

## Mémoire de fin d'études

Présenté pour l'obtention du Master international

Spécialité : « Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement »

Parcours : Marchés, Organisations, Qualité, Services dans les Agricultures du Sud (MOQUAS)

**Sécurité alimentaire des ménages du Haut Maroni en Guyane : étude d'un système alimentaire et d'un système d'activité en transition**

par John ADAMS



Source : Sarah Ayangma / PAG

Année de soutenance : 2021

Organisme d'accueil : Parc amazonien de Guyane (Parc national)

# **Mémoire de fin d'études**

**Présenté pour l'obtention du Master international**

**Spécialité : « Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement »**

**Parcours : Marchés, Organisations, Qualité, Services dans les Agricultures du Sud (MOQUAS)**

**Sécurité alimentaire des ménages du Haut Maroni en Guyane :  
étude d'un système alimentaire et d'un système d'activité en  
transition**

**par John ADAMS**

**Année de soutenance : 2021**

**Mémoire préparé sous la direction de :  
Frédéric LHOSTE**

**Présenté le : 26/11/2021**

**devant le jury :**

**Carole LAMBERT**

**Frédéric LHOSTE**

**Pauline MILLIET-TREBOUX**

**Organisme d'accueil : Parc amazonien  
de Guyane (Parc national)**

**Maîtres de stage :**

**Pauline MILLIET-TREBOUX**

**Sarah AYANGMA**

*Photo de couverture : Les animateurs et enfants du centre aéré de Taluen, géré par l'association Akenaïtuna, regardent l'exposition montée pour la restitution des résultats du stage sous le tukusipan – structure d'accueil et de rassemblement du village.*

## RESUME

Le peuple des Wayana du territoire du Haut Maroni en Guyane vit une transformation de son mode de vie depuis les années 1960. L'alimentation se trouve au cœur de cette transformation, dans ses dimensions agraires, socioculturelles, économiques et sanitaires. Ce mémoire présente l'étude du système alimentaire du territoire, intégré avec le système d'activité des ménages et le système social-écologique local. Le but de l'étude, commanditée par le Parc amazonien de Guyane (Parc national), est de permettre aux acteurs institutionnels de mieux accompagner les ménages sur les questions agricoles et alimentaires. L'étude a été menée dans deux villages avec une approche ethnographique, principalement à travers des entretiens semi-structurés à domicile. Les résultats montrent un système alimentaire en transition, qui repose sur deux piliers aujourd'hui indispensables : la production vivrière (agriculture itinérante sur brûlis, pêche et chasse) et l'achat alimentaire dans les commerces. Les conséquences sanitaires et sociales de la transition alimentaire sont multiples et complexes, et ne sont pas appréciées de la même manière par les différents acteurs. L'analyse et l'interprétation systémique des résultats permettent d'identifier des points de vigilance importants pour la sécurité alimentaire – notamment le pouvoir d'agir des ménages sur leur système alimentaire et leur capacité de gestion collective des ressources naturelles qui en sont la base. Les perspectives d'action sont formulées pour influencer sur les différents composants du système alimentaire, notamment les chaînes d'approvisionnement, l'environnement alimentaire et les pratiques alimentaires au sein des ménages. Ces perspectives s'appuient sur l'expérience des interventions auprès d'autres populations autochtones vivant une transition similaire.

### Mots clés

agriculture itinérante sur brûlis – Amazonie – amérindien – chasse – gestion des ressources communes – Guyane – parc national – pêche – sécurité alimentaire – système alimentaire – système d'activité – transition alimentaire – transition nutritionnelle – wayana

Pour citer ce document : Adams J, 2021. *Sécurité alimentaire des ménages du Haut Maroni en Guyane : étude d'un système alimentaire et d'un système d'activité en transition*. Mémoire de Master, Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement, parcours Marchés, Organisations, Qualité, Services dans les Agricultures du Sud, Montpellier SupAgro. 111 p.

## ABSTRACT

**Title:** *Food security of households in the Upper Maroni: a study of a food system and a system of activity in transition.*

The Wayana people of the Haut Maroni territory in Guyana have experienced a transformation of their way of life since the 1960s. Food is at the heart of this transformation, in its agrarian, socio-cultural, economic and health dimensions. This dissertation presents the study of the territory's food system, integrated with the household livelihoods system and the local social-ecological system. The aim of the study, commissioned by the *Parc amazonien de Guyane (Parc national)*, is to enable institutional actors to better support households on agricultural and food issues. The study was conducted in two villages with an ethnographic approach, mainly through semi-structured household interviews. The results show a food system in transition, based on two pillars that are essential today: food production (shifting slash-and-burn agriculture, fishing and hunting) and food purchase in shops. The health and social consequences of the food transition are multiple and complex, and are not perceived in the same way by the different internal and external actors concerned. The analysis and systemic interpretation of the results make it possible to identify important areas of attention for food security – in particular the power of households to act on their food system and their capacity for collective management of the natural resources on which it is based. Perspectives for action are formulated to influence different components of the food system, including supply chains, the food environment and household food practices. These perspectives are based on the experience of interventions in support of other indigenous populations experiencing a similar transition.

### **Key words**

shifting slash-and-burn cultivation, Amazon, amerindian, hunting, management of natural resources, French Guyana, national park, fishing, food security, food system, food transition, livelihoods system, nutrition transition, Wayana

## REMERCIEMENTS

Trop nombreuses pour être toutes nommées ici sont toutes les personnes qui m'ont permis, de près ou de loin, d'arriver à ce moment critique de la mise des touches finales au mémoire de fin d'études en agronomie. Un grand « merci » aux anonymes et aux oublié-e-s donc pour commencer.

Ensuite, les personnes que je tiens à remercier particulièrement et nommément sont :

Pauline Milliet-Treboux et Sarah Ayangma mes encadrantes au PAG, pour la confiance qu'elles m'ont accordé, pour le soutien logistique, moral et intellectuel qu'elles m'ont assuré et pour la collaboration amicale qu'elles m'ont proposé.

Fanny Faivre D'Arcier, aussi au PAG, pour son accueil, pour son appui matériel et organisationnel et pour son intérêt pour le stage.

Les nombreux collègues autres du PAG (Micky, Françoise, Guillaume, Raymond, Arnaud, Fernand, Steeve, Agnès, Tapinkili, Lanaki, Apaï, Pierre, Félix, Kupi, Fanny R., Géraldine, Arnaud, Pierre, Claire, Dipali, Camille, Renzo, Marcella, Cyrielle...) pour les renseignements, les documents, les orientations, les moments de convivialité et de partage.

Uhme Taloemale Aliwaupoe – « Tex » – pour sa bonhomie et son efficacité dans l'accompagnement en tant que médiateur-interprète. Il m'a permis de surmonter mes difficultés et faire de belles rencontres à Taluen, et d'avoir sauvé la mise pour les restitutions dans les villages en plein évènement familial.

Alicia Ouempi, pour son courage et son enthousiasme lors de sa première mission de médiatrice-interprète à Antecume Pata, loin de son premier enfant tout jeune.

Toutes les personnes dans les différentes institutions qui m'ont donné du temps pour partager généreusement leurs informations et points de vue. Je pense plus particulièrement à : Marie Fleury au MNHN ; Damien Davy au CNRS ; Rémy Pignoux au CDPS de Maripasoula ; Célia Basurko au CH de Cayenne ; Jean-Luc Bauza à Guyane Promo Santé ; Arnaud Doubrou-Bonbi, Marc Petidan et Sylvain Ballof à la Mairie de Maripasoula ; Nathan Astar à la Chambre d'Agriculture ; Emmanuelle Desaintmartin à la DGTM.

Toutes les femmes et hommes à Taluen, Antecume Pata, Anapaïke et Freedom City qui ont bien voulu accepter de passer du temps à participer à l'étude, de supporter les questions curieuses, de partager du *cachiri* et m'apprendre à vivre. Merci même à ceux qui ont été désobligeants. Ils ont contribué à l'enquête à leur manière.

Christian Baranger pour l'aide précieuse pour la recherche de stage et pour le modèle de CV qui va sûrement m'aider pour la suite.

Frédéric Lhoste, pour l'accompagnement académique encourageant, réactif et sans ingérence.

Carole Lambert pour ses retours judicieux sur ce mémoire qui m'ont permis d'améliorer cette version finale.

Les personnes qui m'ont permis de loger chez elles ou chez leurs voisins à Maripasoula et à Antecume Pata.

Omblyne, pour son soutien tout au long du stage et pour la correction d'une grande partie de ce mémoire. Les lecteurs et lectrices vont peut-être deviner laquelle.

Enfin, une pensée reconnaissante pour Marc Petidan, qui a accueilli mon travail avec un grand intérêt professionnel et un regard fraternel ; et pour André « Antecume » Cognat, fils du Dauphiné français, mon pays d'adoption, adopté lui-même en pays wayana, pour sa bienveillance à mon égard, malgré tout. Tous deux sont décédés avant l'achèvement de ce mémoire, qui leur est dédié en quelque sorte.

# TABLE DES MATIERES

Résumé .....	i
Abstract .....	ii
Remerciements .....	iii
Listes des figures, tables et encadrés .....	vi
Glossaire .....	vii
Sigles et acronymes .....	ix
1. Introduction.....	1
2. Le contexte du stage .....	2
2.1 Le territoire et ses habitants .....	2
2.2 Le Parc amazonien de Guyane - Parc national .....	4
2.3 La commande et la problématique du stage .....	5
2.3.1 Le contexte de la commande.....	5
2.3.2 La commande.....	5
2.3.3 La problématique .....	6
2.4 Les parties prenantes du stage .....	6
3. Méthodologie .....	8
3.1 Les grilles d'analyse .....	8
3.1.1 Le système alimentaire.....	8
3.1.2 Le système d'activité .....	9
3.1.3 Le système social-écologique .....	11
3.2 Le protocole de recherche .....	11
3.2.1 La recherche bibliographique .....	12
3.2.2 L'enquête de terrain.....	12
3.3 Contraintes et limites .....	15
3.4 Le calendrier de travail .....	16
4. Résultats.....	17
4.1 Le système alimentaire.....	17
4.1.1 Introduction .....	17
4.1.2 Le régime alimentaire des familles d'Antecume Pata et Taluen .....	17
4.1.3 Les comportements et représentations alimentaires.....	21
4.1.4 L'environnement alimentaire .....	26
4.1.5 Les chaînes d'approvisionnement.....	28
4.1.6 Les principaux acteurs du système alimentaire et leurs activités .....	33
4.1.7 Les facteurs d'influence et évolutions du système alimentaire .....	37

4.2	Le système d'activité .....	43
4.2.1	Introduction .....	43
4.2.2	Les activités.....	43
4.2.3	Les ressources disponibles.....	49
4.2.4	Les motivations et représentations .....	58
4.2.5	Variantes des systèmes d'activités .....	61
5.	Analyses et discussion.....	64
5.1	Analyses .....	64
5.1.1	Le système alimentaire.....	64
5.1.2	Le système d'activité .....	70
5.1.3	L'action collective et la gestion des ressources communes .....	75
5.2	Discussion.....	78
5.2.1	Une transition alimentaire rapide sur le Haut Maroni.....	78
5.2.2	Une transition alimentaire socialement enchâssée.....	78
5.2.3	La transition alimentaire : un phénomène commun et largement connu.....	79
5.2.4	Des effets contrastés sur la sécurité et la souveraineté alimentaire.....	80
5.2.5	Un système alimentaire néfaste pour la santé .....	82
6.	Perspectives.....	84
6.1	Introduction .....	84
6.2	Orientations stratégiques .....	84
6.2.1	Les cadres de réflexion et d'action .....	84
6.2.2	Les chemins de changement possibles .....	84
6.3	La faisabilité et l'impact des actions sur le système alimentaire .....	86
6.4	Principes d'action .....	87
6.5	Des pistes d'action et des actions déjà en cours.....	88
6.6	Elaboration d'une stratégie alimentation pour le sud de la Guyane .....	89
7.	Conclusion .....	90
	Références bibliographiques .....	91
Annexe 1	L'offre de stage .....	96
Annexe 2	La trame de recherche pour l'enquête de terrain.....	100
Annexe 3	Liste des informateurs clés .....	101
Annexe 4	La localisation des ménages qui ont participé à l'enquête .....	102
Annexe 5	Sélection de données de l'enquête « Activités vivrières » du PAG, 2018 .....	103
Annexe 6	Estimation des emplois à Antecume Pata et Taluen .....	105
Annexe 7	Les différents processus et produits de la transformation du manioc.....	106
Annexe 8	Différents déterminants de comportement relevés en lien avec l'alimentation .....	107
Annexe 9	Liste des propositions d'action recueillies lors des restitutions .....	110
Annexe 10	Recommandations du groupe d'experts de l'IRD : alimentation et nutrition dans les DROM .....	111

## LISTES DES FIGURES, TABLES ET ENCADRES

### Figures

Figure 1	Carte de la Guyane.....	2
Figure 2	Vue d'ensemble de Taluen et Antecume Pata .....	3
Figure 3	Maison à Antecume Pata .....	4
Figure 4	Modèle conceptuel : le système alimentaire .....	8
Figure 5	Modèle conceptuel : le système d'activité .....	10
Figure 6	Modèle conceptuel : système social-écologique.....	11
Figure 7	Exemple d'estimation de la fréquence de consommation de différents aliments .....	14
Figure 8	Panneau de présentation fabriqué pour les restitutions dans les villages .....	15
Figure 9	Le calendrier de travail.....	16
Figure 10	Les principaux aliments consommés dans les ménages.....	17
Figure 11	Différentes épiceries fréquentées par les habitants du Haut Maroni.....	27
Figure 12	Différentes cultures dans un abattis.....	30
Figure 13	Principaux flux de produits alimentaires .....	33
Figure 14	Les différents acteurs du système alimentaire du Haut Maroni.....	34
Figure 15	Evolution de la population du Haut Maroni, 1960-2020 .....	43
Figure 16	Calendrier des cultures et prélèvements alimentaires des ménages.....	44
Figure 17	Transformation du manioc.....	45
Figure 18	Toposéquence typique de la zone de Taluen.....	51
Figure 19	Emplacement des abattis près des villages de Taluen et Antecume Pata en 2018 .....	52
Figure 20	Evolution de la population de Taluen et évolution de la surface cultivé en abattis .....	53
Figure 21	Le PLU et l'occupation réelle des sols à Taluen, 2018 .....	57
Figure 22	La décharge de Taluen .....	83
Figure 23	Chemins de changement pour influencer le système alimentaire.....	84

### Tableaux

Tableau 1	Les parties prenantes du stage .....	7
Tableau 2	La répartition des activités par genre au début des années 1960 et en 2021 .....	48
Tableau 3	Synthèse des variantes du système d'activité des ménages du Haut Maroni .....	75
Tableau 4	Les domaines d'action « NOURISHING » par composante du système alimentaire .....	85

### Encadrés

Encadré 1	Alcool et alimentation .....	24
Encadré 2	L'intoxication par le mercure.....	25
Encadré 3	L'agriculture itinérante sur brulis en Guyane : les abattis .....	29
Encadré 4	Donner, échanger et partager dans les villages du Haut Maroni .....	31
Encadré 5	Les <i>mayouris</i> .....	41
Encadré 6	Réflexions des sur la place de l'argent dans la société locale .....	59

## GLOSSAIRE

<b>Abattis</b>	<p>Des jardins où, au défrichage de parcelles forestières [généralement à l'aide du feu]...succèdent temporairement des cultures agricoles. Après exploitations, celles-ci sont laissées à la régénération et développent à nouveau des faciès forestiers jusqu'à re-mobilisation éventuelle et ultérieure par une nouvelle mise en exploitation. Pendant la période de jachère, l'agriculteur met en culture d'autres parcelles, gagnées sur la forêt ou d'anciens jardins.</p> <p>Source : Renoux et al., 2003.</p>
<b>Accès (économique, social et physique)</b>	<p>Situation où la part du revenu d'une personne ou d'un ménage consacré à l'achat des denrées nécessaires pour assurer une alimentation adéquate n'est pas de nature à empêcher la satisfaction des autres besoins élémentaires, et où chacun, y compris les personnes et groupes vulnérables, a accès à une nourriture suffisante.</p> <p>Source : HLPE, 2020.</p>
<b>Agencéité</b>	<p>Faculté d'une personne d'agir – individuellement ou collectivement – de manière indépendante pour choisir les aliments qu'elle consomme, les aliments qu'elle produit et la manière dont ces aliments sont produits, transformés et distribués et de participer aux processus stratégiques qui façonnent les systèmes alimentaires. Afin de protéger l'agencéité, les systèmes sociopolitiques doivent soutenir des structures de gouvernance qui permettent de garantir la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous.</p> <p>Source : HLPE, 2020.</p>
<b>Alimentation saine et durable</b>	<p>Les régimes alimentaires sains et durables sont des habitudes alimentaires qui promeuvent toutes les dimensions de la santé et du bien-être des individus, qui présentent une faible pression et un faible impact environnementaux, et qui sont accessibles, abordables, sûrs et équitables, et culturellement acceptables.</p> <p>Source : FAO et OMS, 2020.</p>
<b>Choix (alimentaires) des consommateurs</b>	<p>L'ensemble des choix et des décisions des consommateurs concernant, au niveau individuel ou au niveau du ménage, les aliments à acheter, à stocker, à préparer, à cuisiner et à consommer, et la répartition de ces aliments au sein du ménage (notamment entre les hommes et les femmes et entre les adultes et les enfants), et les facteurs qui influencent ces choix et décisions.</p> <p>Source : HLPE, 2017.</p>
<b>Comportement des consommateurs</b>	<p>L'ensemble des choix et des décisions des consommateurs concernant, au niveau individuel ou au niveau du ménage, les aliments à acheter, à stocker, à préparer, à cuisiner et à consommer, et la répartition de ces aliments au sein du ménage (notamment entre les hommes et les femmes et entre les adultes et les enfants), et les facteurs qui influencent ces choix et décisions.</p> <p>Source : HLPE, 2017.</p>
<b>Disponibilité alimentaire</b>	<p>Le fait de disposer d'une nourriture exempte de substances nocives et acceptable dans une culture déterminée, en quantité suffisante et d'une qualité propre à satisfaire les besoins alimentaires des personnes, que cette nourriture soit produite ou importée dans le pays.</p> <p>Source : HLPE, 2020.</p>

<b>Environnement alimentaire</b>	Le contexte physique, économique, politique et socioculturel dans lequel les personnes entrent en contact avec le système alimentaire, en tant que consommateurs, pour faire leurs choix concernant l'achat, la préparation et la consommation des aliments. Source : HLPE, 2017, 2020.
<b>Jardin de carbet</b>	Espace autour des habitations dans lequel est planté différents espèces d'arbres fruitiers et, selon les cas, certaines cultures de l'abattis (manioc, patates douces, piment, bananes, canne à sucre etc.) et des légumes. Cet espace peut aussi être un lieu de petit élevage, principalement des poules. Le jardin de carbet est analogue du jardin de case dans d'autres régions.
<b>Produits alimentaires ultra-transformés</b>	Des formulations pour la plupart de sources industrielles bon marché d'énergie alimentaire et de nutriments, plus des additifs, utilisant une série de procédés (d'où « ultra-transformés »). Dans l'ensemble, ils sont riches en énergie, riches en graisses malsaines, en amidons raffinés, en sucres rapides et en sel, et pauvres en protéines, fibres alimentaires et micronutriments. Les produits ultra-transformés sont conçus pour être hyper appétissants et attractifs, avec une longue durée de conservation et pouvant être consommés n'importe où, n'importe quand. Leur formulation, leur présentation et leur commercialisation favorisent souvent la surconsommation. Source : Monteiro et al., 2018, traduction.
<b>Régime alimentaire durable</b>	Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires qui ont un faible impact sur l'environnement et qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à la protection et au respect de la biodiversité et des écosystèmes, sont culturellement acceptables, accessibles, économiquement équitables et financièrement abordables ... ; et ils permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. Source : FAO, 2012.
<b>Sécurité alimentaire</b>	La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. Source : FAO, 2001.
<b>Souveraineté alimentaire</b>	Le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires. Source : Réseau pour une Alimentation Durable, <a href="https://foodsecurecanada.org/fr/qui-sommes-nous/la-souverainete-alimentaire-quest-ce-que-cest">https://foodsecurecanada.org/fr/qui-sommes-nous/la-souverainete-alimentaire-quest-ce-que-cest</a> , accédé le 17/11/2021.
<b>Stabilité alimentaire</b>	Capacité d'assurer la sécurité alimentaire en cas de chocs soudains (par exemple en situation de conflit ou de crise économique, sanitaire ou climatique) ou de phénomène cyclique (par exemple, l'insécurité alimentaire saisonnière). Source : HLPE, 2020.

