partir du manioc jaune), les tubercules épluchés sont plongés dans l'eau durant 3 à 5 jours avant d'être râpés, puis le processus est identique que pour le couac blanc (pressage, séchage, tamisage, cuisson).

⁵ la préparation de cachiri avec de la cassave moisi est inéquivalente avec celle du cachiri blanc

ANNEXE 5

Liste des espèces végétales citées dans le texte

Noms scientifique	Noms vernaculaires	
	wayana	français/créoles
<i>Avicenia nitida</i>		
<i>Rhizophora</i> sp.		
<i>Euterpe oleracea</i>		
<i>Oenocarpus bacaba</i>		comou
<i>Bactris gasipaes</i>		parepou
<i>Maximiliana maripa</i>		maripa
<i>Astrocaryum vulgare</i>		awara
<i>Euterpe oleracea</i>		wassaie, pinot
<i>Dicotinia guyanensis</i>		angélique
<i>Qualea</i> sp.		gonfalo
<i>Ocotea rubra</i>		grignon franc
<i>Manihot esculenta</i>	ulu	manioc
<i>Ipomea batatas</i>	napi	patate douce
<i>Musa sapientum</i>	palu	bananier
<i>Saccharum officinarum</i>	asikalu	canne à sucre
<i>Zea mays</i>	ehnai	maïs
<i>Dioscorea trifida</i>	napék, wakalau	igname
<i>Dioscorea bulbifera</i>		igname
<i>Citrillus lanatus</i>	malasiya	pastèque
<i>Gossypum barbadense</i>	mawu	coton
<i>Ananas comosus</i>		ananas
<i>Colocasia antiquorum</i>	? lamisi, kutupuli ?	dachine
<i>Xanthosoma</i> sp.	ékémitpé	chou caraïbe
<i>Phaseolus lunatus</i>	kumata	pois savon
<i>Cucumis sativus</i>	comcom	concombre
<i>Manguifera indica</i>		manguier
<i>Citrus</i> spp.		agrumes
<i>Cocos nucifera</i>		cocotier
<i>Psidium guayava</i>		goyavier
<i>Caraica papaya</i>		papayer
<i>Crescentia cujete</i>	kalapi	calebassier
<i>Inga</i> sp.	tuli	pois sucré
<i>Spondias mombin</i>	mope	
<i>Ambelania acida</i>	witip	
<i>Lonchocarpus</i> sp.	hali hali	
<i>Lonchocarpus</i> sp.	kumataimé	
<i>Ischnosiphon arouma</i>		
<i>Scheelea</i> sp.	? way ?	macoupi ?
<i>Orbignya</i> sp.		macoupi ?
<i>Ceiba pentandra</i>		fromager
<i>Cucurbitacea</i> spp		
<i>Calathea ovata</i>	pisoy	
<i>Vigna unguiculata</i>	harikoke	haricot
<i>Cucumis anguria</i>	masisi	concombre antillais
<i>Momordica charantia</i>	soporopo	paroka, sorossi
<i>Hibiscus esculenta</i>		gombo
<i>Capsicum frutescens</i>	asi	piment
<i>Bixa orellana</i>	onot	roucou
<i>Nicotiana</i> sp.		tabac
<i>Anacardium occidentale</i>	oloy	pommier cajou
<i>Arachis hypogea</i>	pinta, ahanep	arachide
<i>Passiflora</i> sp.	ulukujaimé	maracuja

hemit, lèwé epit, muletinothe eitopo, wetep epit, tulala, pakila hemitit, wakima
paila, kulaiwat, peleanatsi, kulumneku, tununipe, non determinés

ANNEXE 6

Les espèces végétales cultivées dans l'abattis et au sein du village

Noms scientifiques	Noms vernaculaires			Cultivé dans	
	wayana	émérillons	français/créoles	l'abattis	le village
<i>Anacardium occidentale</i>	oloy	akadju	pommier cajou		#
<i>Ananas comosus</i>	nana	nana	ananas	# #	
<i>Arachis hypogea</i>	pinta, ahanep	mundui	arachide	(#)	
<i>Astrocaryum vulgare</i>			awara		#
<i>Bactris gasipaes</i>			parepou		#
<i>Bixa orellana</i>	onot	uluku	roucou		(#)
<i>Calathea ovata</i>	pisoy	wale'a		#	
<i>Capsicum frutescens</i>	asi	ki'in	piment	(#)	# #
<i>Caraica papaya</i>			papayer		#
<i>Citrillus lanatus</i>	malasiya	mbolondo	pastèque	# #	
<i>Citrus spp.</i>			agrumes		# #
<i>Cocos nucifera</i>			cocotier		#
<i>Colocasia antiquorum</i>	? lamisi, kutupuli ?	dachin	dachine	#	#
<i>Crescentia cujete</i>	kalapi	kudja'i	calebassier		# #
<i>Cucumis anguria</i>	masisi	masisi	concombre antillais	(#)	
<i>Cucumis sativus</i>	comcom	kokom	concombre	#	
<i>Cucurbita spp.</i>				#	
<i>Dioscorea bulbifera</i>			igname	(#)	
<i>Dioscorea trifida</i>	wakalau, napèk	kala	igname	# #	
<i>Euterpe oleracea</i>			wassaie, pinot		#
<i>Gossypium barbadense</i>	mawu	minudju	coton	# #	# #
<i>Hibiscus esculenta</i>	kalu	iyum ama'e*	gombo, okro	#	
<i>Ipomea batatas</i>	napi	dzetik	patate douce	# #	
<i>Manguifera indica</i>			manguier		# #
<i>Manihot esculenta</i>	ulu	mandiok	manioc	# #	#
<i>Maximiliana maripa</i>			maripa		#
<i>Momordica charantia</i>	soporopo		sorossi, paroka	(#)	
<i>Musa paradisiaca</i>	palu	paku'a	bananier (plantain)		
<i>Musa sapientum</i>	palu	paku'a	bananier (bacove)	# #	# #
<i>Nicotiana sp.</i>			tabac	(#)	
<i>Oenocarpus bacaba</i>			comou		#
<i>Passiflora sp.</i>	ulukujaimé	tambulbale uhu	maracuja		(#)
<i>Phaseolus lunatus</i>	kumata	kumana	pois savon	#	
<i>Psidium guayava</i>			goyavier		(#)
<i>Saccharum officinarum</i>	asikalu	tsituludj	canne à sucre	# #	# #
<i>Vigna unguiculata</i>	harikoke	kumana puku ma'e	haricot	#	
<i>Xanthosoma sp.</i>	ëkëmitpë, aimala	tchu	chou caraïbe	#	#
<i>Zea mays</i>	ehnai	awatsi	maïs	# #	
	hemil				#
	lewë epit				#
	muletinothe eitopo				#
	pakila hemitit				#
	tulala				#
	walima				#
	wetep epit				#

* : *iyum ama'e* = « ce qui glisse, ce qui est gluant »

ANNEXE 7a

Liste de quelques espèces de mammifères chassés¹, noms vernaculaires et type de chasse

Ordre	Famille	Espèce	Nom vernaculaire			Type de chasse ²
			Français, Créole	Wayana	Emérillon	
NENARTHRA	Bradypodidae	<i>Bradypus tridactylus</i> L.	paresseux à 3 doigts	ili	a'i	D, F
	Megalonychidae	<i>Choloepus didactylus</i> L.	paresseux à 2 doigts	alukole	a'i uhu	D, F
	Myrmecophagidae	<i>Myrmecophaga tridactyla</i> L.	grand fourmilier	walisimë		
	Dasypodidae	<i>Dasypus</i> sp.	tatou	kapasi	tatu	D, N, F+C
		<i>Cabassous uncinctus</i> L.	petit tatou	lahpo		
PRIMATES		<i>Priodontes maximus</i> Kerr	tatou géant	melaïmë	tatu uhu	D, N, F+C
	Cebidae	<i>Ateles paniscus</i> L.	singe atèle	alimi	kwata	D, F
		<i>Alouatta seniculus</i> L.	singe hurleur, baboun	alawata	akiki	D, F
		<i>Cebus apella</i> L.	capucin, macaque noir	meku	ka'i	D, F
		<i>Cebus olivaceus</i> Schomburg	capucin, macaque blanc	wakëu	ka'iwololo	D, F
		<i>Saimiri sciureus</i> L.	sapajou blanc	kuanan	kutsili tsing	D, F
		<i>Chiropotes satanas</i>	saki satan	isoimë		D, F
		<i>Pithecia pithecia</i> L.	saki à face poilue	kusili	kutsili hun	D, F
	Callitrichidae	<i>Saguinus midas</i> L.	sapajou noir	makui		D, F
CARNIVORA	Canidae	<i>Spetheos venaticus</i> Lund	chien bois	bëkut		
	Procyonidae	<i>Nasua nasua</i> L.	coati	siyeu	kuwatsi	
		<i>Potos flavus</i>	singe de nuit	kuikui		
PERISSODACTYLA	Tapiridae	<i>Tapirus terrestris</i> L.	tapir terrestre, maïpouri	maïpuli	tapi'it	D, N, F
ARTIODACTYLA	Tayassuidae	<i>Tayassu tajacu</i> L.	pécari à collier, pakira	pakila	taitetu	D, F+C
		<i>Tayassu pecari</i> Link	pécari à lèvres blanches, cochon bois	pëinëkë	tadzau	D, F
	Cervidae	<i>Mazama gouazoubira</i> Fisch.	daguet gris, cariacou	kaleyak	kalidjaku	D, F+C
		<i>Mazama americana</i> Erxleben	daguet rouge, biche	kapao	iuhu	D, N, F
RODENTIA	Agoutidae	<i>Agouti paca</i> L.	pac ou paca	kulimau	pak	N, F
	Dasyproctidae	<i>Dasyprocta aguti</i> L.	agouti	akuli	akutsi	D, F+C
		<i>Myoprocta acouchy</i> Erxleben	agouchi	pasi	akutsiwadj	
	Hydrochaeridae	<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i> L.	cabiai, cochon d'eau	kapjwala	kapiai	D, N, F