<b>Système alimentaire</b>	<p>La façon dont les hommes s'organisent pour obtenir et consommer leur nourriture, et la composition de celle-ci. Source : Malassis et Ghersi, 2000.</p> <p>Ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liés à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnement. Source : HLPE, 2020.</p>
<b>Système d'activité</b>	<p>Un ensemble d'activités, articulées au sein du ménage, pour lesquelles sont mobilisées des ressources techniques, mais aussi des relations interpersonnelles se référant à différents systèmes normatifs... et caractérisées par la recherche spécifique ou globale d'objectifs marchands et non marchands, permettant la satisfaction des besoins économiques et sociaux du groupe domestique. Source : adapté de Gaillard et Sourisseau, 2009.</p>
<b>Système de production</b>	<p>Mode de combinaison entre terre, force et moyens de travail à des fins de production végétale et animale, commun à un ensemble d'exploitations. Source : Reboul, 1976.</p>
<b>Transition nutritionnelle / alimentaire</b>	<p>Changements qui surviennent dans les modes de vie et les habitudes alimentaires et qui sont causés par l'urbanisation, la mondialisation et la croissance économique, et leurs conséquences sur la nutrition et la santé. Source : HLPE, 2020.</p>
<b>Utilisation alimentaire</b>	<p>Disposer d'une alimentation adéquate, d'eau potable, d'installations sanitaires et de soins de santé permettant d'atteindre un état de bien-être nutritionnel où tous les besoins physiologiques sont satisfaits. Source : HLPE, 2020.</p>

## SIGLES ET ACRONYMES

<b>PAG</b>	Parc amazonien de Guyane (Parc national)
<b>CFPPA</b>	Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles
<b>CAE</b>	Coopérative d'Activités et d'Emploi
<b>PLU</b>	Plan Local d'Urbanisme
<b>RSA</b>	Revenu de Solidarité Active
<b>DGTM</b>	Direction Générale des Territoires et de la Mer
<b>ARS</b>	Agence Régionale de Santé
<b>DAAF</b>	Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Guyane
<b>CCOG</b>	Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais, intercommunalité incorporant la commune de Maripasoula
<b>CTG</b>	Collectivité Territoriale de Guyane, qui exerce les compétences attribuées à un département d'outre-mer et à une région d'outre-mer

# 1. INTRODUCTION

La population amérindienne, wayana, du Haut Maroni dans le sud de la Guyane française vit depuis plusieurs décennies une transformation de son mode de vie. Aux activités d'agriculture itinérante sur brûlis, de pêche, de chasse et de cueillette permettant la subsistance et l'accomplissement, s'ajoutent d'autres modes d'action reposant sur des ressources, compétences et valeurs exogènes.

Les décideurs politiques, les acteurs du développement et les structures d'accompagnement proposent depuis de nombreuses années des actions d'accompagnement, sans grand succès. En effet, les dispositifs classiques de développement agricole sont peu adaptés aux particularités du monde wayana dans laquelle l'activité agricole ne peut pas être un métier mais un composant, entre autres, d'un système d'activité complexe et souple.

Nous nous sommes appuyés sur trois grilles de lecture pour cette étude, fournies par les modèles conceptuels suivants : le système alimentaire ; le système d'activité ; le système social-écologique. Aborder la sécurité et la souveraineté alimentaire via trois systèmes imbriqués nous a permis d'appréhender la complexité du sujet dans le contexte particulier des villages amérindiens du Haut Maroni, tout en évitant la construction d'un cadre analytique total trop vaste et trop complexe pour être opérant.

La problématique formulée au début du stage était la suivante :

Quelle est la nature du système alimentaire et du système d'activité de la population du Haut Maroni ; quelle est leur capacité à répondre durablement aux besoins alimentaires et sociaux des ménages ; qui sont les principaux acteurs et forces d'influence sur ces systèmes ; comment ces systèmes réagissent-ils aux différentes forces d'influence internes et externes ; et quels sont donc les enseignements à tirer pour un accompagnement adapté des agricultures familiales locales ?

Cette problématique a évolué au cours du stage car le prisme global du système alimentaire a révélé l'importance des apports alimentaires venant d'en dehors du système agricole. L'approche par système d'activité a permis d'appréhender l'importance réelle de l'activité agricole. Les points de vigilance identifiés sur la sécurité alimentaire et sur les conséquences de la transformation du système alimentaire local dépassent le cadre agricole, touchant aux questions de transformation socioculturelle, de gouvernance locale et de santé publique.

Le cœur de l'étude est une enquête de terrain de dix semaines dans les villages de Taluen et Antecume Pata, consistant en trente entretiens semi-structurés, un nombre équivalent d'entretiens avec divers autres informateurs et de séquences d'observation participante. Nous avons construit la trame de recherche pour l'enquête et pour la recherche bibliographique à partir des trois modèles conceptuels présentés ci-dessus.

Après une brève exposition du contexte du stage (le chapitre 2) et de la méthodologie de recherche employée (le chapitre 3), nous présentons dans ce mémoire les résultats obtenus au sujet du système alimentaire (la section 4.1) et du système d'activité (la section 4.2). Les résultats au sujet du système social-écologique apparaissent de façon transversale. L'analyse de l'état de ces trois systèmes est présentée dans la section 5.1, suivie d'une discussion en guise de synthèse et de diagnostic sur la sécurité alimentaire des ménages du Haut Maroni dans ses différentes dimensions (la section 5.2). Cette réflexion ouvre sur des perspectives d'action, présentées dans le chapitre 6. Dans le chapitre 7 nous présentons la conclusion de l'étude, que nous espérons provisoire.

## 2. LE CONTEXTE DU STAGE

Le stage se déroule en Guyane Française, département d'outre-mer français depuis 1969, dans le nord-est du continent sud-américain. La structure d'accueil est le Parc amazonien de Guyane (Parc national) – le PAG.

### 2.1 Le territoire et ses habitants

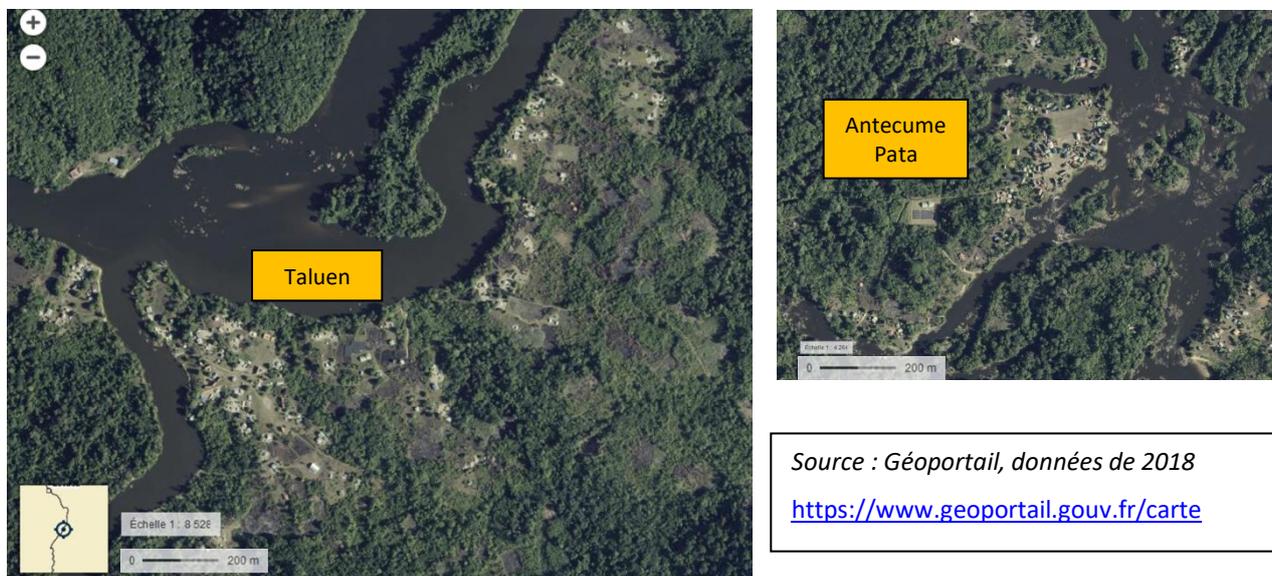
Le territoire du stage se trouve dans, et autour, des villages amérindiens de Taluen et Antecume Pata, dans la commune de Maripasoula dans le sud de la Guyane, sur la frontière avec le Suriname (voir la **figure 1**). Ces villages sont situés sur le fleuve Maroni, à quelques heures de pirogue au sud (en amont) du chef-lieu de la commune, dans la « zone d'adhésion » du PAG (zone de priorité développement local durable). Ils font partie d'un ensemble de six villages, dont quatre – Elae, Taluen, Antecume Pata et Pidima – se trouvent du côté français du fleuve et un – Anapaïke – du côté surinamien. Cayodé est situé sur la rivière Tampok, affluent du Maroni.

Figure 1 Carte de la Guyane



Le territoire du Haut Maroni se trouve en zone forestière tropicale humide, dans un « espace d'occupation humaine permanente » où les activités humaines, notamment l'agriculture itinérante sur brûlis, modifient de manière permanente l'environnement de la forêt.<sup>1</sup> Alors que des travaux archéologiques démontrent une occupation ancienne sur toute l'étendue du plateau des Guyanes – entre la Guyane, le Suriname et la Guyana actuels – les habitations sont installées uniquement sur les rives des cours d'eau majeurs. Voir la **figure 2** pour une vue d'ensemble des villages de Taluen et Antecume Pata.

**Figure 2** Vue d'ensemble de Taluen et Antecume Pata



Les habitants de ces villages sont principalement des wayana, l'un des six peuples amériindiens de la Guyane, présent également au Suriname et au Brésil, dont la population en Guyane s'élève à environ deux mille personnes. Leur mode de vie est en constante mutation depuis leur arrivée sur le territoire guyanais au 18<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui le mode de vie traditionnel et les pratiques vivrières d'agriculture, de chasse, de pêche et de cueillette, ont été radicalement changés sous l'influence de l'économie de marché, de l'intégration administrative et culturelle dans la société française.<sup>2</sup> Voir la **section 4.1.7** pour plus de détails sur les différents facteurs d'influence, surtout en ce qui concerne le système alimentaire de la population wayana du Haut Maroni.

La population de Taluen est à peu près de 450 personnes, et celle d'Antécume Pata d'environ 300. Les habitants sont regroupés principalement par famille nucléaire habitant des maisons individuelles, pour la plupart en bois. La maison typique comprend un logement sur pilotis, principalement utilisé pour dormir, sous lequel est organisé un espace de vie du jour ouvert sur l'extérieur. Dans cet espace les différents membres de la famille peuvent cuisiner et manger, se reposer, regarder la télévision, recevoir des invités, fabriquer des objets etc. Dans certains cas la cuisine et espace pour manger sont séparés de l'espace de vie. Dans un deuxième bâtiment se trouve l'atelier de transformation du manioc, la culture de base locale. D'autres bâtiments peuvent abriter du matériel de pêche, des outils agricoles, des moteurs de pirogue et des bidons

<sup>1</sup> Charte Parc amazonien de Guyane : Carte des vocations. <https://www.parc-amazonien-guyane.fr/fr/download/file/fid/4044>, consulté le 20/4/2021.

<sup>2</sup> PAG, Des modes de vie intimement liés au milieu naturel. <https://www.parc-amazonien-guyane.fr/fr/des-decouvertes/un-territoire-multiculturel/des-modes-de-vie-intimement-lies-au-milieu-naturel>, consulté le 20/4/2021.

de carburant. Une maison de ce type est présentée dans la **figure 3** ci-dessous.

**Figure 3**      **Maison à Antecume Pata**



Source : John Adams / PAG

## 2.2 Le Parc amazonien de Guyane - Parc national

Le PAG a été créé le 27 février 2007 et couvre 3,4 millions d’hectares, soit 40% du territoire guyanais<sup>5</sup>. Elle comprend **une zone de cœur** strictement réglementée pour protéger « *l’exceptionnelle richesse de ses patrimoines naturels, paysagers et culturels* » – au sein de laquelle la priorité est donnée à la préservation du milieu naturel – et **une zone de libre adhésion** pour laquelle la Charte du PAG intègre un grand ensemble de mesures pour :

- « *la conservation des patrimoines naturel et paysager, notamment pour maintenir le cadre de vie des populations et/ou de pérenniser leurs pratiques de subsistance ;*
- *la conservation et la valorisation des patrimoines culturels ;*
- *le développement des zones de vie, qu’il s’agisse du développement culturel, social et économique, ou de l’amélioration du cadre de vie. »* (Parc amazonien de Guyane, 2012a).

Le projet de créer un parc remonte à 1978, et a été lancé officiellement lors du Sommet de la Terre à Rio de Janeiro en 1992. Entre 1992 et 2005, trois projets de constitution du parc ont été construits pour être ensuite abandonnés. Les différentes vocations et compétences du parc, ses délimitations, zonage et réglementation ont été négociés à force de multiples compromis pour satisfaire les différentes priorités de préservation de l’espace naturel, d’aménagement du territoire, d’accès aux ressources et d’identité culturelle (Fleury et Karpe, 2006).

---

<sup>5</sup> Le Parc amazonien de Guyane. <https://www.parc-amazonien-guyane.fr/fr/le-parc-amazonien-de-guyane> consulté le 10/05/2021.

Le PAG collabore avec quatre autres partenaires dans le domaine du développement agricole : la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Guyane (DAAF), la Chambre d'Agriculture de Guyane, la Commune de Maripasoula et l'antenne du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA) à Maripasoula. Ces acteurs sont porteurs de différentes politiques de développement territorial et agricole, parfois en tension entre conservation et modernisation.

## **2.3 La commande et la problématique du stage**

### **2.3.1 Le contexte de la commande**

Le PAG et les autres acteurs concernés par le développement agricole sur le territoire du Haut Maroni<sup>6</sup> mènent des actions d'accompagnement des agricultures familiales depuis plusieurs années. L'orientation de ces actions est fortement influencée par le modèle de développement agricole français (hexagonale). Les connaissances des systèmes agraires, alimentaires et d'activités des populations wayana semblent incomplètes ou insuffisamment intégrées dans l'accompagnement de leurs agricultures traditionnelles.

### **2.3.2 La commande**

**La finalité du stage** est de permettre aux décideurs politiques et aux acteurs du développement et des structures d'accompagnement des ménages agricoles des communautés amérindiennes du Haut Maroni de mieux comprendre les différentes formes d'agricultures familiales et les dynamiques de changement, afin de proposer un accompagnement adapté aux spécificités des systèmes d'activité locaux et à la place de l'agriculture dans le système alimentaire.

**L'objectif spécifique du stage** est de produire une description détaillée des différents systèmes agraires et alimentaires imbriqués dans les systèmes d'activités des familles du Haut Maroni pour compléter les connaissances existantes et les rendre accessibles aux différentes parties prenantes de l'étude – communautés, décideurs politiques, acteurs du développement agricole.

Les pressions sur les modes de vie des populations wayana du Haut Maroni, et les conséquences sur les systèmes d'activité et systèmes alimentaires, ont été constatées à plusieurs reprises depuis plus de cinquante ans (Hurault, 1968 ; Beckerman, 1996 ; Demaze et Manusset, 2008 ; Gely, 1984 ; Renoux et al., 2003 ; Verwilghen, 1998 ; Tsayem Demaze, 2008). Un enjeu majeur de ce stage est d'identifier des voies d'action qui correspondent aux priorités et capacités des populations concernées, en évitant de faire une énième description des agricultures traditionnelles.

**L'hypothèse** suivante a été posée implicitement dans la commande de stage : les schémas classiques de développement agricole ne correspondent pas aux réalités et aux priorités des populations du Haut Maroni, et une meilleure connaissance de celles-ci permettrait une action publique plus pertinente et plus efficace.

### **Les livrables attendus**

- des restitutions orales aux différentes parties prenantes de l'étude, avec supports de communication adaptés :
  - les partenaires locaux du projet ;
  - les habitants des villages concernés ;
  - les acteurs institutionnels sur le littoral ;

---

<sup>6</sup> La DAAF, la CA, la Commune de Maripasoula et le CFPPA.

- un compte-rendu de l'atelier de réflexion sur les modes d'accompagnement des agricultures du Haut Maroni ;
- un rapport de synthèse intégrant les résultats de l'étude (le mémoire).

L'offre de stage se trouve en **annexe 1**.

### 2.3.3 La problématique

A travers l'offre de stage, des échanges avec les collègues du Parc amazonien et une réflexion individuelle, un certain nombre de questions ont émergé, dont les suivantes :

- Quels sont les différents types de systèmes d'activité et systèmes alimentaires présents sur le territoire, en lien avec les différentes formes d'organisation familiale et communautaire ?
- Comment est organisée l'agriculture familiale et comment les différentes activités, rôles et responsabilités sont-elles distribuées au sein des ménages et des communautés ? Quels sens et quelles représentations pour chacun de leurs membres ?
- Comment ces différents types de systèmes contribuent-ils à la sécurité alimentaire ?
- Quels sont les dynamiques des changements historiques et actuels de ces systèmes et quels sont les facteurs de résilience et de vulnérabilité ?
- Quelles sont les différents acteurs qui participent aux changements et quels sont les enjeux de changement pour ces acteurs ?
- Quelle est la vision des différentes personnes au sein des systèmes d'activité et du système alimentaire sur le futur des agricultures familiales du territoire ?
- Quelles sont les différentes initiatives formelles et informelles qui appuient localement les agricultures familiales ?

Ces questions peuvent être résumées dans **la problématique** suivante :

Quelle est la nature du système alimentaire et du système d'activité de la population du Haut Maroni ; quelle est leur capacité à répondre durablement aux besoins alimentaires et sociaux des ménages ; qui sont les principaux acteurs et forces d'influence sur ces systèmes ; comment ces systèmes réagissent-ils aux différentes forces d'influence internes et externes ; et quels sont donc les enseignements à tirer pour un accompagnement adapté des agricultures familiales locales ?

Le travail du stage permettra de faire un lien entre cette problématique, telle qu'elle est posée pour le contexte du Haut Maroni, et certains enjeux comparables dans d'autres territoires du PAG, ou même, dans d'autres parcs nationaux, voire d'autres territoires français d'outre-mer.

## 2.4 Les parties prenantes du stage

Parmi les parties prenantes du stage, celles qui semblent être les plus importantes sont présentées dans le **tableau 1** sur la page suivante.

**Tableau 1 Les parties prenantes du stage**

<b>Parties prenantes du stage en Guyane</b>	<b>Informateurs / participants de la recherche</b>	<b>Utilisateurs des résultats</b>	<b>A influencer avec les résultats</b>	<b>Membres du COPIL</b>
Les populations de Taluen et Antecume Pata	0		0	
Les autorités coutumières de Taluen et Antecume Pata	0		0	0
Services sociaux, sanitaires, éducatifs	0		0	
Le PAG - Délégation Territoriale de Maroni	0	0		0
Le PAG - autres délégations territoriales			0	
Le PAG - Service Patrimoine Naturel et Culture			0	
Le PAG - Service Développement Durable	0	0		
Les scientifiques - membres du Conseil Scientifique, CNRS...	0		0	
La commune de Maripasoula	0	0	0	0
La Chambre d'Agriculture	0	0	0	0
Le CFPPA	0	0	0	0
La DAAF de Guyane	0	0	0	0

### 3. METHODOLOGIE

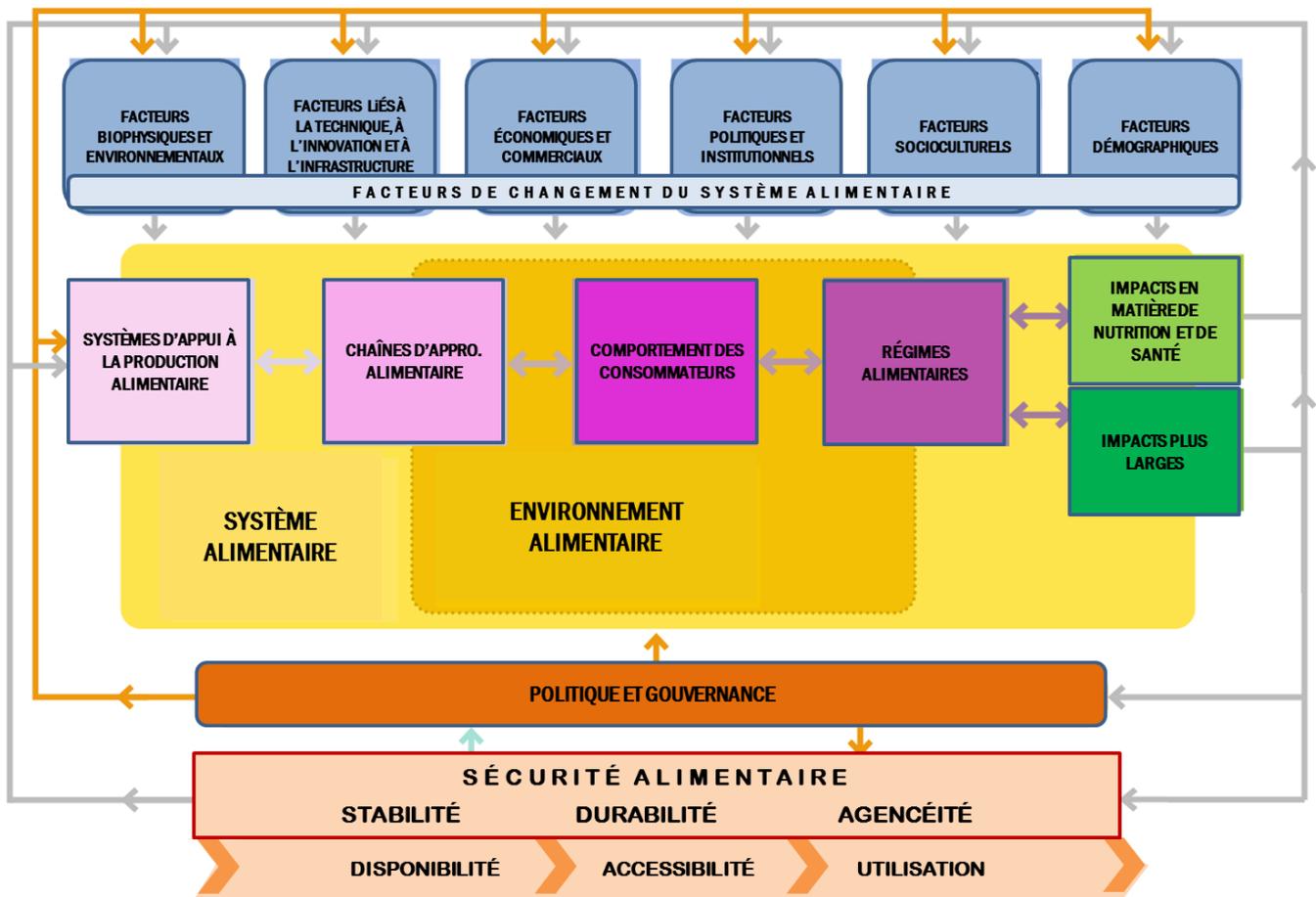
#### 3.1 Les grilles d'analyse

Les trois modèles conceptuels présentés ci-dessous ont permis d'élaborer une trame de recherche globale et une grille d'analyse intégrant les différents composants du système alimentaire et les sous-systèmes qui sont le système d'activité et le système socio-écologique. Les trois systèmes sont imbriqués les uns dans les autres.

##### 3.1.1 Le système alimentaire

Le système alimentaire, « la façon dont les hommes s'organisent pour obtenir et consommer leur nourriture, et la composition de celle-ci » (Malassis et Gherzi, 2000, p. 57), peut-être représenté conceptuellement dans le modèle ci-dessous (la **figure 4**). Ce modèle a été trouvé assez tard dans le stage, après la fin de l'enquête de terrain. Un autre modèle a permis d'élaborer une grille de questions à rechercher, mais pas d'analyser les résultats aisément. Le grand avantage du modèle retenu est son orientation vers les axes d'intervention qui peuvent découler de l'analyse des différents composants du système alimentaire.

Figure 4 Modèle conceptuel : le système alimentaire



Source : adapté de HLPE, 2020, p. 13

Ce modèle a permis de mettre en évidence les différents composants du système alimentaire des villages du Haut Maroni et les interactions qui le font fonctionner, et en même temps d'intégrer les influences externes qui l'ont façonné et qui continuent à le faire évoluer.

Les principales questions de recherche identifiées à partir de ce modèle étaient les suivantes :

- Quel est le régime alimentaire des ménages de et comment ce régime varie-t-il entre les ménages et avec le temps (temps court et temps long) ?
- Quels sont les impacts sanitaires et les impacts plus larges de ce régime alimentaire ?
- Quelles sont les motivations et représentations qui influencent le comportement des habitants des villages en tant que consommateurs et producteurs ?
- Quelle est la nature des environnements - leurs aspects physiques, sociaux, économiques - dans lesquels les ménages font des choix sur l'alimentation ?
- Quelles sont les principales chaînes d'approvisionnement qui fournissent les produits alimentaires à la population du Haut Maroni et quelle est leur performance ?
- Quels sont les acteurs clés du système alimentaire en mesure d'influencer son évolution et sa résilience ?
- Quelle est la place de l'agriculture dans le système alimentaire global, par rapport à d'autres sources d'alimentation (chasse, pêche, achat) et comment cette place évolue-t-elle ?
- Quelles sont les évolutions dans la culture de l'alimentation dans les villages et quels sont leurs moteurs ? Quelles sont les conséquences de ces changements pour la sécurité et la souveraineté alimentaire ?

### 3.1.2 Le système d'activité

La deuxième grille d'analyse concerne les systèmes d'activités : « *des ensembles d'activités, articulées au sein du ménage, pour lesquelles sont mobilisées des ressources techniques, mais aussi des relations interpersonnelles se référant à différents systèmes normatifs... et caractérisées par la recherche spécifique ou globale d'objectifs marchands et non marchands, permettant la satisfaction des besoins économiques et sociaux du groupe domestique* » (Gaillard et Sourisseau, 2009). Voir la **figure 5** sur la page suivante.

Le système d'activité des ménages du Haut Maroni est imbriqué dans le système alimentaire du territoire. Son analyse permet de comprendre leur contribution au régime alimentaire en parallèle à celle des autres chaînes d'approvisionnement.

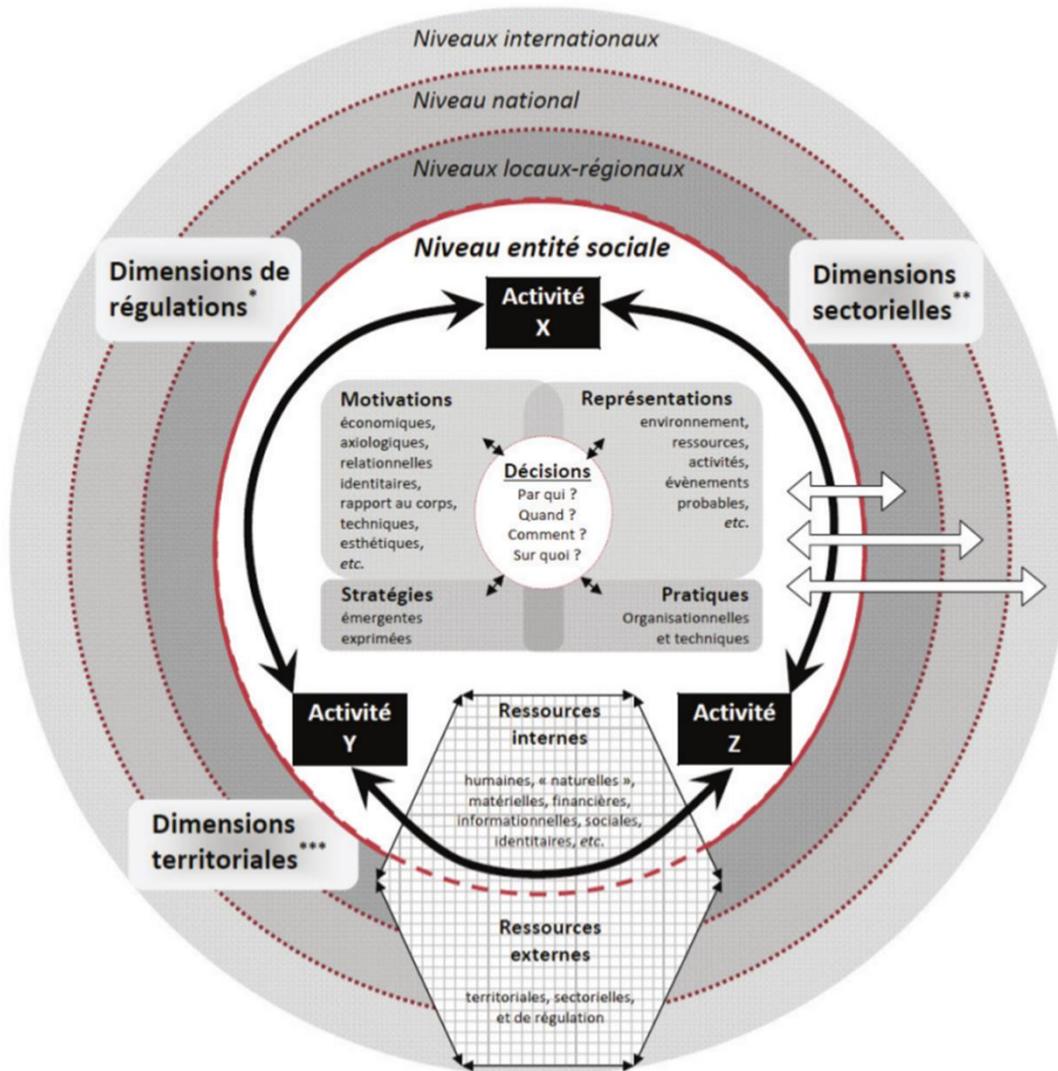
Ce modèle a permis de formuler des questions de recherche ciblées sur les ménages, telles que :

- Quelles sont les différentes activités qui constituent le système d'activité – agriculture, commerce, chasse etc. et quelles sont leurs contributions relatives à la sécurité alimentaire des ménages ?
- Quelles sont les ressources disponibles - terre, forêt, semences et plants, revenus monétaires de différentes sources... - et comment ces ressources sont-elles exploitées pour satisfaire les besoins alimentaires ?
- Quelles sont les motivations et représentations des ménages en ce qui concerne l'activité agricole, la transformation et la consommation de l'alimentation, les autres composants actuels et potentiels du système : salariat, commerce, prestations sociales ?
- Comment sont distribués les rôles, responsabilités et ressources en lien avec la production et la consommation alimentaire, entre les différents acteurs du système d'activité ?
- Quels sont les facteurs en lien avec la production et la consommation alimentaire, qui influencent le système d'activité dans un sens ou dans un autre – politiques, dispositifs

de soutien (par exemple du PAG), normes publics et privés, gouvernance, rapports de force ?

- Comment le système d'activité s'insère-t-il dans son environnement social, économique et biologique et comment il évolue en fonction de cette insertion ? Quelle est sa capacité à résister aux chocs et à influencer son environnement ?

**Figure 5**      **Modèle conceptuel : le système d'activité**



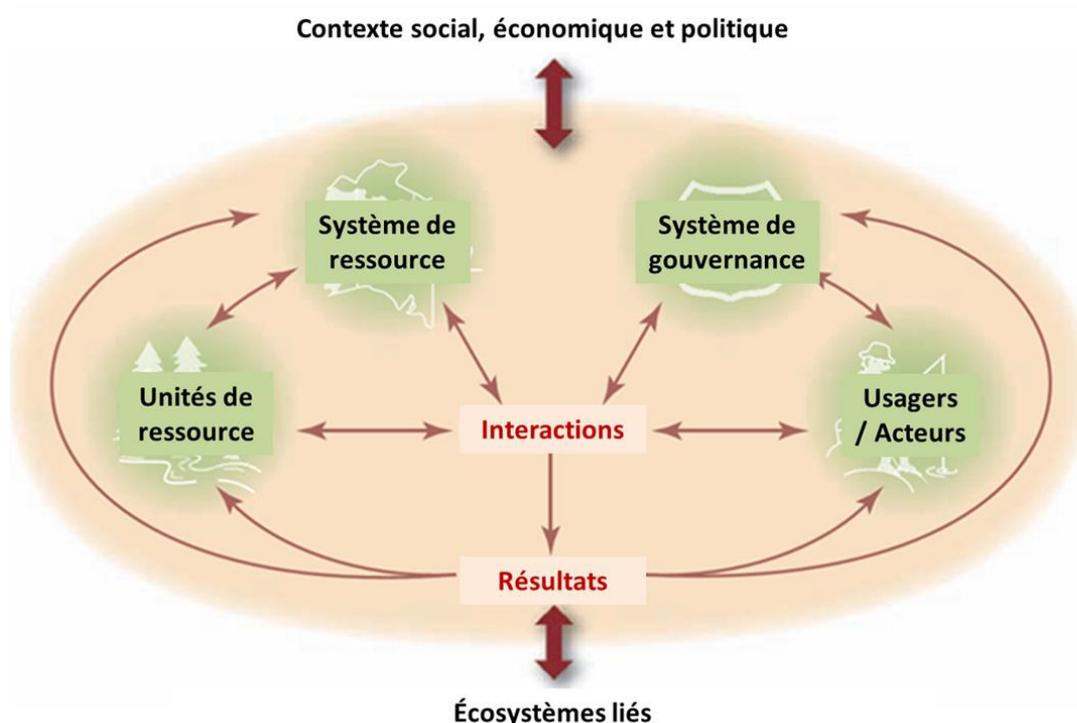
- Dimensions de régulations : Politiques, dispositifs de soutien et de normes publics et privés (règles, institutions, outils, etc.), gouvernance, rapports de force, etc.
- Dimensions sectorielles : Acteurs de la chaîne de valeur et des professions, marchés, régulations prix, acteurs et règles de la certification, etc.
- Dimensions territoriales : Identité (histoire, culture, patrimoine, limites, nom, etc.), organisation sociale et politique (coopératives, syndicats, collectivités locales, etc.), dimensions matérielles (conditions biophysiques et aménagement), organisation réticulaire (biens, personnes, services, argent, savoirs), projet d'une société sur son espace, etc.

Source : Gasselin, Vaillant et Bathfield, 2014, p. 107

### 3.1.3 Le système social-écologique

La troisième grille d'analyse mobilisée pour faire émerger des questions de recherche concerne les situations d'action dans les systèmes sociaux-écologiques, autrement dit, l'analyse de l'action collective et la gestion des ressources communes, représentée ci-dessous (la **figure 6**).

**Figure 6**      **Modèle conceptuel : système social-écologique**



Source : Adapté de Ostrom, 2009, p.420

Cette grille d'analyse a aidé à formuler les questions de recherche suivantes :

- quels sont les attributs des **systèmes de ressources** naturelles qui sont utilisées par les populations de Taluen et Antecume Pata pour différentes activités ?
- quels sont les **unités de ressources** fournies par ces systèmes de ressources (dont la nourriture et d'autres produits de la forêt et des cours d'eau) ?
- qui sont les différents **utilisateurs** du système naturel et des produits fournis ?
- quels sont les **systèmes de gouvernance** (règles d'usage, de propriété, de choix collectif, de partage etc.) régulant localement l'utilisation des systèmes de ressources et la distribution des produits de ces systèmes ?
- quels sont les **conséquences** pour la sécurité et souveraineté alimentaire, la résilience du système alimentaire et la capacité des acteurs locaux à influencer son évolution ?

## 3.2 Le protocole de recherche

Nous avons construit la trame de recherche sur la base des grilles d'analyse présentées ci-dessus. Cette trame (voir l'**annexe 2**) nous a permis d'orienter la recherche bibliographique et l'enquête de terrain. La recherche a été menée de manière itérative, avec des retours sur les grilles d'analyse et la trame, et à travers une réflexion quotidienne et des échanges avec les encadrantes du stage et le directeur du mémoire.

L'organisation de l'enquête de terrain a été faite conjointement avec les encadrantes du stage. Elle a été basée, dans sa structure, sur l'approche du diagnostic agraire (Ferraton et Touzard, 2009), en deux phases (voir la **section 3.2.2** ci-dessous). De nature ethnographique (Cefaï, 2013), l'orientation de l'enquête était en grande partie inductive et son orientation a évolué au fur et à mesure de la construction des données de terrain. Les méthodes de recherche employées sont présentées ci-dessous.

### **3.2.1 La recherche bibliographique**

La recherche bibliographique nous a permis de :

1. construire une connaissance générale sur le contexte du stage afin de situer l'étude ;
2. apprendre les notions essentielles sur les pratiques agricoles des communautés du Haut Maroni dans leur contexte socioculturel, économique et écologique ;
3. faire un bilan des connaissances déjà établies sur la problématique du stage et identifier les lacunes à combler par la recherche de terrain ;
4. croiser les données de l'enquête de terrain avec celles d'autres recherches, pour étayer l'interprétation.