¹ Reconnaissance sur dessin à partir de l'ouvrage de L. H. Emmons et F. Feer, Neotropical Rainforest Mammals. A Field Guide, Second Edition, The University of Chicago Press, 1990.

N = nocturne, D = diurne.

F = furet, C = chien, A = arctifléche

ANNEXE 7 b

Liste de quelques espèces d'oiseaux chassés³ et noms vernaculaires

Ordre	Famille	Espèce	Nom vernaculaire		
			Français, Créole	Wayana	Emérillon
GALLIFORMES	Cracidae	<i>Crax alector</i> L.	hocco	ëwok	mîtu
		<i>Penelope marail</i> P.L. St. Müller	maraille	akawak	mbalai
		<i>Pipile pipile</i>	maraille tête blanche	kujui	kudjiui
TINAMIFORMES	Tinamidae	<i>Tinamus major</i> Gmelin	grand tinamou, perdrix rouge	hololo	nambu
		<i>Crypturellus cinereus</i> Gmelin	tinamou cendré, perdrix cendré	mawi	tsonon (?)
		<i>Crypturellus soui</i> Gmelin	tinamou souï, perdrix cul rond	suwi	
		<i>Crypturellus variegatus</i> Gmelin	tinamou varié, perdrix pintade	maipo	tsonon (?)
GRUIFORMES	Psophiidae	<i>Psophia crepitans</i> L.	agami	mamhali	dzakami
CORACIIFORMES	Rhampastidae	<i>Ramphastos toco</i> P.L.St. Müller	toucan toco	kijapok	tukan
			toucan	kûlu	kîlu
			toucan	kîsi	kîtsing
			toucan	palawana	alatsali
			toucan		pîtsing
COLUMBIFORMES			pigeon	pêtê	
			pigeon	walami	
			touterelle	wamu	

³ Ouvrage utilisé pour la reconnaissance : Oiseaux et mammifères de la France d'Outre Mer, par J. Puyo, Stepolde, Papeete, 1978.

ANNEXE 7 c

Liste de quelques espèces de reptiles chassés et noms vernaculaires

Ordre	Famille	Espèce	Nom vernaculaire		
			Français, Créole	Wayana	Emérillon
SAURIA	Iguanidae	<i>Iguana iguana</i> L.	iguane	ololi	dzambaka
			lézard	hapalaka	
CROCODYLIA	Alligatoridae		caïman	aliwe	djakale
			caïman	kulu	
TESTUDINES	Testunidae	<i>Geochelene</i> sp.	tortue terrestre	kuliputpë	
	Pelomecluidae	<i>Podocnemi</i> sp.	tortue aquatique	pupu	

ANNEXE 7 d

Liste de quelques espèces de poissons pêchés et noms vernaculaires

Noms scientifique	Nom vernaculaire			Type de pêche ⁴
	Français, Créole	Wayana	Emérillon	
		laku	toaitsok	F, H, N ; S
		kulumata	kulimbata	
<i>Cichla ocellaris</i> *		matawale	mbatawale	A, N, F, H
		masau		que F ?
	raie	sipali	tsipali	A, N, F, H
<i>Mylietes pacou</i>	coumarou	watau	paku	A, N, F, H
			kubalu	
<i>Leporinus friederici</i> *	carpe	talani	walaku	A, N, F, H
		awalipa	akalapitsun	N, H ; S
<i>Hoplerethrinus unitaeniatus</i> *		walapa	walapa	A, N, F, H
	hawa	hawa	tchawa	A, N, F ; S
<i>Hemiodora</i> sp. *		okonosu	waku'i	A, N, F, H
		kaloy		N ; S
		kolopinpë		A, H, N
		ëtpa	ambuata	F, M ; S
<i>Hemiodus unimaculatus</i> *		ëpui	rabopeiwöt	N, F, H
<i>Chalcus macrolepidotus</i> *		kalala	alalipila	N, F, H
<i>Leporinus fasciatus</i> *	carpe rouge	sieumunë	walmakutaha	A, N, F, H
			walaku ?	
		walewale		A, N, F, H
		ului	ului	A, N, F, H
			madue	
		palakta	ambuludju	H, N
		pasina	pakutsing	A, N, F, H
<i>Electrophrus electricus</i>	gymnote, anguille électrique	alimina	pulake	A, N, F, H