Elle a eu lieu en trois temps :

1. avant la phase de terrain (principalement pour traiter les trois premiers points ci-dessus) ;
2. durant la phase de terrain, lors des phases d'analyse et de restitution intermédiaire ;
3. après la phase de terrain, lors de l'écriture du mémoire.

Le deuxième temps de recherche bibliographique a considérablement influencé la direction de la recherche et de l'analyse, notamment en ce qui concerne les orientations d'action possibles pour influencer le système alimentaire.

Nous avons géré les ressources bibliographiques à l'aide du logiciel « Zotero ».

### **3.2.2 L'enquête de terrain**

L'enquête de terrain s'est déroulée principalement dans les villages de Taluen et Antecume Pata, avec une partie moins importante à Maripasoula, le chef-lieu de la commune. Le choix des deux villages a été fait avant le début du stage, par le PAG. En effet, parmi les cinq principaux villages amérindiens du Haut Maroni, ces deux-là sont relativement faciles d'accès et présentent des situations contrastées (présentées dans la **section 2.1**), avec du potentiel pour une analyse comparative.

#### **3.2.2.1 L'organisation générale de l'enquête de terrain**

L'enquête de terrain était organisée en deux phases :

1. **phase d'exploration** de trois semaines pour faire connaissance avec le milieu, les acteurs et les activités en lien avec le système alimentaire, le système d'activité et le système social-écologique, pour communiquer sur l'étude et construire la confiance ;
2. **phase d'enquête approfondie** sur les différents systèmes pendant six semaines, qui a permis de produire un ensemble de données nouvelles sur la problématique du stage et une première analyse systémique de ces données en vue des restitutions des résultats et de la rédaction du mémoire.

### **3.2.2.2 Les méthodes d'enquête prévues**

Les méthodes d'enquête prévues lors de ces deux phases étaient les suivantes :

1. **l'immersion** dans la vie des villages afin de nous imprégner de la vie quotidienne en lien avec le sujet du stage, et de faciliter le contact avec les habitants pour la suite de l'enquête ;
2. **l'observation participante** lors de moments sociaux et productifs, pour comprendre l'organisation et le fonctionnement du système alimentaire et des systèmes d'activité ;
3. **les entretiens individuels de compréhension**, semi-structurés, avec un choix de questions issues de la trame de recherche globale en fonction de l'orientation de chaque entretien ;
4. **les groupes de discussion thématiques (« focus-group discussions »)** – un petit nombre pour croiser les points de vue entre membres de groupes relativement homogènes – hommes, femmes, jeunes, anciens ;
5. **les méthodes participatives**, par exemple, la cartographie de l'espace, du temps, des relations sociales ou l'analyse des déterminants et conséquences des changements ;
6. **les observations de paysage**, couplées avec la lecture cartographique (les différentes ressources du PAG), afin de mieux comprendre et décrire le système agraire.

### **3.2.2.3 L'échantillonnage**

L'échantillonnage pour les entretiens de compréhension, était organisé de deux manières :

1. La rencontre avec un ensemble aussi complet que possible des « personnes ressources » au sein du PAG et ses partenaires, ainsi que des « informateurs clés » au niveau des villages - un total de **37 entretiens avec informateurs clés**. La liste des informateurs clés se trouve en **annexe 3**.
2. Les entretiens à domicile auprès d'une diversité de ménages, en privilégiant l'inclusion des différents groupes d'acteurs – hommes, femmes, classes d'âge, niveau d'instruction, type de fonction dans les systèmes. Nous avons cherché dans certains cas à rencontrer différents ménages appartenant au même groupe de parenté (deux groupes à Taluen et un groupe à Antecume Pata), dans le but de comprendre les relations entre ces ménages et les mécanismes de partage et d'entraide concernant le système d'activité. Le principe de saturation a été appliqué pour créer l'échantillon, en composant avec les limites de temps disponible pour les échanges – au rythme d'un entretien par jour – et pour la retranscription - un total de **29 entretiens à domicile**. La localisation des ménages visités est présentée en **annexe 4**.

### **3.2.2.3 Le protocole d'entretien**

Nous n'avons pas utilisé de guide d'entretien standardisé pour les entretiens. Pour chaque informateur clé, nous avons élaboré une série de questions ciblées en fonction de la profession de la personne ou de sa position dans la société locale. Les entretiens à domicile étaient très ouvertes, guidés fortement par l'intérêt des chaque interlocuteur, dans un but de créer une rencontre intéressante et plaisante, seul moyen d'accéder à une expression naturelle et authentique. Chaque entretien a permis d'aborder une partie de la trame de recherche en profondeur, commençant toujours par le sujet de l'alimentation.

Afin de faciliter les échanges en début d'entretien, nous avons fabriqué un jeu d'environ 60 cartes, chacune avec l'image d'un aliment consommé localement. Pour constituer la liste de ces différents aliments, nous nous sommes appuyés sur des études précédentes, sur un inventaire rapide des différents produits sur les rayons des commerces locaux, et sur l'observation des aliments se trouvant dans les maisons visitées lors de la première phase de terrain. Lors de la moitié des entretiens à domicile, quand nous avons senti qu'il y avait une réticence ou une

difficulté chez la personne en face de rentrer dans l'échange, nous lui avons proposée de faire une activité avec les cartes. C'est-à-dire de placer chaque carte sur une table dans l'une de trois catégories : de aliments consommés tous les jours dans le ménage ; des aliments consommés au moins une fois par semaine, mais pas tous les jours ; et les aliments consommés moins fréquemment – les aliments avec une forte saisonnalité, ou ceux qui sont l'objet d'achat occasionnel. Après que toutes les cartes ont été placées (sauf celles représentant des aliments non-consommés dans le ménage), nous avons mené une discussion sur les résultats de l'exercice. Ceci nous a permis d'aborder ou d'approfondir certaines questions, comme l'organisation des activités de production, l'accès aux ressources, les préférences et pratiques alimentaires, l'alimentation et la santé etc. Un exemple de résultat de l'activité avec les cartes des aliments est présenté dans la **figure 7** ci-dessous.

**Figure 7** Exemple d'estimation de la fréquence de consommation de différents aliments



Photo : John Adams

Notes : *awaina kuptë* = tous les jours ; *wiki kuptë* = chaque semaine ; *talanne haw* = de temps en temps ou quand c'est la saison.

Dans l'autre moitié des entretiens à domicile, nous n'avons pas utilisé les cartes car la personne interviewée a spontanément listé les aliments fréquemment consommés en ouverture d'entretien, une fois que nous avons présenté le sujet de l'étude. Les données sur la fréquence de consommation des différents aliments étaient comparables dans les deux cas, avec ou sans l'utilisation des cartes.

Les données produites lors des différents entretiens formels et informels ont été retranscrites dans un tableur Excel pour faciliter leur traitement et pour identifier les questions prioritaires à développer dans les entretiens et observations successifs.

### 3.2.2.4 Les restitutions

Nous avons présenté une synthèse des résultats de l'enquête de terrain en équipe avec deux collègues du PAG et l'un des médiateurs-interprètes, lors de deux restitutions dans les villages de Taluen et Antecume Pata. Avec le concours de toute l'équipe, nous avons préparé une exposition d'images d'archive, et de citations produites lors des entretiens, pour représenter trois grands sujets : le système d'activité centré sur le système alimentaire ; le régime alimentaire et la provenance des aliments ; les points forts et les points faibles du système alimentaire actuel. Voir la **figure 8** sur la page suivante pour une présentation de l'un des panneaux de présentation.

Les restitutions dans les villages ont permis de valider les résultats dans l'ensemble, d'entamer une réflexion collective sur le régime alimentaire en place et de recueillir des idées d'actions pour rendre le système alimentaire local plus vertueux.

Nous avons aussi fait une restitution aux collègues de la Délégation Territoriale du Maroni du PAG, une aux partenaires institutionnels à Maripasoula et une cinquième auprès des partenaires institutionnels au niveau de la région, au siège du PAG.

**Figure 8** Panneau de présentation fabriqué pour les restitutions dans les villages



*Photo : Renzo Duin*

### 3.3 Contraintes et limites

La première contrainte rencontrée était celle de la barrière de la langue. J'ai eu la chance de pouvoir travailler avec deux personnes qui ont fait l'interprétation entre le français et le wayana lors des entretiens à domicile, mais il y a forcément eu une altération de la qualité des données produites, par des biais de l'interprète et de la situation d'interprétation, et des pertes de détails. Même avec des interprètes professionnels, ce qui n'était pas le cas, le filtre de la traduction aurait rendu les données moins fines, moins complètes.

La deuxième contrainte était liée au sentiment de lassitude, voire de colère, exprimé par plusieurs personnes, du fait du nombre d'études déjà effectuées dans les villages, celles-ci n'ayant pas toutes produit de bénéfices tangibles pour les habitants. Cette défiance par rapport aux enquêtes a également pu être exacerbée par une relation entre les populations locales et le PAG teintée de déceptions et de malentendus. Venir poser des questions au nom de cette structure n'était pas toujours accueilli positivement.

L'immersion anticipée a été moins profonde que souhaitée, pour un ensemble de raisons, notamment les contraintes présentées ci-dessus. Cependant, le fait de passer deux mois sur place nous a permis de participer à la vie locale, même de manière un peu distanciée, et de faire partie du paysage social.

Les méthodes de recherche anticipées n'ont pas toutes été mises pleinement en œuvre. Il n'a pas été possible d'organiser de groupes de discussion formels, et une approche plus opportuniste a été adoptée pour échanger en groupe lors de quelques occasions sociales ou lorsque plusieurs personnes ont participé aux entretiens à domicile. Une seule méthode participative a été employée, le jeu des images des différents aliments lors des entretiens à domicile.

L'enquête de terrain a été mise en œuvre à une époque de l'année agricole relativement calme et il n'a pas été possible d'observer des opérations culturales autres que la récolte du manioc et le désherbage. De plus, il y avait alors une très faible production de fruits et de légumes, ce qui a pu donner une image biaisée de la diversité alimentaire. Enfin, au moment où nous avons fait les restitutions dans les villages, un grand nombre de personnes étaient parties en famille à Cayenne pour inscrire ou installer leurs enfants au lycée, ce qui a pu limiter le nombre et la diversité des participants et des points de vue exprimés.

Le comité de pilotage n'a pas pu jouer son rôle d'accompagnement et d'orientation prévu dans l'organisation du stage. Il s'est réuni juste une fois, avant la visite d'introduction au terrain. Ce manque a été pallié par des réunions bilatérales formelles et informelles et par la présence de deux membres du comité de pilotage lors de la restitution des travaux à Maripasoula.

### 3.4 Le calendrier de travail

Le calendrier effectif est présenté dans la **figure 9** ci-dessous. Il est semblable au calendrier prévisionnel élaboré au début du stage, à trois différences près :

- le comité de pilotage s'est réuni uniquement une fois sur les quatre fois prévues ;
- la période de restitution dans les villages a été réduite de deux à une semaine, et il n'y a pas eu de véritable collecte de données supplémentaires ;
- la semaine de congés a été prise la dernière semaine du stage et non pas au mois d'août, comme prévu initialement.

**Figure 9 Le calendrier de travail**

	mai		juin				juillet				août				sept.				
Activités en Guyane	S 18	S 19	S 20	S 21	S 22	S 23	S 24	S 25	S 26	S 27	S 28	S 29	S 30	S 31	S 32	S 33	S 34	S 35	S 36
Bibliographie / préparation méthodologie / soutenance projet de stage / briefings																			
<b>COPIL 1</b> : présentation de la méthodologie, <b>lundi 10 mai</b>		-																	
Mission conjointe - introduction au terrain																			
Participation Conseil Scientifique, <b>samedi 22 mai</b>			-																
<b>Terrain Phase 1</b> : Exploration / enquêtes personnes ressources / étude du milieu socio-paysager																			
Première analyse / préparation de la restitution des premiers résultats																			
<b>Terrain Phase 2</b> : Enquêtes systèmes activités, alimentaires et socio-écologiques																			
Traitement des données / préparation des restitutions																			
Ajustement et préparation restitutions dans les villages																			
Restitutions dans les villages																	-		
Restitutions et ateliers de réflexion avec collègues du PAG et partenaires à Maripasoula																		-	
Restitutions et ateliers de réflexion avec collègues du PAG et partenaires à Rémire-Montjoly																			-

Préparation / bibliographie

Analyse, rédaction

Enquête de terrain

Restitutions, échanges et retours des parties prenantes de l'étude



## 4. RESULTATS

### 4.1 Le système alimentaire

#### 4.1.1 Introduction

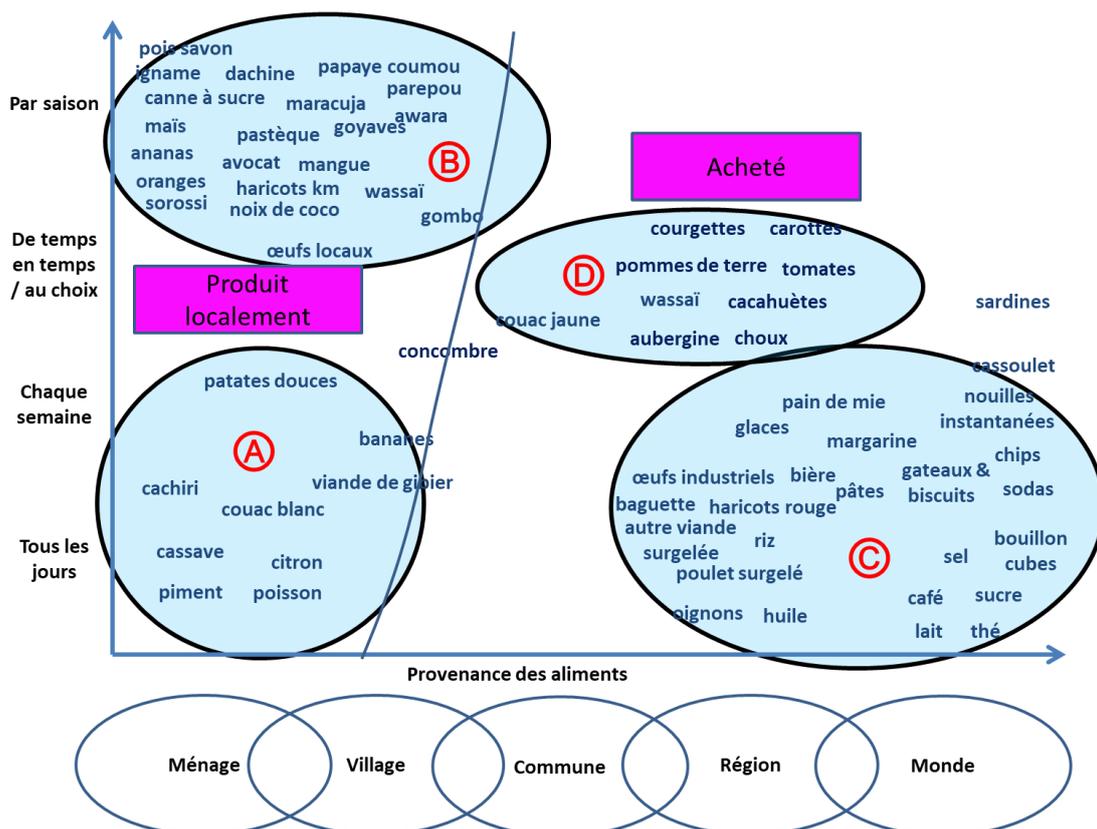
Dans cette section sont présentés les principaux composants du système alimentaire du Haut Maroni (voir la **figure 4** dans la section 3.3.1) : le régime alimentaire, ses variations et évolutions ; les comportements et représentations concernant l'alimentation ; l'environnement alimentaire qui influence ces comportements ; les chaînes d'approvisionnement qui fournissent l'environnement alimentaire ; les facteurs qui influencent l'évolution et le fonctionnement du système alimentaire et enfin, les impacts sanitaires et les effets plus larges du régime alimentaire.

#### 4.1.2 Le régime alimentaire des familles d'Antecume Pata et Taluen

##### 4.1.2.1 La composition du régime alimentaire

Au cours de la moitié des 28 entretiens au niveau des ménages, nous avons demandé aux participants de trier une série de photographies des différents aliments disponibles localement, selon la fréquence approximative de consommation : quotidienne, hebdomadaire ou plus occasionnelle. Les autres entretiens et les observations ont permis de compléter et d'étayer ces données. Une certaine diversité dans les analyses des différentes personnes a été relevée. Celle-ci est due à différentes raisons citées dans la **section 4.1.2.3** sur la variabilité du régime alimentaire entre ménages. Néanmoins, il y avait une constance notable sur les aliments consommés fréquemment, certains étant des « incontournables » de la cuisine wayana contemporaine. Une synthèse de ces résultats est présentée dans la **figure 10**, en groupant les aliments par fréquence de consommation et par provenance.

Figure 10 Les principaux aliments consommés dans les ménages



Les quatre principaux groupes d'aliments consommés, par fréquence de consommation et par origine (produit / prélevé par le ménage ou acheté par le ménage) sont les suivants :

- A. consommés régulièrement** (chaque semaine ou chaque jour), **produits par le ménage** dans les abattis et jardins de carbet<sup>7</sup> (voir l'**encadré 3** dans la **section 4.1.5**), et prélevés dans l'environnement proche :<sup>8</sup> il s'agit du régime alimentaire quotidien d'avant la transition alimentaire – cassave et *couac*, poisson et viande de gibier, jus de manioc, piment et citron pour la cuisson, patates douces, bananes et *cachiri* ;<sup>9</sup>
- B. consommés par saison, produits par le ménage** :<sup>10</sup> les produits de l'abattis, autre que le manioc – maïs, pastèques, patates douces, bananes, dachines, ignames, canne à sucre, sorossi, concombre antillais... ; les fruits des arbres plantés dans les jardins de carbet – agrumes, mangues, papayes, avocats, pommes de cajou ; les fruits de la forêt – wassaï, comou, parepou, awara, <sup>11</sup> pois sucrés ;
- C. consommés régulièrement, achetés dans les commerces** : la viande surgelée ; le riz et les pâtes ; les oignons, le sel et l'huile végétale ; des produits transformés ou ultra-transformés<sup>12</sup> (les composants du petit déjeuner, biscuits, gâteaux, glaces et chips, sodas et bières, bouillon-cubes, nouilles instantanées avec sachet de soupe etc.) ;<sup>13</sup>
- D. consommés occasionnellement par quelques ménages, lors d'évènements particuliers ou de façon opportuniste, achetés dans les commerces** : principalement des denrées peu ou pas transformées, produites dans la commune ou dans la région proche : le couac jaune (peu de ménages wayana le fabriquent, contrairement au couac blanc) ; du jus de wassaï, consommé hors saison ; des légumes frais ; des cacahuètes.

Les chaînes d'approvisionnement de ces différents aliments sont présentées dans la **section 4.1.5**.

Bien que la première catégorie d'aliments (A) reste le socle du régime alimentaire, la totalité des ménages rencontrés ont adopté les produits issus de l'industrie agro-alimentaire internationale (C) de manière massive. Les conséquences de cette répartition des produits dans le régime alimentaire sur sont présentées dans la section 5.2.

#### **4.1.2.2 Evolution du régime alimentaire depuis les dernières décennies**

Il y a 20 ans, le régime alimentaire dans les villages du Haut Maroni était encore largement fourni par l'autoproduction. Lors des entretiens avec des personnes suffisamment âgées pour avoir des souvenirs du début des années 2000 et avant, nous avons systématiquement posé la question suivante : « *comment était le régime alimentaire chez vous avant ?* ». La réponse était à chaque fois proche de celle de Mme K. (#50) : « *Avant, on avait juste la pêche, la chasse, la cueillette et*

---

<sup>7</sup> La distinction entre les cultures de l'abattis et celles du jardin de carbet (le jardin autour de la maison) n'est pas nette. Certaines espèces sont cultivées dans les deux espaces, comme le manioc, les patates douces, les bananiers. Voir Werwilghen (1998) Annexe 6 pour une liste d'espèces cultivées dans les abattis et les jardins à la fin des années 1990. L'organisation des cultures est toujours sensiblement la même. Les arbres de la forêt, peuvent être plantés dans les jardins, ou même dans la forêt, ainsi mélangeant nature et culture...

<sup>8</sup> Certains de ces aliments peuvent être vendus, donnés ou échangés - voir l'**encadré 4** dans la **section 4.1.5**.

<sup>9</sup> *cachiri* : bière de manioc ; cassave : galette de manioc ; *couac* : semoule de manioc ; jus de manioc : sauce pour la cuisson des aliments.

<sup>10</sup> Quand ces différents aliments sont en saison, leur consommation peut être très fréquente. Hors saison, certains ménages s'en procurent en les achetant localement (dans les villages ou à Maripasoula) ou, pour certaines espèces comme les patates douces, en renouvelant les plantations.

<sup>11</sup> Le wassaï, le parepou, le maripa et la maripa sont les fruits de différentes espèces de palmier, respectivement : *Euterpe oleracea*, *Bactris gasipaes*, *Astrocaryum vulgare* et *Attalea maripa*.

<sup>12</sup> Voir le glossaire pour la définition des produits alimentaires ultra-transformés.

<sup>13</sup> La liste des produits achetés a été allongée au fur et à mesure des entretiens mais elle n'est pas exhaustive.

*l'abattis. On n'avait pas d'huile. Juste du jus de manioc et du piment boucané* ». Ce souvenir concorde avec l'exemple d'un régime alimentaire observé en 1998 : de la cassave, du couac fait maison, du poisson et de la viande de gibier, auquel s'ajoutent du café, du riz, des pâtes et du couac acheté (Verwilghen, 1998, annexe 2).

Pourtant, la transition alimentaire<sup>14</sup> a commencé bien avant les années 2000. Des observations effectuées en octobre 1962 au village Tipiti ont fait apparaître « *une petite quantité d'aliments importés : farine de froment, riz, cornedbeef, lait condensé, sucre* » (Hurault, 1965 p. 136). L'auteur note ailleurs l'utilisation de sel, nouvel aliment alors, qui se généralise dans la cuisine (ibid. p 135). Deux décennies plus tard, à cette liste se sont ajoutés l'huile, le sucre, les bouillon-cubes, le café, les oignons, le pain, le chocolat en poudre, les sodas, l'alcool, les pâtes et le cassoulet. (Verwilghen, 1998).

En parallèle il y a eu une diminution dans les quantités consommées de manioc, de poisson et de viande de gibier. On constate aussi la quasi-disparition de la consommation de produits de la cueillette, à l'exception des œufs d'iguane, de quelques fruits de palmiers et des pois sucrés. Pourtant, dans les années 1950 et 1960, la cueillette permettait non seulement de suppléer l'agriculture en cas de période difficile, mais aussi de fournir une part importante des oligoéléments dans le régime alimentaire (Hurault, 1965).

#### **4.1.2.3 Variations du régime alimentaire**

##### **Variation au sein des ménages**

Il existe dans certains ménages une différenciation assez marquée du régime alimentaire entre les différentes générations. Certaines personnes restent attachées à un régime alimentaire simple, composé principalement des produits de l'agriculture, de la pêche et de la chasse, alors que leurs enfants préfèrent des aliments achetés. M. M. (#4), un homme de 45 ans environ : « *Ma mère ne mange pas de poulet. C'est une question de génération* ». Mme J. (#42), mère de jeunes enfants : « *Mes enfants n'aiment pas la cassave et le couac, ni le gibier. Parfois, nous, les parents, on mange le plat traditionnel, et les enfants mangent autre chose* ».

Ce n'est pas non plus toujours une question intergénérationnelle. M. W. (#39) : « *Je mange plus de différentes choses que ma femme, qui est restée sur un régime plus traditionnel. A chaque repas il y a de quoi satisfaire chacun et chacune.* » En effet, nous avons plusieurs fois observé que deux féculents et deux sources de protéines étaient préparés pour les repas, offrant le choix à chacun.

Certains ménages, composés de trois générations, s'organisent pour gérer l'alimentation de façon différenciée. Parfois les repas sont partagés, parfois chaque partie du ménage mange son repas de son côté. M. A. (#29) explique : « *On prend un petit déjeuner avec les enfants avant l'école - café, pain, Nutella. On mange ça seul avec ma femme et les enfants. Les autres repas c'est traditionnel et on mange ensemble avec ma belle-mère et mon beau fils* ».

##### **Variation entre ménages**

Les résultats de l'activité de tri des cartes des aliments et les discussions lors des entretiens ont révélé une certaine divergence du régime alimentaire entre les ménages. Ces différences semblent être marginales. La liste d'ingrédients incontournables dans la catégorie « consommé tous les jours » était presque la même dans l'ensemble des ménages visités. Le poisson est consommé tous les jours, tout comme le poulet surgelé. Les autres aliments de base (viande de gibier, viande rouge surgelée, cassave, riz et pâtes) sont consommés tous les jours ou toutes les semaines dans presque tous les cas rencontrés.

---

<sup>14</sup> Le terme « transition alimentaire » est utilisé dans ce document pour englober les changements dans les systèmes alimentaires : les causes, les dynamiques de changement et les conséquences. Il est utilisé dans un sens plus large que celui de la transition nutritionnelle. Voir le **glossaire**.

Toutefois, une différenciation notable entre les ménages concerne la consommation de fruits et de légumes frais. Certains en consomment une large gamme, régulièrement. D'autres en consomment peu, et certaines pas du tout, en dehors de la saison des légumes de l'abattis.

### **Variation au cours du mois**

Les personnes rencontrées ont souvent évoqué la variation de leur régime alimentaire au cours du mois, correspondant à la variation de la disponibilité de l'argent. Par exemple, Mme E. (#33) : « *Ces jours-ci [nous étions le 23 juin] on a moins de choses en stock. A partir du milieu du mois c'est compliqué. On mange plus traditionnel du coup* ». Mme L. (#40) : « *Les fins de mois sont difficiles. On fait moins d'achats, et on mange plus de choses de la maison, de la cassave et du poisson* ».

Ces fins de mois difficiles ont des répercussions sur d'autres aspects du système d'activité des différents ménages, et les stratégies pour faire face sont multiples, pas uniquement dans le domaine alimentaire (voir la **section 4.2.3.4**).

Pour certains habitants d'Antecume Pata, la tendance à manger moins de produits achetés vers la fin du mois s'explique aussi par un accès plus onéreux aux commerces qu'à Taluen, avec une épicerie juste de l'autre côté du fleuve. M. B (#49) explique que certains aliments sont consommés occasionnellement car achetés à Maripasoula en début du mois, et consommés pendant un certain moment, jusqu'à épuisement des stocks : « *après, quand il n'y en a plus, il n'y en a plus* ».

Les deux contraintes se rejoignent pour Mme X. (#47), cumulées au fait d'avoir perdu son abattis cette année : « *S'il nous reste un peu de sous pour l'essence on va à Yao Passy pour faire des achats. Sinon, pas. On reste là et on consomme plus de couac [elle dit qu'ils ne mangent pas de cassave en ce moment à cause de l'inondation de l'abattis]. Comme il n'y a pas de chinois en face, s'il manque quelque chose, on attend. Il faut dix litres d'essence pour faire l'aller-retour à Yao Passy. Et si on y va, mon mari en profite pour acheter de l'alcool. C'est à éviter car si on achète de la bière, on n'achète pas autre chose à la place* ».

### **Variations avec les saisons**

La saisonnalité des fruits et légumes en provenance des abattis, des jardins et de la forêt crée une variation dans le régime alimentaire, mais celle-ci n'est pas très importante pour grand nombre de ménages, surtout chez les adultes. La consommation de fruits frais et de légumes reste modeste à côté de la consommation de féculents, de poisson et de viande.

D'autres variations dans l'environnement, au cours de l'année, créent une variabilité du régime alimentaire. Par exemple, la disponibilité du poisson, en quantité et par espèces, varie en fonction du niveau du fleuve : Mme X. (#47) : « *Le poisson est compliqué en ce moment. L'eau est trop montée. Quand elle est plus basse, on peut en manger plusieurs fois par semaine. En ce moment, le poulet remplace le poisson* ». Pour Mme A. (#54) aussi : « *Quand il n'y a pas de poisson, on mange du poulet.* »

Un autre type de variabilité est créé par les mouvements des personnes entre les villages et d'autres lieux, notamment Maripasoula et Cayenne. La population des villages se renforce, surtout pendant les grandes vacances, avec les étudiants et des ménages entiers qui reviennent du littoral pour passer les grandes vacances. Par exemple, Mme K. (#50) et son mari ont habituellement un régime alimentaire avec plus de poisson et produits du manioc que leur fils et sa famille. Mais pendant les vacances, la présence des enfants et petits-enfants fait que les grands parents mangent plus de produits importés. En revanche, son fils, Y., et sa famille mangent plus de produits locaux quand ils sont à Antecume Pata que quand ils sont à Maripasoula.

### **D'autres variations**

L'année 2020-2021 a été marquée par une pluviométrie élevée. La saison sèche a été particulièrement humide, et cela a empêché grand nombre de ménages à brûler et à planter un nouvel abattis, depuis octobre 2020. De plus, une saison des pluies particulièrement abondante a

maintenu les sols en saturation pendant de longues périodes et fait pourrir le manioc, notamment sur les îles proches d'Antecume Pata.

Les ménages se trouvant affectés par le premier de ces deux problèmes n'ont pas eu accès aux produits de l'abattis. Pour le manioc il n'y a pas eu un grand problème selon les personnes rencontrées. Ces dernières ont pu s'approvisionner dans les abattis de l'année précédente, toujours avec un stock important de tubercules. En revanche, elles n'ont pas eu accès aux autres produits de l'abattis, sauf par leur réseau familial ou dans le commerce.

Les ménages se trouvant dans le deuxième cas ont planté leurs abattis, ont pu récolter et consommer la plupart des produits associés (pastèques, maïs, patates douces etc.) mais ont perdu tout ou une grande partie du manioc dans l'abattis planté en 2020 ainsi que celui planté dans la même zone les années précédentes. Certains ménages ont eu recours aux achats pour remplacer le manioc manquant, comme Mme A. (#54) qui dit qu'elle a arrêté de faire du *cachiri* et qu'elle remplace la cassave par du riz et du couac acheté.

Les restrictions imposées pour contrer la pandémie de CoViD-19 en mars et avril 2020 et les problèmes logistiques causés par le niveau considérablement bas du fleuve ont rendu la disponibilité et l'accès aux aliments achetés particulièrement difficiles. Mme P. (#58) s'en souvient : « *On a arrêté d'aller à Maripasoula. C'était très limité. On a mangé plus traditionnel. On n'avait pas de biscuits et tout ça. En même temps, ça nous a permis de faire des économies* ».

Un grand nombre des habitants du Haut Maroni se déplacent pour le travail, pour les études, pour faire des achats à Maripasoula, sur le littoral, au Suriname et en France métropolitaine. Lors de ces déplacements plus ou moins longs, leur régime alimentaire peut être très différent de celui du village, et surtout en comparaison avec l'alimentation wayana traditionnelle. Cette expérience élargit le répertoire gustatif des individus et participe à l'évolution plus générale du régime alimentaire dans les villages.

#### **4.1.3 Les comportements et représentations alimentaires**

Les données dans cette section correspondent au composant « comportement des consommateurs »<sup>15</sup> du modèle conceptuel du système alimentaire. Elles concernent plus que les comportements de simples consommateurs car les choix alimentaires portent autant sur les aliments produits ou prélevés localement que sur les aliments importés.

##### **4.1.3.1 La cuisine et les repas**

La cuisine dans les villages est essentiellement constituée de plats de viande ou de poisson accompagnés d'un féculent – de la cassave, du couac, du riz ou des pâtes. Traditionnellement, la viande et le poisson sont cuits dans du jus de manioc, souvent assaisonné de piment frais ou boucané. La cuisson dans l'huile végétale est la norme pour les viandes surgelées et fréquemment aussi pour le poisson. Les viandes et poissons sont aussi parfois grillés sur des braises.

Le boucanage, autrefois beaucoup pratiqué, s'est beaucoup perdu avec l'arrivée des congélateurs, qui permet de conserver la viande de gibier, pour la consommation ou pour la vente. Ainsi, ce goût particulier, autrefois très présent dans la cuisine wayana, se perd.

A cette base s'ajoute des préparations de légumes en sauce. Les pâtes sont souvent préparées en « *bami* », plat d'origine indonésienne, avec bouillon-cubes et oignons. Les légumes, mangés occasionnellement, sont préparés en sauce, également avec des bouillon-cubes.

Les pratiques d'association entre les différents plats varient. Dans certains ménages les gens gardent une distinction entre la cuisine traditionnelle et la cuisine moderne. Pour Mme M. (#31) :

---

<sup>15</sup> Voir le **glossaire** pour la définition du comportement des consommateurs.

« *Maintenant il y a plus de choix et on peut alterner traditionnel et moderne. On ne mélange pas. Ou on fait traditionnel, ou on fait moderne* ». D'autres ménages font des plats qui mélangent les différentes cuisines.

Le dessert ne semble pas faire partie de la cuisine wayana. Les fruits de saison et les desserts lactés, biscuits et gâteaux sont souvent consommés entre les repas.

Femmes, hommes et enfants participent à faire la cuisine, même s'il semble que les femmes fassent plus que les autres membres du ménage. Cela dépend aussi des ménages et des moments de disponibilité de ses différents membres. Il est de même pour la vaisselle, même si le soin de la batterie de cuisine, très important dans les maisons, est principalement une affaire des femmes.

La grande majorité de personnes rencontrées mangent quatre repas dans la journée : un petit déjeuner au réveil, un déjeuner vers 9h, un repas de midi et un repas du soir. Les membres d'un ménage ne prennent pas toujours ces repas en même temps, mais peuvent se servir, manger et laver leurs couverts individuellement. Ceci concerne surtout les repas à base d'aliments importés. Pour certains ménages, manger traditionnel implique aussi manger ensemble, autour d'un plat partagé : M. A. (#29) : « *Si c'est riz, chacun a son assiette. Si c'est cassave, c'est le plat partagé* ».

Les repas partagés, plutôt la règle autrefois quand la chasse et la pêche fournissaient l'essentiel des protéines et que les moyens de conservation étaient limités, sont moins fréquents aujourd'hui, mais restent des moments importants de partage, d'échange et de convivialité.

A ces repas peuvent s'ajouter d'autres consommations, selon les appétits et les occasions. Les chips et autres amuse-gueules salés, les biscuits, les gâteaux et boissons de toutes sortes sont largement consommés à tout moment, comme les nouilles instantanées, très appréciées par les jeunes. Et si un voisin ou un parent revient avec une prise exceptionnelle de poisson ou de gibier, cela peut être l'occasion d'être invité à partager un repas imprévu.

#### **4.1.3.2 Le repas à l'école**

Les élèves des écoles primaires font une pause à 9h30 et mangent un repas préparé à la maison, composé dans la majorité des cas rencontrés de poulet ou poisson, avec riz, pâtes ou cassave. Les élèves de Taluen mangent à l'école, et ceux d'Antecume Pata mangent chez eux ou chez d'autres parents s'ils n'habitent pas sur l'île. Dans les deux villages, les parents qui habitent loin de l'école et qui envoient leurs enfants par le bus-pirogue scolaire se lèvent tôt pour préparer ce repas. Les professeurs de l'école de Taluen peuvent observer le contenu du repas des enfants. Il est censé être équilibré sain, ce qui n'est pas toujours le cas selon une institutrice, E. (#10) : « *J'ai gueulé sur une maman hier. Certaines amènent des sodas à la récréation alors qu'il n'y a pas le droit. Je ne comprends pas* ».

Les parents rencontrés ont témoigné de beaucoup de soin pour préparer de vrais repas pour leurs enfants à l'école. Au-delà de l'intérêt de bien nourrir leurs enfants, à Taluen, ce repas est une mise en évidence de la cuisine de la maison et des moyens qui sont mobilisés. Les enfants regardent entre eux, et cela peut produire de l'inconfort social dans certains cas car la plupart ont des repas « modernes ». Mme M. (#38) n'a pas toujours de poulet et pâtes ou riz à préparer, faute de moyens : « *J'ai honte de les envoyer à l'école avec poisson et cassave. Ils n'aiment pas beaucoup ça. Ils sont obligés d'en manger tout le temps à la maison quand il n'y a rien d'autre* ». Poisson et cassave deviendraient alors la nourriture des pauvres.

#### **4.1.3.3 Les interdits alimentaires**

Diverses formes d'interdits alimentaires sont présentes chez les wayana, comme chez bien d'autres peuples amérindiens. Si ces interdits ont tendance à être abandonnés ou allégés, certains restent fortement pratiqués, même chez des personnes qui se disent ne pas croire à leur efficacité. La persistance de ces interdits illustre le pouvoir d'action sur le corps alloué à

l'alimentation.

Le principal interdit mentionné par les personnes rencontrées était celui qui s'impose aux jeunes parents lors de la naissance d'un enfant, surtout le premier. Il consiste à réduire drastiquement la gamme d'aliments consommés pour protéger la santé et le bien-être de l'enfant. Mme P. (#58) : « *Ma fille est venue ici après l'accouchement, avec son mari. Ils ont respecté les interdits. C'est très important pour le premier accouchement. Il faut éviter l'huile. Ils ont mangé des yayas [des petits poissons]. Un peu de poulet, c'est permis. Les enfants, c'est la chair de leurs parents. Il peut arriver quelque chose à l'enfant si on ne respecte pas. Et on se sentirait responsable. Même nous les grands-parents, on a respecté les interdits* ». D'autres interdits, par exemple, suite à un décès, protègent la personne qui les respecte, contrairement à ceux pratiqués suite à une naissance, qui protègent l'enfant.

L'abandon des poissons carnivores par les femmes pendant la grossesse et l'allaitement semble avoir été intégré dans les pratiques et fait rejoindre en quelque sorte deux logiques sociales autour de la santé : celle de l'univers wayana avec les interdits alimentaires, et celle de la médecine occidentale.

#### **4.1.3.4 Les courses alimentaires**

Toutes les personnes interviewées ont dit faire leurs courses alimentaires dans les commerces à Maripasoula et dans les épiceries chinoises à New Albina, de l'autre côté du fleuve, principalement en début du mois quand les allocations familiales et le RSA (revenu de solidarité active) ont été reçus. Les ménages avec personnes salariées peuvent aussi faire de grandes courses à la fin du mois, ce qui permet de profiter des conditions plus faciles (moins de gens dans les magasins, moins de risque de panne de devises à la Banque Postale).