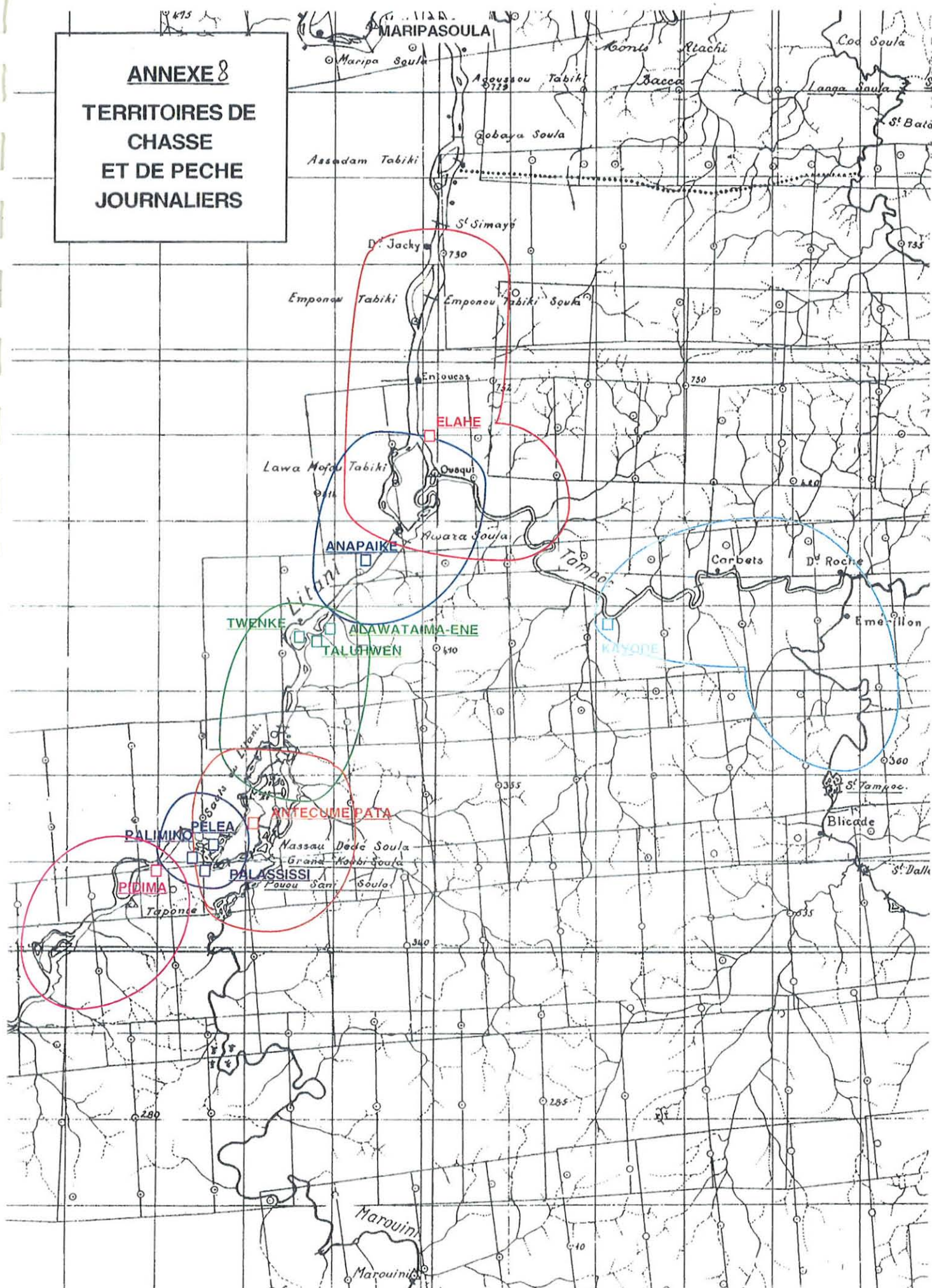
⁴ F : filet, H : thameçon, N : nivrée, A : arc/flèche, M : à la main ; S : plutôt en saison sèche, P : plutôt en saison des pluies

* Identification par le docteur J. R. GERY (HURAUULT, 1965)

<i>Holpias aimara</i>	aimara	aimala	tale'it	A, N, F, H
		kalamale	kuatsiawa	A, N, F, H
		mitala	mandue	
<i>Serralasmus</i> sp.	pirai, piranha	pene	pinan	A, N, F, H
<i>Loricariichthys</i> et <i>Hartia</i> sp. *	goret fouet	lapipi	panatsiwidi	N, F
	sardine	kampuluka		N, H, F
	yaya	opi	pilakit	A, N, F, H
<i>Doras costatus</i>		hoke	tchoke	A, N, F, H
			tsapani	
<i>Ancistrus</i> et <i>Hypostomus</i> sp. *	goret	pële	wilip	N, F, A ; S
<i>Ancistrus</i> et <i>Hypostomus</i> sp. *	goret	mili		
<i>Ancistrus</i> et <i>Hypostomus</i> sp. *	goret	meikolo	mbeokolo	
		pakousin	pakutsing	