En dehors de cette période, les courses moins importantes sont faites dans les épiceries au Suriname. Pour les habitants de Taluen l'accès à ces épiceries est très rapide et peu coûteux. Mme M. (#31) parle d'un usage typique : « *J'achète à Maripasoula en début du mois. Quand des choses commencent à manquer j'achète en face au fur et à mesure* ».

Les personnes questionnées sur le sujet de leurs choix des commerces en fonction des types d'aliments ont donné des réponses proches, mais nuancées, surtout en ce qui concerne la qualité sanitaire des viandes surgelées. Globalement, la chaîne du froid est réputée être mieux assurée du côté français que du côté surinamien. Ceci explique une tendance à acheter la viande surgelée dans les magasins français, quitte à payer un supplément de prix. Mme S. (#32) : « *Pour la viande congelée (...) j'achète plus en début du mois, chez le péruvien [la principale épicerie de Maripasoula]. La qualité est meilleure. Parfois la viande qu'on achète chez le chinois a une odeur. Comme si elle avait été décongelée* ». Cette préférence peut s'étendre à d'autres produits, comme pour M. W. (#39) : « *On achète les produits congelés chez le péruvien. C'est une meilleure qualité. Même le cassoulet et les pâtes. Le riz, c'est moins cher chez le chinois, et la même qualité* ». Certaines personnes achètent du poulet surgelé au Suriname, même si elles ont des réserves sur la qualité, étant donné la différence de prix.

Différentes stratégies existent pour limiter les risques de consommer de la viande avariée, par exemple, celle de Mme X. (#47) : « *On cherche en face pour trouver le chinois où la viande est le mieux conservée. Ce n'est pas toujours le même. Il faut faire le tour pour trouver le meilleur* », ou celle de Mme I. (#55) : « *On achète le poulet en face aussi de temps en temps...des caisses de dix kilos. Ça arrive que c'est pourri. Dans ce cas, je le garde au congélateur et il me l'échange [l'épicier l'échange la prochaine fois qu'elle se rend dans son magasin]. On va toujours chez le même* ».

La part de l'alimentation dans le budget des ménages a plusieurs fois été mentionnée dans les entretiens, et le fait qu'il ne soit pas possible de vivre et de manger aujourd'hui sans argent, comme il a pu être le cas il y a quelques décennies. Pour Mme K. (#42) : « *Avant, on n'avait pas de*

*l'envie pour manger différentes choses. On ne les connaissait pas. Maintenant qu'on a goûté, on veut ça tout le temps. Maintenant c'est bien, si tu as de l'argent tu as beaucoup de choix* ». Pour M. B. (#49), « *Avant, on mangeait du poisson, de la cassave, du couac, plus de viande. On n'avait pas le tee-shirt. C'était mieux. La vie était facile. Maintenant il faut tout. Il faut acheter beaucoup de choses* ». L'argent est devenu une nécessité pour bien autres choses que la nourriture.

#### **4.1.3.5 Alimentation et santé - représentations et pratiques**

Les « informateurs clés » rencontrés lors de l'enquête (chefs coutumiers, instituteurs, personnels de santé, agents du PAG...) ont spontanément évoqué les problèmes sanitaires liés à l'alimentation. Pour M. A. (#21) fondateur du village d'Antecume Pata, par exemple : « *Indiscutablement, l'alimentation était meilleure avant. Tout ce que l'on mangeait c'était des produits de l'abattis, de la chasse, de la pêche et de la cueillette* ». Cependant, lors des entretiens à domicile, il nous a fallu poser une question spécifique sur l'alimentation et la santé pour provoquer une expression sur le sujet.

Dans la plupart des cas les personnes interviewées ont identifié un lien entre la consommation de boissons sucrées et le diabète de type 2, mais malgré cela il est difficile en pratique de limiter la consommation de ces produits, et les parents dans les villages wayana ont souvent du mal à interdire ces produits à leurs enfants, comme M. A. (#29) : « *Je sais que trop de boissons sucrées c'est pas bon. Les enfants aiment ça. Ils sont un peu accros. Leur mère essaie de diminuer ou mélanger avec de l'eau* ».

L'alcool également est difficile à limiter pour bien nombre de personnes dans les villages, malgré la conscience des effets sur la santé et, concernant les alcools commercialisés, sur le budget alimentaire. Voir l'**encadré 1** ci-dessous.

#### **Encadré 1 Alcool et alimentation**

Il est difficile pour bon nombre d'habitants des villages de Taluen et d'Antecume Pata de réduire ou arrêter la consommation d'alcool. Au-delà de l'obstacle de l'addiction, l'alcool est omniprésent sous différentes formes, et chacun et chacune est exposé, tous les jours et à tout moment de la journée, à de fréquentes propositions de consommation auxquelles il n'est pas socialement facile de dire « non ». A cela s'ajoute ce que l'on a caractérisé d'épisodes de « *super alcoolisation mensuelle aiguës* » (Cadet-Taïrou, 2019) lors des sorties mensuelles pour retirer l'argent des transferts sociaux ou salaires et faire les courses alimentaires.

Une cannette de 50 cl de bière coûte entre 2 et 2,5 euros sur le Haut Maroni. Une consommation de 2 cannettes par jour, ce qui n'est pas exceptionnel selon les estimations recueillies lors des entretiens, et selon les observations faites pendant les séjours dans les villages, représente un budget mensuel de 60 à 75 euros par ménage.

La consommation du *cachiri* peut représenter une part significative du régime alimentaire pour certaines personnes. Lors des déplacements dans les villages pour l'enquête de terrain, nous avons pu observer la consommation de *cachiri* dans différents contextes : pour accueillir les passants et les invités, pour se désaltérer, pour se donner de la force lors des travaux à l'abattis, et pour partager lors de des *mayouris*<sup>16</sup> et des fêtes.

Le *cachiri* est une boisson qui nourrit, qui étanche la soif, qui procure de l'ivresse. Mais pas uniquement. Dans ses différentes formes il remplit bien des fonctions sociales et culturelles : il est objet d'échange entre familles et entre villages, marqueur identitaire et d'appartenance, objet de compétition, composant essentiel de différentes cérémonies.

<sup>16</sup> Des rassemblements pour effectuer des travaux collectifs, voir l'**encadré 5** dans la **section 4.1.7.5** ci-dessous.

Très peu de personnes ont mentionné le lien entre la consommation de sel et l'hypertension, ou les effets sanitaires de la surconsommation de matière grasse et d'alcool. Les risques sanitaires des produits surgelés mal-conservés semblent être bien compris, même si l'appréciation du risque pouvait être un peu approximatif, étant basée sur l'odeur et l'apparence des produits en l'absence d'autres données. L'intoxication par le mercure (voir l'**encadré 2**) est une préoccupation sanitaire importante, et pas seulement pour les femmes enceintes et allaitantes. Mme K. (#49) : « *Moi je ne mange pas l'aimara<sup>18</sup> à cause du mercure. J'avais des problèmes aux yeux. Si j'en mange, ça recommence. Les enfants et mon mari le mangent* ». Malgré les risques, tous les poissons pêchés sont mangés nous explique M. A. (#29) « *Oui, c'est un problème. Ma femme a évité de manger certains poissons pendant la grossesse. Mais comme on n'a pas le choix, on le mange* ».

## **Encadré 2 L'intoxication par le mercure**

Le mercure est présent naturellement dans les sols de Guyane dans des quantités importantes, et une partie arrive dans les cours d'eau par lessivage des sols. A cet apport naturel, de longue date, s'ajoute un apport massif en provenance de l'orpaillage, légal et illégal, en Guyane et au Suriname, au XIX siècle, et surtout depuis les années 1990. L'orpaillage ajoute du mercure aux cours d'eau par deux procédés : l'érosion des sols avec des canons d'eau, ainsi mobilisant les sols et envoyant des sédiments dans les criques ; et l'utilisation du mercure pour l'extraction des particules d'or les plus fines.

Le mercure, sous sa forme organique, le méthylmercure (MeHg), est un toxique neurologique. L'ensemble de la population exposé peut être à risque des effets sur le système nerveux central, provoquant des problèmes de vue, d'audition et d'équilibre. Les enfants peuvent souffrir de retards psychomoteurs et de l'acquisition du langage, et des retards de croissance. L'exposition *in utero* peut entraîner des lésions du cerveau et du système nerveux, avec des conséquences lourdes sur le développement de l'enfant par la suite.

Depuis les années 1990 une série d'études (présentées dans Quénel, 2007) démontrent l'exposition élevée des populations amérindiennes du Haut Maroni au MeHg et les effets sanitaires décrits ci-dessus. Suite à ces études et avec le concours de différents acteurs, une série d'actions a été menée, notamment pour sensibiliser les populations sur les risques et les moyens de prévention (en gros, éviter de manger les poissons carnivores), le suivi des femmes enceintes avec contrôle des niveaux de mercure dans les cheveux et conseils alimentaires. Certaines de ces actions ont produit des résultats positifs (HCSP, 2021) et les services de santé continuent le suivi des femmes enceintes avec dépistage et conseils alimentaires via les structures de santé locales.

Certaines personnes nous ont fait part de leur analyse de l'impact négatif de la transition alimentaire sur la santé des jeunes générations. M. L. (#41) : « *Avant on mangeait simple. J'ai grandi avec ça – cassave, viande, poisson, couac, maïs. On ne mangeait pas des poules avant. On cherchait des hoccas.<sup>19</sup> La génération d'aujourd'hui a grandi avec tout ça [balayant l'ensemble des images des différents aliments consommés chez lui]. Mais ce n'est pas vraiment très bien. Les jeunes vieillissent plus vite. Ils ne sont pas en forme. Ils ont des cheveux blancs à cause du riz et du poulet. Certains sont très grands à cause du poulet. Mais ils sont grands pour rien. Grands et mous* ».

Cependant, à deux ou trois exceptions près, les personnes rencontrées se disaient satisfaites de leur régime alimentaire, le trouvant mieux que celui d'avant. Mme S. (#36) : « *J'ai grandi avec les choses de l'abattis, du fleuve, de la forêt. C'était simple avant. Maintenant, il y a tout ça [indiquant*

<sup>18</sup> Poisson carnivore très apprécié, *Hoplias aimara*.

<sup>19</sup> Un oiseau de la forêt, *Crax alleator* L.

*les images des différents aliments sur la table]. Je cuisine comme je veux avec le goût que je préfère », et Mme K. (#50) : « Avant, on avait juste la pêche, la chasse, la cueillette et l'abattis. On n'avait pas d'huile. Juste du jus de manioc et du piment boucané. C'était bien avant, mais aujourd'hui c'est encore mieux. Il y a plus de bonnes choses à manger ».*

Certains témoignages montrent un attachement fort à l'alimentation wayana traditionnelle chez les jeunes, qui trouvent des moyens de manger les plats de la maison lorsqu'ils partent à Cayenne, et sont contents de les retrouver en rentrant à la maison. Et pas seulement pour le goût : tout comme manger « moderne » est un acte symbolique d'appartenance au monde moderne, manger « traditionnel » permet de renouer avec son identité amérindienne et affirmer son appartenance au peuple wayana.

#### **4.1.4 L'environnement alimentaire**

L'environnement alimentaire détermine<sup>20</sup> l'accessibilité, le coût, la sécurité sanitaire des aliments et influence les préférences alimentaires. Pour les habitants du Haut Maroni, il s'agit principalement de l'environnement des épicerie du Suriname et de Maripasoula, mais aussi des rues de Maripasoula, des commerces et lieux de restauration de Cayenne, des cantines scolaires et autres lieux de consommation ou d'achat d'aliments.

Les choix alimentaires concernant la préparation et la consommation des aliments sont aussi influencés par l'environnement domestique, par exemple, par ce qui se trouve dans le congélateur à un moment ou à un autre, ou par le temps disponible pour la préparation d'un repas ou pour la pêche.

##### **4.1.4.1 La disponibilité et l'accès physique aux produits de qualité**

Les produits issus des activités vivrières sur le Haut Maroni sont généralement disponibles et faciles d'accès pour tous les ménages. Toutefois, le poisson peut manquer et des pénuries de produits de l'abattis peuvent arriver en cas d'aléas climatiques (voir la **section 4.1.2.3**).

Il y a peu d'accès aux aliments produits ailleurs sur la commune de Maripasoula, mais une forte disponibilité et un accès facile aux aliments provenant du système alimentaire mondialisé, souvent de moindre qualité alimentaire. C'est particulièrement le cas pour les habitants de Taluen disposant dorénavant d'une épicerie sur l'autre rive du fleuve, à deux minutes en pirogue du bourg. L'un des deux capitaines de Taluen fait un lien entre la présence de cette épicerie et les choix de consommation : « *Avant, quand on achetait du coca à Maripasoula, ce n'était pas tous les jours. On achetait juste quelques bouteilles. Et quand c'était fini on n'en buvait plus. Maintenant, avec le chinois en face on peut en acheter tous les jours* ». Les résidents d'Antecume Pata, à une demi-heure de pirogue de l'épicerie à Yao Passy, disent faire moins de petites courses, et se passer de certains produits quand ils ont été consommés. Voir la **figure 11** sur la page suivante pour une illustration des épicerie fréquentées par les habitants du Haut Maroni.

##### **4.1.4.2 L'accès économique**

Pour les habitants de Taluen et d'Antecume Pata, l'agriculture, presque sans intrants, peut paraître un moyen de produire de l'alimentation à peu de frais. Pour Mme S. (#36) : « *Ça coûte juste de l'énergie de faire un abattis et on a toujours du manioc en stock* ». Mais d'autres personnes perçoivent les coûts associés à l'activité agricole, notamment ceux des déplacements en pirogue vers les abattis situés loin de la maison. La pêche et la chasse nécessitent aussi de l'argent (pour le matériel, les cartouches, et l'essence). Cela explique en partie le prix élevé du gibier et du poisson, comparé à celui de la viande surgelée importée.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> Voir le **glossaire** pour la définition de l'environnement alimentaire.

<sup>21</sup> 5 à 15 EUROS le kg selon l'espèce pour le poisson et la viande locaux, comparé à 2,5 à 10 EUROS le kg pour la

**Figure 11** Différentes épiceries fréquentées par les habitants du Haut Maroni



Épicerie en face de Taluen  
Photo : © Jody Amiet / PAG



Commerces à New Albina  
Photo : Global Reporters  
<https://globe-reporters.org>



Intérieur d'une épicerie à New Albina  
Photo : Global Reporters  
<https://globe-reporters.org>

Une forte proportion du budget des ménages est consacrée à l'alimentation. Parmi 17 ménages consultés lors d'une enquête à Taluen en 2019, la moyenne des dépenses alimentaires était de 90 euros par personne et par mois, avec un minimum de 50 euros par mois et un maximum de 167 euros. Les personnes alors questionnées sur ce sujet ont dit que les courses alimentaires représentaient une part importante du budget du ménage.<sup>22</sup> Le prix est un facteur très important dans le choix des produits, parfois au détriment de la qualité (voir la **section 4.1.3.4**).

Le prix des produits commercialisés de bonne qualité, disponibles plutôt dans les commerces de Maripasoula, a tendance à limiter leur achat, ou à le réserver à des ménages plus aisés, dont leur consommation est habituelle. Les produits alimentaires vendus dans les commerces de Maripasoula portent un surcoût lié à l'enclavement de la commune et aux difficultés d'acheminement des produits du littoral, déjà plus chère qu'ailleurs en France.

En revanche, les prix bas des aliments hyper-transformés et de la viande congelée proposés par les épiceries du Suriname sont fortement incitatifs. Les épiceries de la rive surinamienne ne sont pas soumises aux mêmes réglementations et régime fiscal que leurs concurrents français. Elles ont des coûts de fonctionnement plus bas et bénéficient des économies d'échelle.

Globalement, malgré les aléas de l'approvisionnement (par exemple les restrictions des mesures sanitaires et les problèmes logistiques liés à la sécheresse pendant le premier trimestre de 2020), les prix alimentaires restent relativement stables.<sup>23</sup> Seul le prix du couac était en augmentation en août 2021 suite aux pertes de manioc dans les principales zones de production locales, et à l'augmentation de la demande.

#### **4.1.4.3 La promotion, la publicité et l'information**

Parmi les aliments des commerces des deux côtés du fleuve figurent des produits universellement reconnus.<sup>24</sup> Une forte publicité est faite par les médias, à destination des adultes et des enfants. L'emballage reprend l'identité préalablement véhiculée du produit, le rendant ainsi familier et attrayant. Ces denrées, d'intérêt nutritionnel médiocre, sont consommées régulièrement.

Une proportion importante des produits des épiceries du Suriname provient du Suriname ou de la

---

viande congelée d'importation.

<sup>22</sup> Source : données brutes de l'étude « *Pratiques agricoles vivrières et sécurité alimentaire sur le haut-Maroni* » du PAG, voir l'**annexe 5**.

<sup>23</sup> Source : entretien avec l'Agent local de la DGTM à Maripasoula.

<sup>24</sup> Nesquick, Nescafé, Nido, Kub Or, Pringles, biscuits Prince, CocaCola etc. – des marques des groupes Nestlé, Unilever, Mondelez International, Pepsico, CocaCola.

Chine. Leur étiquetage est souvent peu ou pas compréhensible pour les consommateurs. Il ne comporte pas de version française et les indications nutritionnelles sont incomplètes.

Un dernier aspect de l'environnement sanitaire qui peut fortement influencer les choix alimentaires est qu'il soit aussi un lieu de consommation de glaces, chips, sodas, bières, bonbons et gâteaux. C'est le cas à Maripasoula : les premiers achats faits par les personnes arrivant du Haut Maroni en début du mois sont principalement des friandises et boissons consommées dans la rue. Les épicerie de New Albina sont équipées de terrasses, aménagées pour encourager la consommation sur place (consommation parfois importante de bière et d'alcools forts, en plus des glaces, chips et sodas).

#### **4.1.4.4 La qualité et la sécurité sanitaire des aliments**

Les produits en provenance du Suriname ne sont pas garantis de respecter les normes européennes en matière de sécurité sanitaire (ingrédients, conditions de production et de transformation, traçabilité, étiquetage), même si le gouvernement du Suriname fait des efforts pour corriger cela.<sup>25</sup>

Lors de l'acheminement, des défaillances dans la chaîne du froid augmentent les risques d'insécurité sanitaire des aliments surgelés des deux côtés du fleuve. Une partie des produits montent le fleuve en pirogue depuis Saint Laurent-de-Maroni ou d'Albina, jusqu'aux épicerie de Maripasoula, New Albina et du Haut Maroni – trajet d'un ou deux jours, selon le niveau du fleuve – dans de simples glacières (congélateurs recyclés). Dans les épicerie, la conservation n'est pas garantie, les sources d'électricité n'étant pas fiables et les pannes de courant fréquentes. Les produits arrivant par avion à Maripasoula sont guère mieux protégés, car il y a souvent une rupture de la chaîne du froid pendant les quelques heures entre le moment où ils sont déchargés des camions réfrigérés à l'aéroport de Cayenne, et celui où ils sont posés dans les congélateurs des commerces.<sup>26</sup>

Les dates de péremption des produits ne sont pas systématiquement respectées dans les épicerie du Suriname : parmi les personnes interviewées lors de l'étude, celles qui savent lire disent être attentives à cela.