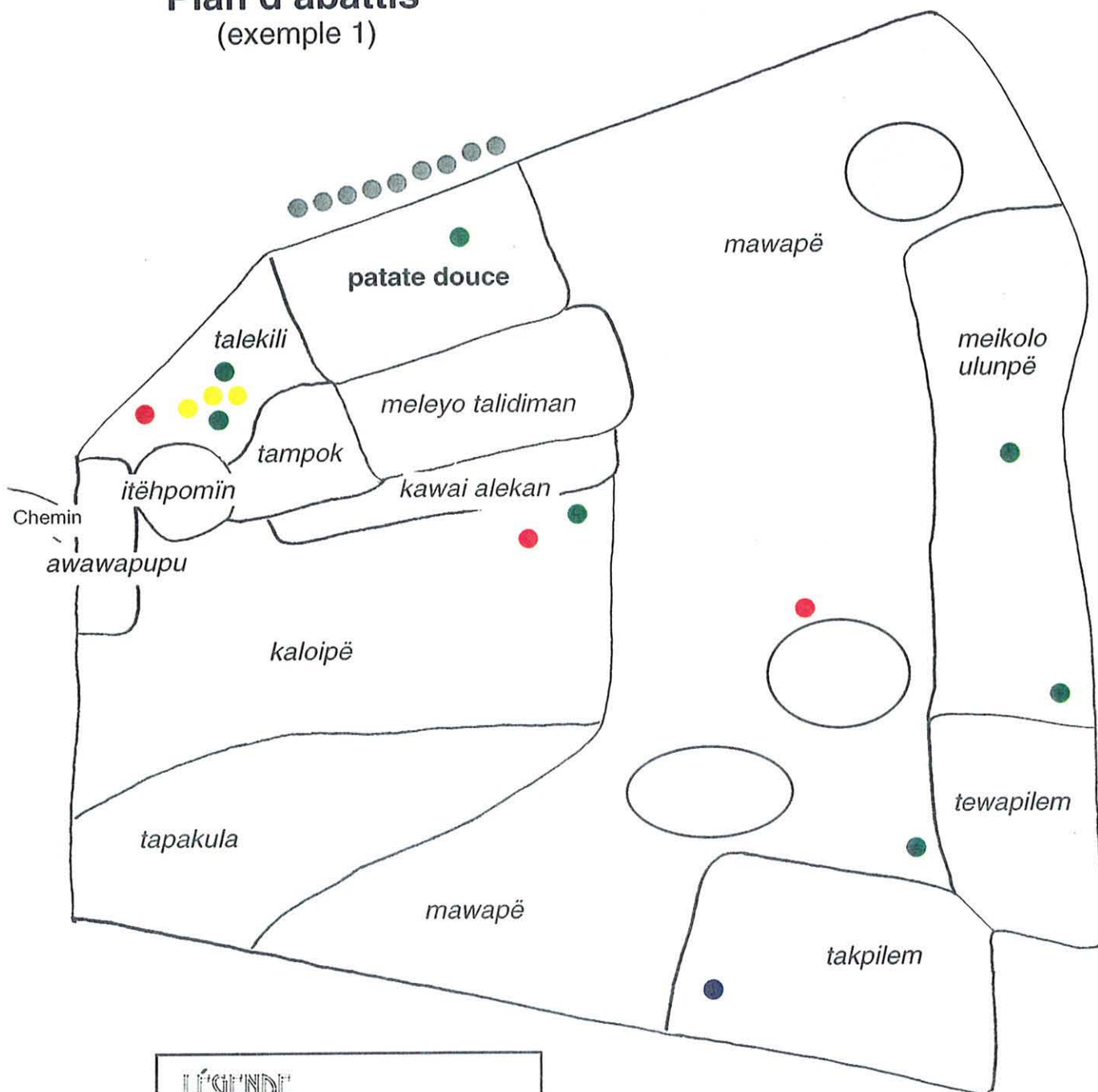
ANNEXE 8

TERRITOIRES DE CHASSE ET DE PECHE JOURNALIERS



ANNEXE 9a

Plan d'abattis (exemple 1)



LÉGENDE

- coton
- bananier
- igname
- pisoy (*Calathea ovata*)
- canne à sucre
- cucurbitacées

en italique : les cultivars de manioc

Echelle : 10 m



ANNEXE 96

Plan d'abattis (exemple 2)

Echelle :

10 m

NORD

Zone de
bas fond

sens de
la pente

tekpilem

mawapë

patate douce

takpilem

palawa

Chemin

LÉGENDE

● bananier

● igname

● chou caraïbe

● canne à sucre

● pisoy (*Calathea ovata*)

en italique : les cultivars
de manioc

Liste des tableaux, figures, cartes et schémas

	Page
Tableaux n° 1 : Principales caractéristiques des villages étudiés.....	33
n° 2 : Répartition sexuelle des tâches.....	41
n° 3 : Les produits dérivés du manioc et leurs noms vernaculaires.....	45
n° 4 : Montants des allocations familiales.....	58
n° 5 : Prix de vente de quelques objets d'artisanat.....	61
n° 6 : La place de l'agriculture au sein des différents systèmes d'activités. 75	75
n° 7 : Les types de sols différenciés par les Wayana et leur aptitude aux cultures.....	79
n° 8 : Calendrier de plantation et de récolte d'un abattis sur deux saisons des pluies.....	87
 Figure n° 1 : Diagramme ombrothermique de Maripasoula.....	 21
n° 2 : Calendrier des activités chez les Wayana.....	42
n° 3 : Les différents types d'achats effectués par les Amérindiens du Haut-Maroni.....	62
n° 4 : Toposéquence type dans la région du Haut-Maroni (sur socle granitique).....	80
 Cartes n° 1 : La Guyane.....	 4
n° 2 : Morphologie et végétation de la Guyane.....	7
n° 3 : Premières propositions pour le Parc du Sud.....	14
n° 4 : Réseau des espaces protégés de Guyane selon réalisation et projets en cours.....	16
n° 5 : Situation de la zone d'étude.....	20
n° 6 : Localisation des communautés Wayana en Amérique du Sud.....	25
n° 7 : Etendue des droits d'usage collectifs selon l'arrêté préfectoral de 1995...29	29
n° 8 : Les villages du Haut-Maroni.....	31
 Schéma n° 1 : Principales formations pédologiques et topographiques du nord au sud.. 6	 6
n° 2 : Relief sur socle cristallin dans le Haut-Maroni.....	22
n° 3 : Les différentes étapes de la transformation du manioc.....	47
n° 4 : Principales caractéristiques des différents activités.....	57
n° 5 : Progression spatio-temporelles de l'abattis.....	83

ANNEXE 10a

Différents cultivars de manioc recensés chez les Wayana du Haut-Maroni

Nom vernaculaire (Wayana)	Utilisation	Origine de l'appellation vernaculaire	Remarques
<i>akawak</i>	cachiri, couac, cachiri blanc	les feuilles ont la même couleur rouge que la gorge et les plumes de la tête d'un d'oiseau nommé « <i>akawak</i> »	
<i>akuli ulu</i>	cachiri, cachiri blanc, cassave	« <i>akuli</i> » : agouti ; cet variété est particulièrement appréciée par l'agouti...	tubercule goût sucré
<i>akulipë</i>	cachiri		
<i>alewon</i>	cassave, cachiri blanc	« <i>ale</i> » : feuille (vient de « <i>alekan</i> »), « <i>won</i> » : piquante ; les feuilles sont piquantes	
<i>alumape</i>	cachiri		
<i>aminkole</i>	cachiri	mot Apalaï	
<i>awalaimë</i>	cassaver, couac	« <i>awala</i> » sp. de palmier, « <i>imë</i> » : sauvage ; la tige est semblable à celle du palmier (nom venant du Jari)	
<i>awawa pupu</i>	cassave	« <i>awawa</i> » : loutre, « <i>pupu</i> » : pied ; ressemble au pied de la loutre	
<i>itëhpomîn</i>	cachiri	« <i>iteh</i> » : cuisson, « <i>pomîn</i> » : rapide ; la cuisson pour faire le cachiri est rapide puisqu'une demi journée suffit	serait la même variété que <i>tilio ulu</i>
<i>itumhakan</i>	cachiri	« <i>itumhak</i> » : non comestible ; il faut faire cuire avant la consommation	pulpe rosâtre
<i>kalawai ulunpë</i>	cachiri	« <i>kaliawa</i> » signifie Brésiliens en Wayana ; la bouture a été ramenée du Brésil	
<i>kaloipë</i>	cachiri		
<i>kasili ulu</i>	cachiri, couac	« <i>Kasili</i> » : le nom d'une personne, « <i>ulu</i> » : manioc, cassave ; le manioc de <i>Kasili</i> (bouture amenée par Kasili, venant du Tapahoni)	pulpe rougeâtre
<i>kasilipë</i>	cassave, (cachiri ?)		
<i>kawai alekan</i>	couac, cachiri	« <i>alekan</i> » : feuille, « <i>kawai</i> » : espèce d'arbre : les feuilles ressemblent à celles du « <i>kawai</i> »	pulpe jaunâtre, écorce du tubercule violette, tige rougeâtre
<i>kulupuhpin</i>	cassave, cachiri		pulpe rougeâtre
<i>kuluwanapë</i>	cassave, cachiri blanc		pulpe blanche
<i>kumaka alekan</i>	cachiri	« <i>alekan</i> » : feuille, « <i>kumaka</i> » : fromager (arbre) ; les feuilles ressemblent à celles du fromager	