### **4.1.5 Les chaînes d'approvisionnement**

#### **4.1.5.1 Les aliments produits ou prélevés localement<sup>27</sup>**

##### **Agriculture**

L'agriculture itinérante sur brulis (voir l'**encadré 3** c-dessous) est la source du manioc, base du régime alimentaire traditionnel wayana. Le manioc est toujours une denrée essentielle, tant au niveau socioculturel que nutritionnel et économique, permettant à chaque ménage d'assurer un stock disponible tout au long de l'année. A cette culture prioritaire s'ajoute celles des ananas, des pastèques, du maïs, des ignames, des patates douces, de différentes espèces de cucurbitacées, des bananes, de la canne à sucre et du piment.

---

<sup>25</sup> Par exemple, le « Suriname Agriculture Market Access Project »

<http://www.fao.org/3/ca8955en/CA8955EN.pdf>, consulté le 30/09/2021.

<sup>26</sup> Source : échanges avec différents résidents de Maripasoula et observation à l'aéroport de Maripasoula le 22/08/2021.

<sup>27</sup> Pour une description détaillée de la production alimentaire des amérindiens du Haut Maroni, voir entre autres : Fleury, 2016 ; Renoux et al., 2003 ; Verwilghen, 1998, toujours d'actualité. Pour une description des activités et ressources impliquées dans la production, voir les **sections 4.2.2 et 4.2.3**.

### Encadré 3 L'agriculture itinérante sur brûlis en Guyane : les abattis

Les abattis sont « *des jardins où, au défrichage de parcelles forestières [généralement à l'aide du feu]...succèdent temporairement des cultures agricoles. Après exploitations, celles-ci sont laissées à la régénération et développent à nouveau des faciès forestiers jusqu'à re-mobilisation éventuelle et ultérieure par une nouvelle mise en exploitation. Pendant la période de jachère, l'agriculteur met en culture d'autres parcelles, gagnées sur la forêt ou d'anciens jardins.* » (Renoux et al., 2003, p. 1). Diverses formes d'abattis sont pratiquées en Guyane, selon la durée d'exploitation de chaque parcelle défrichée, la succession des cultures sur la parcelle et la durée de la jachère avant re-mobilisation (de 2 à 30 ans). Voir la **figure 12** ci-dessous.

Le système tel qu'il est pratiqué traditionnellement par les populations wayana du Haut Maroni correspond à une logique d'autoconsommation de la production principale qui est le manioc, consommé sous une variété de formes (plus d'une vingtaine de différentes préparations culinaires). Outre le manioc, les communautés wayana cultivent du maïs, de la patate douce, de l'igname, de l'ananas et de la pastèque, plantés la première année de mise en culture des abattis. La pratique de l'abattis implique une grande diversité agrobiologique et une connaissance fine des cultures (Fleury, 2016), (Couly, Frémaux et Ayangma, 2018).

La pratique de l'abattis porte une dimension socioculturelle et identitaire forte pour les différentes sociétés qui le pratiquent en Guyane. « *Au-delà de son rôle de production des aliments pour la consommation familiale et éventuellement la vente d'une partie de la production, la pratique de l'abattis incorpore un savoir-faire et un aspect symbolique transmis de génération en génération et qui sont, à des degrés divers, caractéristiques des communautés rurales guyanaises.* » (Demaze et Manusset, 2008, p. 39).

C'est un système en changement depuis des décennies, avec une réduction des temps de jachères et corolairement une surexploitation des terroirs agricoles et la fixation des parcelles d'abattis, sur fond de sédentarisation des populations, croissance démographique et intégration à l'économie du marché. Bien qu'étant reconnu depuis les années 2000 comme système de production écologiquement positive (Bahuchet et Betsch, 2012),<sup>28</sup> le système d'abattis évolue vers des formes plus intensives et moins en équilibre avec les processus de maintien de la biodiversité et de régénération de la fertilité des sols. En même temps, c'est un système de production qui résiste aux pressions de changement car il continue à remplir des fonctions alimentaires, économiques, sociales et culturelles dans la société wayana (Fleury, 2016).

---

<sup>28</sup> Voir aussi le web documentaire du PAG sur ce sujet : « *La voie de l'abattis* » <https://www.parc-amazonien-guyane.fr/fr/des-connaissances/une-terre-en-mutation/les-systemes-agraires-du-sud/labattis-brulis-itinerant>  
Consulté le 15/10/2021.

**Figure 12**      **Différentes cultures dans un abattis**



Source : © Stecyňa Kiki / PAG

La transformation du manioc permet de produire des cassaves (galettes de manioc), du *couac*, du jus de manioc (sauce pour la cuisson de la viande et du poisson) et différentes formes de *cachiri*,<sup>29</sup> selon la variété de manioc, les autres ingrédients et le procédé de fabrication.

Près des maisons, dans les jardins de carbet, sont produits différents fruits, dont des agrumes de plusieurs espèces, des avocats, des pommes cajou, des goyaves, des maracujas, du wassaï, du parepou, de l'awara, du maripa et de la noix de coco. Certaines espèces végétales peuvent être plantées à la fois dans l'abattis et dans les jardins de carbet.

Les surplus des autres produits de l'abattis et du jardin de carbet peuvent être vendus, échangés ou donnés de manière opportuniste et ponctuelle. Par exemple, il est rapporté que des gens de Pidima vendent du couac à des personnes d'Antecume Pata ayant perdu leur manioc cette année. En cas de pénurie de manioc, par exemple suite aux intempéries de 2020 et 2021, il est aussi possible de se procurer du manioc brut par le don. Selon des sources locales, le manioc ne s'achète pas, contrairement à la cassave et au couac. Voir l'**encadré 4** sur la page suivante pour une réflexion sur les notions de donner, échanger et partager dans les villages du haut Maroni.

### **Pêche**

Le Maroni et ses tributaires accessibles à partir des villages sont source d'une grande diversité de poissons, pêchés par la quasi-totalité des ménages, souvent quotidiennement, pour leur propre consommation. Le poisson peut être aussi partagé, échangé ou vendu quand il y a une prise importante ou dans le cas de la pêche commerciale. Ainsi, il est possible de manger du poisson frais tous les jours, au prix d'une dépense de temps ou d'argent accessible à tous les ménages.

---

<sup>29</sup> *Cachiri* : bière de manioc.

#### **Encadré 4 Donner, échanger et partager dans les villages du Haut Maroni**

La distinction est faite ici entre donner, échanger et partager dans le contexte des villages wayana du Haut Maroni : donner veut dire permettre à quelqu'un d'une autre famille de prendre un surplus, sans obligation sur les parties de donner, de recevoir ou de rendre, en quelque sorte « laisser » serait plus apte que « donner », s'agissant des choses qui seraient autrement perdues (des fruits en trop, du manioc en surplus qui serait mangé par les rongeurs s'il n'est pas récolté) ; échanger et partager ont une signification ici plus proche du sens classique du don-échange avec la portée symbolique et la dimension transactionnelle (Mauss, 1985). La distinction entre échanger et partager se situe au niveau des entités sociales concernées : partager au sein de la famille élargie ; échanger avec d'autres familles. Dans les deux cas un certain niveau d'obligation de donner, de recevoir et de rendre existe, et cela est un élément fondamental de la cohésion de la société wayana.

#### **Chasse**

Les villages jouxtent la forêt, qui abrite également une grande diversité de reptiles, d'oiseaux et de mammifères chassés principalement pour leur viande. L'accès à la forêt est possible directement à pied, ou avec un déplacement en pirogue pour trouver des endroits plus riches en gibier, sans trop s'éloigner du fleuve. La chasse est moins pratiquée que la pêche, et la consommation de viande de gibier est moins fréquente que celle du poisson. Comme pour ce dernier, il est possible de se procurer de la viande en chassant, par le partage, par l'échange et par l'achat.

#### **Cueillette**

Les produits de la cueillette, devenus peu importants sur le plan quantitatif dans l'alimentation, sont destinés à l'autoconsommation.

#### **4.1.5.2 Les aliments produits à Maripasoula, ailleurs en Guyane, ou dans la région**

Il y a peu de consommation d'aliments produits sur la commune (en dehors des villages amérindiens), pour deux principales raisons : la faible demande pour certains produits, surtout les légumes, peu importants dans l'alimentation locale ; et la pauvreté et la cherté de l'offre en produits frais ou transformés, corollaire d'une agriculture commerciale peu développée pour multiples raisons, liées à la situation géographique et socio-économique de la commune, dont les suivants (Guyane Consult, 2018) :

- les coûts de transport élevés pour importer et exporter intrants et production ;
- un manque d'intrants et de moyens de mécanisation ;
- l'absence d'assurance calamité ;
- le manque d'attractivité du métier d'agriculteur ;
- une forte concurrence des produits bon marché importés ;
- les coûts de transport locaux élevés pour se rendre sur les parcelles ;
- un faible niveau d'attribution de titres fonciers ;
- un manque de capacité d'accompagnement pour formaliser et le développer les exploitations ;
- un faible niveau de formalisation de l'activité ;
- du fait des points précédents, une difficulté d'accès aux subventions et au crédit ;
- un manque de structuration du secteur et de présence d'organismes de producteurs performants.

En revanche, l'offre d'aliments venant d'autres départements de la Guyane ou d'autres pays dans la région est assez forte.

Parmi les produits alimentaires des épiceries de part et d'autre du fleuve se trouvent une gamme

de produits peu ou pas transformés, dont les suivants, arrivés par des circuits courts.

### **Les féculents**

Le couac jaune, est fabriqué à Maripasoula pour l'autoconsommation et la vente, principalement via les commerces à Maripasoula et au Suriname, et via les marchands itinérants. Le riz consommé dans les villages amérindiens provient principalement du Suriname, grand producteur historique.

Le pain frais, est acheté lors des courses périodiques, ou acheminé dans les villages par les taxi-piroguiers. Une petite quantité de pain frais (ainsi que d'autres produits des boulangers et traiteurs) arrive de la capitale surinamienne par avion à Anapaïke, village wayana proche de Taluen, de l'autre côté du fleuve. Ainsi, le pain frais peut arriver presque quotidiennement.

### **Fruits et légumes**

Des fruits et légumes sont vendus à Maripasoula et dans les épiceries en face, en provenance de différentes sources :

- une production locale, limitée en volume et en diversité de produits – principalement le piment, l'aubergine, le gombo, le concombre et l'aubergine amère ;
- des produits en provenance des zones de production du littoral de la Guyane et du Suriname, notamment les oignons, consommés tous les jours, venant du Suriname ;
- des fruits et légumes venant de plus loin dans la région des Antilles et du Brésil, en passant par le littoral guyanais (Guyane Consult, 2018).

### **Œufs**

La plupart des œufs achetés par les habitants de Taluen et Antecume Pata sont produits sur le littoral du Suriname.

#### **4.1.5.3 Les aliments issus de l'agro-industrie internationale**

### **Viande et poisson**

Le poulet est la viande la plus consommée, majoritairement sous forme de cuisses ou d'ailes. Elle provient de Chine ou d'Europe, comme les côtes de porc, le steak haché et les saucisses. Ces produits sont vendus dans les magasins du côté français et du côté Suriname, avec des chaînes de froid réputées être mieux assurées du côté français. Le cassoulet en conserve est produit en France ou au Suriname. Les sardines proviennent des conserveries européennes, marocaines et vietnamiennes.

### **Huiles, sauces et condiments**

L'huile végétale, la margarine, les bouillon-cubes et les soupes aux nouilles sont tous issus des chaînes d'approvisionnement mondialisées.

### **Pain, biscuits et gâteaux, chips, confiseries**

Le pain de mie, les biscuits, gâteaux, chips et confiseries sont principalement d'origine européenne ou sud-américaine.

### **Sodas et bières**

Des sodas produits dans la région dans des entreprises locales ou sous la licence des marques internationales sont abondants des deux côtés du fleuve. La bière de la marque surinamienne est vendue à côté des bières importées d'Europe ou brassées sous licence au Suriname.

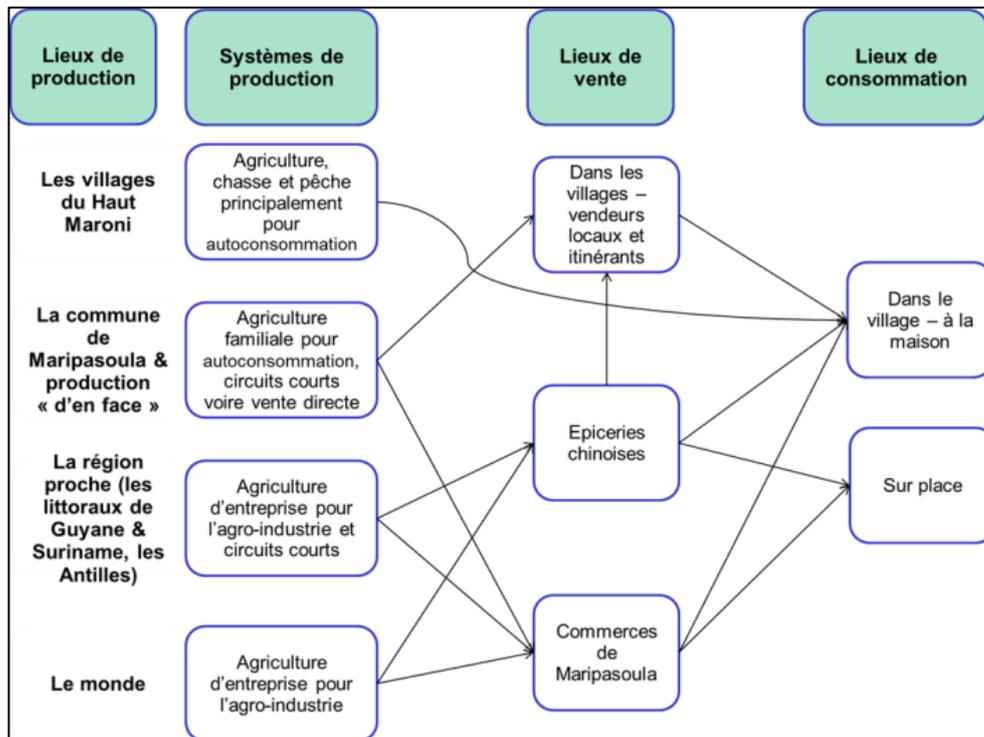
### **Aliments pour nourrissons et jeunes enfants**

Ces produits sont principalement fabriqués en Europe. Les quelques parents de jeunes enfants

rencontrés lors de l'enquête disaient faire plus confiance à des produits européens (français même), pour la santé de leurs enfants.

La **figure 13** ci-dessous résume les principaux flux de produits alimentaires dans le système alimentaire du Haut Maroni.

**Figure 13 Principaux flux de produits alimentaires**



#### 4.1.6 Les principaux acteurs du système alimentaire et leurs activités

La **figure 14** sur la page suivante présente les différents acteurs du système alimentaire et leur situation par rapport aux ménages des villages du Haut Maroni. Les principaux acteurs sont présentés ensuite, avec une indication de leurs rôles dans le système : ceux qui produisent, transforment, transportent et vendent des produits (en orange dans le schéma) et ceux qui influencent le système alimentaire à différents niveaux (en bleu).

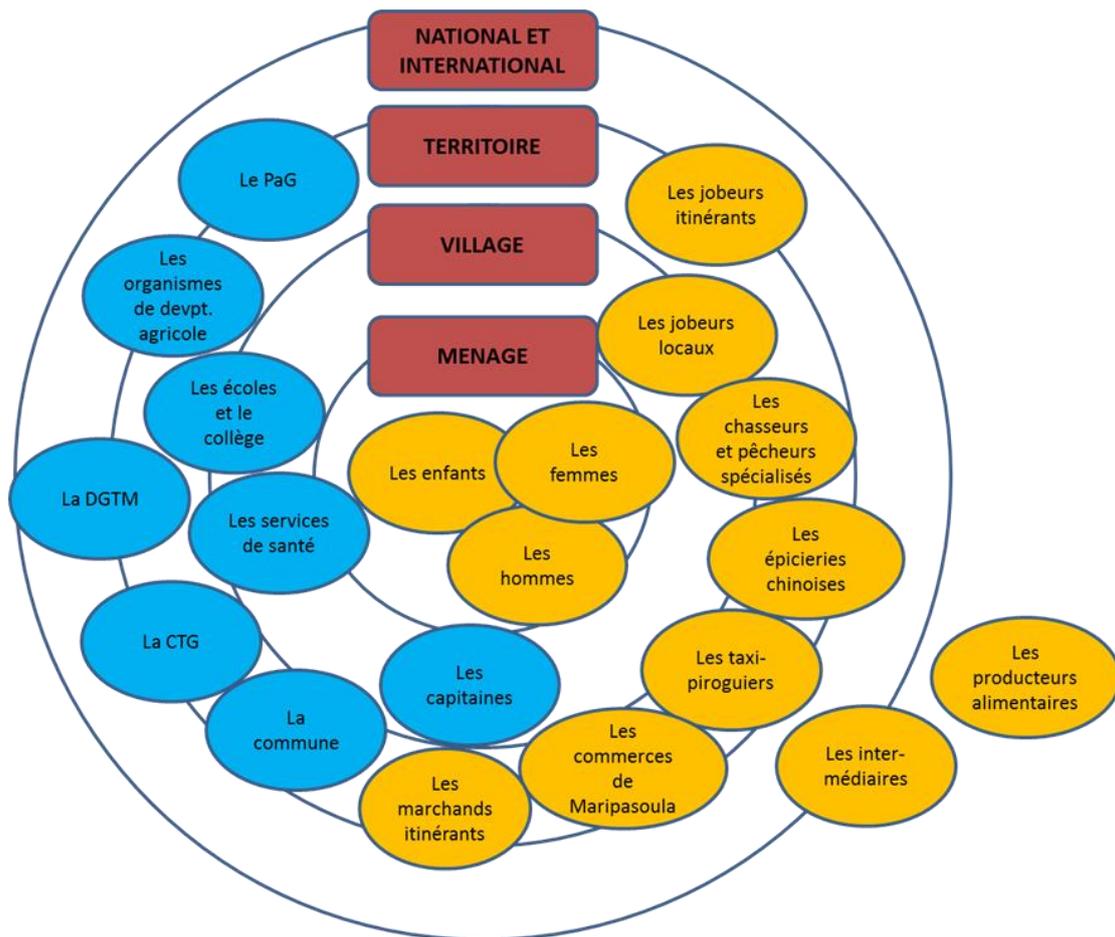
##### 1. Les acteurs des chaînes alimentaires

#### 4.1.6.1 Les ménages

Les femmes, hommes et enfants sont les premiers acteurs de la production alimentaire locale, par les activités agricoles, la pêche, la chasse et la cueillette pratiquées par l'ensemble des ménages de façon plus ou moins régulière. Ces activités sont présentées dans la **section 4.2.2**.

Les hommes et femmes transfèrent occasionnellement des aliments de leur production : par vente locale, échange, partage ou don. Un petit nombre de personnes dans les villages, dont certains capitaines, revendent quelques produits alimentaires, notamment de la viande congelée et de la bière.