<i>kusi ulu</i>	cassave, cachiri, cachiri blanc	« <i>Kusi</i> » : le nom d'une personne, « <i>ulu</i> » : manioc, cassave ; le manioc de <i>Kusi</i> (bouture amenée par Kusi)	tige rose
<i>kutulipë</i>	cassave	utilisé pour faire le tapioca « <i>kutuli</i> »	
<i>liki ulu</i>	cachiri	<i>Liki</i> est le nom d'un Boni, qui a donné la bouture	
<i>lomokan</i>	cassave, couac	« <i>lomo</i> » : petit	pulpe rougeâtre
<i>mainakan</i>	cachiri	nom originaire du Brésil ou du Surinam ?	
<i>maipuli emna</i>		« <i>maipuli</i> » : tapir, « <i>emna</i> » : nez ; le tubercule à la forme du nez du tapir	
<i>malikasika</i>	couac jaune		pulpe jaunâtre
<i>maningole</i>		mot Apalaï	
<i>mawapë</i>	cassave, cachiri blanc, (couac, cachiri)		se casse facilement quand on l'épluche
<i>mawapë alikinan</i>	cassave	« <i>alikinam</i> » : petite feuille ; ressemble à <i>mawapë</i> mais avec des feuilles plus petites	
<i>mawapë emnamukinam</i>		« <i>emnamukinam</i> » : le petit nez ; le tubercule présente une petite proéminence rappelant un nez	ne se casse pas facilement quand on l'épluche, contrairement à <i>mawapë</i>
<i>mawapë talitonkem</i>	cassave	« <i>talitonkem</i> » : grande feuille ; ressemble à <i>mawapë</i> mais avec des feuilles plus grandes	
<i>meikolo ulunpë</i>	couac	« <i>meikolo</i> » : Boni	
<i>meleyo talidiman</i>	cachiri	« <i>meleyo</i> » : Emerillons, « <i>talidiman</i> » : noir ; l'écorce de ce manioc, qui vient des Emerillons, est de couleur noire	serait la même variété que <i>mësia</i>
<i>mësia</i>	cachiri blanc, cassave	« <i>meleyo</i> » : Emerillons ; une bouture a été amenée par les Emerillons	pulpe blanchâtre, tige foncée
<i>napi ulu</i>	cachiri	« <i>napi</i> » : patate douce ; quand on râpe le manioc, la texture est identique à celle de la patate douce	pulpe blanche
<i>oloi anekahpë</i>	cachiri	« <i>oloi</i> » : noix de cajou : la feuille a la même forme	originaire du Paru (Brésil)
<i>oloianoka</i>	cachiri, cassave	« <i>oloi</i> » : noix de cajou, « <i>anoka</i> » : cueillir ; les tiges servent probablement à cueillir les noix de cajou	pulpe jaune/rose, tige foncée
<i>pasi taitalala</i>	cachiri, cassave, cachiri blanc, couac	les tiges se cassent très vite (« <i>taitalala</i> »)	
<i>pelea ulu</i>	cachiri, cachiri blanc, cassave	vient du village de Pelea	pulpe blanche
<i>pijukuku</i>	cassave		
<i>pisoy man</i>	cachiri	« <i>pisoy</i> » : espèce cultivée <i>Calathea ovata</i> , « <i>man</i> » : comme ; le bout du tubercule ressemble à cette plante	feuille rougeâtre, pulpe jaunâtre
<i>simo</i>	cassave, couac		
<i>sonson ulu</i>			

<i>sulupī</i>			
<i>taila ulu</i>	cassave, cachiri blanc	« <i>taila</i> » est un mot Galibi	
<i>takpilem</i>	cachiri	« <i>takpilem</i> » : rouge ; les tubercule sont de couleur rouge	
<i>talekili</i>	cachiri	« <i>kili</i> » : petit, « <i>tale</i> » : feuille ; manioc aux petites feuilles	
<i>talepupēle alewon</i>	cassave		
<i>tampa</i>	cachiri	nom Wayampi, bouture apportée de l'Oyapock	
<i>tampak</i>	cachiri		pulpe jaunâtre
<i>tapakula</i>	cachiri		manioc doux
<i>telamali ulu</i>	cachiri jaune	<i>Telamalmi</i> est le nom d'une personne originaire du Tapanahoni	
<i>tēwahulem</i>	cachiri	« <i>ewasi</i> » : jambe, « <i>tēwahulem</i> » : longue jambe ; les tiges sont longues et droites	idem que <i>tēwamulem</i> ?
<i>tēwamulem</i>	cachiri blanc, cassave	« <i>tēwa</i> » : tige, « <i>mulem</i> » : mou ; les tiges ne sont pas très rigides	
<i>tēwapilem</i>	cachiri, couac	« <i>tēwa</i> » : tige, « <i>takpilem</i> » : rouge ; la tige est de couleur rouge	tige rouge
<i>tohtoman</i>	cassave, cachiri, cachiri blanc	« <i>tohto</i> » : action de donner des petits coups de couteau ; le tubercule s'écorce facilement, il suffit de donner des petits coups de couteau	tubercule blanchâtre, nombreux petits rameaux
<i>tusikēpē</i>	cassave, cachiri	le tubercule (écorce) a presque la couleur noire de l'oiseau du nom de « <i>tusikē</i> »	
<i>umani hapon</i>	cassave		
<i>wakalaimē man</i>	couac	« <i>wakalaimē</i> » : oiseau ressemblant à un héron blanc, « <i>man</i> » : comme ; les tiges, en forme de zigzag, rappelle les pattes de l'oiseau	pulpe jaunâtre
<i>wapu</i>	cachiri, cassave, cachiri blanc	la pulpe à la couleur violette des fruits du palmier « <i>wapu</i> »	
<i>watili</i>	cachiri, couac		pulpe jaunâtre, entre-nœuds régulièrement espacés
<i>yolok ulu</i>		« <i>yolo</i> » : esprit ; ce sont les esprits qui ont apporté ce manioc car les tubercules sont gros (fécundité)	

ANNEXE 10 b

Liste des différents noms vernaculaires de patates douces recensés
chez les Wayana

Nom vernaculaire	Utilisation	Couleur (chair)	Remarque
<i>takpilem</i>	cachiri, cachiri blanc	orange	autre nom : <i>ponpa</i>
<i>talidiman</i>	cachiri, cachiri blanc	violet/rose	
<i>akaina napi</i>	cachiri, cachiri blanc	violet foncé	autre nom : <i>tupulu</i>
<i>talauhpi</i>	cachiri, cachiri blanc	orange	orthographe : <i>kalauhpi</i> ?
<i>wajalikule napi</i>	cachiri, cachiri blanc	blanc	peau très fine, pulpe devient violette après râpage (oxydation)
<i>tipulu</i>	cachiri, cachiri blanc	rose/violet clair	
<i>kaikuiwet</i>	cachiri	orange et marron mélangés	« <i>kaikui</i> » : chien ; « <i>wet</i> » : excrément (le nom s'explique par la couleur qui ressemble à celle d'un excrément de chien)
<i>kopeta napi</i>	consommée bouilli	blanc	
<i>loptamenamena</i>	cachiri blanc, consommé bouilli	rose clair	
<i>tikolokem</i>	consommé bouilli	blanc	
<i>aukuni</i>		blanc	
<i>kalauhpi</i>		orange	
<i>aliwepuno</i>	cachiri	blanc	« <i>aliwepuno</i> » : œuf de caïman »

ANNEXE 10 c

Liste de quelques noms vernaculaires de coton, igname et canne à sucre

Coton : *tikolokem* (blanc),
alawataman (orange ; « *alawata* » : singe hurleur),
elukëman (blanc),
idiwet (graines très foncées).

Igname : *yotman* (long et fin ; « *yoi* » : lézard, « *man* » : comme)
kinikta (noir)
talidiman (violet très foncé/noir)
tikolokem (blanc)
awawa pupu (« *awawa pupu* » : les pieds de la loutre)
mamisi

Canne à sucre : *talidiman*
tëwapijajatsëm (strié verticalement ; « *tewa* » : jambe, « *tupijajatsë* » : traits verticaux)
asikahuhule

LISTE DES ABREVIATIONS

AF : Allocations Familiales

ANR : Activités non Rémunératrices

AR : Activités Rémunératrices

BRGM : Bureau de Recherches Géologiques et Minières

CCAUB : Cellule Conseil en Aménagement et Utilisation des Bois

CES : Contrat Emploi Solidarité

CIRAD : Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement

CNRS : Centre National pour la Recherche Scientifique

DAF : Direction de l'Agriculture et de la Forêt

ENGREF : Ecole National du Génie Rural et des Eaux et Forêts

FNE : France Nature Environnement

FOAG : Fédération des Organisations Amérindiennes de Guyane

IC : Indemnité de Chômage

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

JDN : Jugement Déclaratif de Naissance

LPO : Ligue pour la Protection des Oiseaux

MCPG : Mission pour la Création du Parc de la Guyane

OIT : Organisation Internationale du Travail

ONF : Office National des Forêts

ORSTOM : Institut français de recherche scientifique pour le développement en coopération

RMI : Revenu Minimum d'Insertion

SAU : Superficie Agricole Utile

UAG : Université des Antilles et de la Guyane

WWF : Fond Mondial pour la Nature

ZIC : Zone Intertropicale de convergence