**Figure 14 Les différents acteurs du système alimentaire du Haut Maroni**



#### **4.1.6.2 Les chasseurs-pêcheurs spécialisés**

Ce sont des hommes qui font des expéditions de chasse et de pêche dans des zones moins habitées et plus riches en gibier et poisson. Ils vendent leurs prises selon différentes stratégies, parfois combinées :

- vente sur commande, peu pratiquée car concernant des volumes réduits ;
- passage dans les villages pour des ventes opportunistes – cela prend du temps, et ne garantit pas d’écouler toute la prise, entraînant le risque d’altération des produits non-réfrigérés ;
- vente à Maripasoula, permettant d’écouler la prise rapidement.

#### **4.1.6.3 Les taxi-piroguiers**

Il y a un taxi-piroguier à Taluen, et trois à Antecume Pata. Ils font l’aller à Maripasoula en début de matinée et le retour en milieu d’après-midi, prenant et déposant les passagers à leurs débarcadères. Le service est proposé presque tous les jours, sauf dimanche, insuffisance de clients, ou engagement dans d’autres occupations. Les habitants des villages qui n’utilisent pas leurs propres pirogues prennent le taxi pour aller à Maripasoula pour les courses alimentaires, faire des démarches administratives, se rendre au collège, prendre l’avion pour Cayenne etc. L’aller-retour pour les courses donne l’occasion de passer une partie de la journée à Maripasoula et à New Albina de l’autre côté du fleuve.

En plus de transporter des passagers et leurs affaires, les taxi-piroguiers transportent du pain frais, revendu dans les villages, et peuvent prendre des commandes de courses pour des personnes ne souhaitant ou ne pouvant pas faire le voyage. Ce service semble être peu utilisé, malgré son intérêt en gain de temps et d’argent. Mme S. (#51) : « Je peux demander à Ainaman [l’un des trois

taxi-piroguiers d'Antecume Pata] *de me faire une course de temps en temps...mais je préfère y aller moi-même, je préfère choisir moi-même* ».

#### **4.1.6.4 Les marchands itinérants**

Selon les sources dans les villages, trois marchands différents montent le fleuve à partir de Maripasoula et font le tour des différents villages et hameaux pour vendre leurs produits :

- un vendeur de couac, de jus de wassaï et de boissons - une ou deux fois par mois ;
- un vendeur d'œufs et de viande congelée (poulet, dindon, saucisses...) achetés à Albina (la ville en face de St Laurent du Maroni voir la carte, **figure 1**), en provenance / transit par le Suriname - une fois par mois ;
- un vendeur de couac, et de pirogues sur commande - une fois par an.

Ces marchands ne prennent pas de commande avant de monter dans les villages, et n'annoncent pas leur passage à l'avance, mais passent à des intervalles relativement réguliers.

#### **4.1.6.5 Les commerces à Maripasoula**

Maripasoula comprend cinq épiceries, dont celle du « péruvien », le plus souvent mentionnée dans les entretiens. Elle est proche de l'embarcadère d'arrivée des villages amérindiens. La deuxième, moins souvent mentionnée, se situe plus loin, et les clients prennent un taxi pour rapporter leurs courses à l'embarcadère. Ces épiceries sont réputées pour la qualité de leurs produits (voir la **section 4.1.3.4**), dont une partie importante d'origine européenne, mais leurs prix sont élevés (voir la **section 4.1.5**). A côté des épiceries se trouvent quelques établissements vendant des fruits et légumes.

#### **4.1.6.6 Les commerces du côté du Suriname – les « épiceries chinoises »**

Des commerçants se sont établis dès le début des années 2000, et desservent une clientèle venant des deux rives du fleuve. Des épiceries sont implantées à New Albina en face de Maripasoula, près de Taluen, et à Yao Passy entre Taluen et Antecume Pata. Leurs produits sont généralement moins chers que ceux du côté français.

Les commerces de New Albina vendent une large gamme de produits non-alimentaires également, dont le gaz en bouteille, des produits phytosanitaires<sup>30</sup>, du matériel pour la production, le transport la transformation et la préparation des produits alimentaires (tronçonneuses, moteurs pour râpes-manioc, moteurs de pirogue, batteries de cuisine, congélateurs...)<sup>31</sup>.

#### **4.1.6.7 Les journaliers**

Des journaliers venant du Suriname, appelés « jobeurs », effectuent des travaux agricoles, comme le défrichage et l'abattage des nouveaux abattis. Ils viennent entre août et octobre et travaillent surtout pour les ménages dans lesquels les hommes ont un travail salarié qui, s'il les prive de temps, leur permet de faire effectuer les travaux. Ils peuvent aussi travailler pour des personnes comme Mme Y. (#48), veuve : « *Je paie des jobeurs pour défricher, abattre et brûler. Je leur montre ce qu'il faut faire* ».

L'écart de richesse économique entre les communautés des deux côtés du fleuve explique la présence des jobeurs itinérants. Selon M. A. (#3) « *Les Tirio [amériindiens principalement du Suriname] viennent chercher du job. Il y en a énormément qui viennent. Le Suriname c'est vraiment*

---

<sup>30</sup> Dont le Fipronil, un néonicotinoïde, interdit en France, utilisé pour contrôler les fourmis-manioc dans les abattis.

<sup>31</sup> Les épiceries chinoises vendent aussi du matériel pour l'orpaillage, et sont réputées être plus globalement impliquées dans l'orpaillage illégale, servant de bases arrières des orpailleurs, comptoirs d'échange de l'or et dispositifs de blanchiment d'argent.

*pauvre. Ici c'est l'Eldorado. Même au Brésil...chez les Apalai. Ils ont entendu parler d'ici ».*

Certain résidants des villages peuvent aussi faire des travaux agricoles en échange de l'argent. Il s'agit de personnes n'ayant pas de statut légal en France et donc sans accès aux prestations sociales, ni à l'emploi formel (voir la **section 4.2.2.5**).

## **2. Les acteurs institutionnels**

### **4.1.6.8 Les capitaines**

Les capitaines sont des chefs et représentants communautaires. Ils jouent un rôle secondaire dans le système alimentaire, par leur capacité à mobiliser les habitants des villages, à résoudre des conflits autour de l'accès aux terres pour les abattis, et à faciliter un dialogue sur l'ensemble des sujets importants pour les habitants des villages. En pratique ce rôle est peu joué (voir la **section 4.2.3.6**).

### **4.1.6.9 La commune de Maripasoula**

La commune a, en principe, une influence sur le système alimentaire à travers le plan local d'urbanisme (PLU) qui définit l'usage des différentes zones, dont les zones agricoles.

Elle a développé un Schéma Directeur de Développement Agricole (SDDA) se déroulant sur la période 2017-2022, avec trois axes, dont l'accompagnement agricole en villages amérindiens (Commune de Maripasoula, 2021).

La commune porte également le projet de mise en place d'un marché couvert à Maripasoula, pour des produits locaux deux jours par semaine, et de repas six jours par semaine, avec un espace de restauration occupé par différents restaurateurs. Le marché devra s'ouvrir vers fin 2021.<sup>32</sup>

### **4.1.6.10 Les écoles et le collège**

Les élèves des villages amérindiens consomment une partie importante de leur alimentation à l'école et au collège de Maripasoula. Le milieu scolaire joue un rôle dans l'orientation des goûts des enfants et dans le développement de leur culture alimentaire, notamment par le contrôle des repas pris sur place par les élèves à Taluen, et par l'offre alimentaire dans la cantine scolaire et à la pension du collège de Maripasoula. L'influence plus générale du système scolaire sur le système alimentaire est développée dans la **section 4.1.7**.

### **4.1.6.11 Les services de santé**

Les habitants du Haut Maroni ont un contact rapproché avec les services de santé, par les consultations médicales et des actions de prévention ponctuelles. Par exemple, les femmes enceintes sont suivies et conseillées sur les précautions à prendre pour minimiser le risque lié au mercure dans le poisson. Les agents de santé organisent des actions de prévention, avec l'appui de l'Agence Régionale de Santé et des structures associatives, telles que Guyane Promotion Santé.<sup>33</sup> Cette prévention ponctuelle concerne la nutrition et l'alimentation, parmi d'autres déterminants de la santé.

### **4.1.6.12 La Direction Générale des Territoires et de la Mer (DGTM)**

Depuis début 2020, la DGTM a repris les missions de la Direction de l'Environnement, la direction de l'Aménagement et du Logement, la Direction de la Mer et la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF).

La partie DAAF, est chargée du développement durable des filières agricoles, alimentaires et forestières ; la qualité et sécurité de l'alimentation, de la santé animale et végétale ; la gestion

---

<sup>32</sup> Source : entretien avec l'Agent local de la DGTM à Maripasoula.

<sup>33</sup> <https://gps.gf/>, consulté le 18/10/2021.

durable et protection des milieux naturels; l'enseignement agricole ; les statistiques agricoles.<sup>34</sup>

#### **4.1.6.13 Le PAG**

Le PAG a mené des actions de développement dans les villages du Haut Maroni depuis sa création, dont certaines dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation. En 2009 le PAG a accompagné un nombre de porteurs de projet dans les villages avec des formations et une dotation de matériel pour créer des entreprises de production (maraîchage, élevage), de restauration et de vente alimentaire. Très peu de ces projets ont abouti à la création d'entreprise ou d'activité économique durable. En 2019 le PAG a animé des formations pour 80 porteurs de projet potentiels en vue de la création d'une Coopérative d'Activités et d'Emploi (CAE) à Maripasoula avec d'autres acteurs institutionnels locaux.<sup>35</sup> La CAE, créée en 2021, permettra à des personnes souhaitant démarrer une activité économique de le faire en étant accompagnés, et sans créer d'entreprise dès le départ. Les entreprises agricoles, de transformation, de vente ou de restauration pourraient bénéficier du dispositif, en évitant certaines des contraintes du contexte du Haut Maroni.

#### **4.1.6.14 La Chambre d'Agriculture**

La Chambre d'Agriculture de Guyane a une antenne à Maripasoula / Papaïchton, avec un Conseiller de proximité depuis janvier 2020. Sa mission est d'accompagner les agriculteurs dans leurs projets agricoles, favoriser les installations formalisées et faciliter l'accès aux dotations et subventions agricoles. Le conseiller travaille avec une approche qui tient compte de l'enclavement de la région et encourage des systèmes de production et de transformation pouvant alimenter le marché local et créer des emplois stables. La Chambre d'Agriculture travaille en partenariat avec la commune, le PAG, la DAAF et le CFPPA.

#### **4.1.6.15 Le CFPPA**

L'antenne du CFPPA à Maripasoula propose des formations courtes dans différents domaines de la production et de la transformation des produits agricoles, en parallèle d'autres formations courtes et professionnalisantes dispensées par le centre de formation à Matiti sur le littoral guyanais. L'antenne de Maripasoula dispose d'une petite salle de formation et peut également faire des formations sur place dans les villages. Tout comme la Chambre d'Agriculture, le CFPPA est limité dans ses actions sur le Haut Maroni par son peu de capacité en ressources humaines et ses moyens logistiques et financiers réduits.

### **4.1.7 Les facteurs d'influence et évolutions du système alimentaire**

Les facteurs ayant influencé l'évolution du système alimentaire depuis les années 1960 sont présentés ci-dessous, classés par type de système. Ces systèmes sont fortement interdépendants et évolutifs.

#### **4.1.7.1 Les facteurs biophysiques et environnementaux**

Le système environnemental local est fortement déterminant de la partie endogène du système alimentaire du Haut Maroni. Les conditions pédoclimatiques (zone tropicale humide, variabilité des précipitations d'une année sur l'autre et au cours d'une même saison, faible fertilité des sols) présentent des contraintes pour l'agriculture permanente, notamment la gestion de la fertilité (Verwilghen, 1998). La grande disponibilité de terres sous couverture forestière favorise l'agriculture itinérante sur brûlis. Cette dernière permet l'amélioration temporaire de la fertilité du sol, entre autres bénéfiques (Renoux et al., 2003).

Les ressources naturelles de la forêt, vastes en proportion de la population du Haut Maroni,

---

<sup>34</sup> <https://www.guyane.gouv.fr/Services-de-l-Etat/Prefecture-et-Sous-prefecture/OSE-Organisation-des-Services-de-l-Etat/Direction-Generale-des-Territoires-et-de-la-Mer-DGTM>, consulté le 18/10/2021.

<sup>35</sup> [www.economie.gouv.fr/ess/cooperative-dactivites-et-demplois-cest-quoi](http://www.economie.gouv.fr/ess/cooperative-dactivites-et-demplois-cest-quoi), consulté le 18/10/2021.

offrent un accès à une large gamme de produits alimentaires et non-alimentaires. Le fleuve, riche en poissons et facile d'accès représente un apport considérable au système alimentaire.

Les évolutions du climat, remarquées localement, ont plusieurs influences sur le système alimentaire.<sup>36</sup> La plus sérieuse est l'impact des pluies exceptionnelles de 2020 et 2021, dont les conséquences sont présentées dans la **section 4.1.2.3**. Les périodes de sécheresse ont aussi des conséquences, moins sur la production agricole que sur le mouvement des personnes et des biens sur le fleuve. La navigation devient très difficile quand son niveau est bas, rendant plus longs et plus onéreux les trajets entre les villages et les lieux de production ou d'achat, et les trajets entre Saint Laurent-du-Maroni (et Albina) et Maripasoula (et New Albina).<sup>37</sup> La période de mars-avril 2020 a connu une pénurie de produits alimentaires, à cause d'une sécheresse exceptionnelle.<sup>38</sup>

#### **4.1.7.2 Les facteurs politiques et institutionnels**

L'intégration progressive des territoires wayana de la Guyane au sein du tissu administratif et politique français a modifié le système alimentaire du Haut Maroni depuis au moins 50 ans. Les villages amérindiens se trouvent dans un département Français depuis 1946 (devenu Région monodépartementale en 2016). La commune de Maripasoula a été créée en 1969, intégrant le territoire et ses habitants dans le régime du département et donnant une impulsion au développement économique du bourg.

Egalement, « *des écoles et des dispensaires sont ouverts dans les années qui suivent [la création de la commune]*<sup>39</sup> avec la volonté affichée de regrouper et de fixer ces populations éminemment mouvantes » (Davy et al., 2014, p. 17). Cette politique de sédentarisation et de concentration des populations a eu des conséquences importantes sur le système alimentaire, notamment par la pression sur les ressources naturelles autour des villages (voir la **section 4.2.3.2**).

La naturalisation française des habitants amérindiens du Haut Maroni a commencé dès les années 1950. A la fin des années 1990, « *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 (...) des opportunités d'emploi plus grandes (...) la libre circulation des personnes ainsi que l'accès aux soins (...) sont des arguments qui ne laissent pas les Amérindiens indifférents* » (Verwilghen, 1998).

Le processus d'intégration de ces populations dans le système français représente bien plus qu'un accès aux emplois, aux soins de santé et aux aides sociales. Il fait partie d'un mouvement plus général d'assimilation, de francisation (Grenand et Grenand, 1979), qui touche l'ensemble des domaines de la vie dans les villages, et qui conditionne l'évolution des systèmes économiques et sociaux.

Les terres sur lesquelles vivent les communautés amérindiennes du Haut Maroni relèvent du Domaine Privé de l'Etat sous la gestion de l'Office National des Forêts. De fait, le droit à la terre de la population historique du territoire n'a pas été reconnu jusqu'à la mise en place, en 1987, par décret du Conseil d'Etat,<sup>40</sup> du principe des Zones de Droits d'Usage Collectifs (ZDUC).

---

<sup>36</sup> Les sécheresses et les précipitations exceptionnelles sont associées à des grands cycles climatiques El Nino, et ne sont pas attribuées au réchauffement climatique. Néanmoins, les projections à long terme envisagent une diminution des précipitations annuelles moyennes et une augmentation de la fréquence des précipitations extrêmes (Moisan et al., 2013).

<sup>37</sup> Voir la carte en **annexe 1** pour la localisation de ces lieux.

<sup>38</sup> Guyane la 1<sup>ère</sup> : *Vers une pénurie alimentaire sur le haut Maroni en raison de l'assèchement du fleuve.* <https://la1ere.francetvinfo.fr/guyane/ouest-guyanais/maripasoula/penurie-alimentaire-haut-maroni-raison-assechement-du-fleuve-815108.html>, consulté le 15/10/2021.

<sup>39</sup> L'école de Antecume Pata en 1986 et celle de Taluen en 1990.

<sup>40</sup> Décret 87-287 du 14 avril 1987.

Dans les ZDUC sont constatés « *au profit des communautés d'habitants tirant traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt l'existence sur les terrains domaniaux de la Guyane des droits d'usages collectifs pour la pratique de la chasse, de la pêche et, d'une manière générale, pour l'exercice de toute activité nécessaire à la subsistance de ces communautés* ». <sup>42</sup> Le décret de création du PAG, en 2007, précise que les ZDUC ne sont plus soumises à la gestion de l'ONF et que la gestion est confiée aux communautés d'habitants. <sup>43</sup>

La population wayana du Haut Maroni habite la ZDUC de Maripasoula, créée en 1995. Cependant, les quelques personnes questionnées à propos des ZDUC lors de l'enquête disaient ne pas connaître le sens de ce dispositif, et son existence ne semble rien changer à l'usage des ressources naturelles. Les ZDUC garantissent aux habitants l'usufruit des terres et le droit de prélever les ressources de la forêt, mais ne leur permettent pas d'obtenir de titre foncier (bail, concession, bail à ferme ou propriété), condition d'accès aux différentes aides et subventions pour l'agriculture. <sup>44</sup>

Un certain nombre des mesures découlant des trois domaines d'action du PAG (voir la **section 2.2**) concernent différents aspects du système alimentaire, par exemple, celles visant à favoriser l'utilisation durable des ressources naturelles, la structuration de filières locales de produits et de services de qualité ou à accompagner les porteurs de projets économiques (Parc amazonien de Guyane, 2012b, pp. 46-91). Nous ne disposons pas de données permettant de savoir l'impact des mesures potentielles de restriction des activités de subsistance sur le système alimentaire.

La situation transfrontalière de la commune de Maripasoula, couplée avec une absence de contrôles douaniers ou de police, permet la libre circulation des personnes et des biens entre le Suriname et la France, et l'importation de produits alimentaires et intrants agricoles à bas coût et avec un écart de qualité parfois significatif. Cette situation permet également à certaines personnes de jouir des avantages de la citoyenneté des deux pays, permettant les déplacements de l'un à l'autre et donnant accès à des emplois et prestations sociales des deux régimes.

A un niveau de politique locale, les capitaines des villages peuvent intervenir pour réguler la présence ou l'activité des épiceries du côté Suriname. Par exemple, l'implantation d'une épicerie proche d'Antecume Pata a été refusée par le chef du village. Ainsi, la plus proche se trouve à Yao Passy, à quelques kilomètres en aval.

#### **4.1.7.3 Les facteurs économiques et commerciaux**

A plusieurs reprises lors de l'enquête de terrain les interlocuteurs ont expliqué la transformation de leur régime alimentaire par deux facteurs. Le premier est l'arrivée de l'argent dans l'économie wayana. Dès les années 1960, à une petite échelle, les hommes et femmes ont cherché de l'argent par différents moyens : les travaux salariés, la vente du poisson, de chiens de chasse, de la gomme de balata <sup>45</sup> et des objets artisanaux. Cet argent a été utilisé pour l'achat d'objets et produits tels que les moteurs hors-bords et de l'essence, des fusils et des cartouches, des outils agricoles et du matériel de transformation et de cuisine (Hurault, 1965). A partir des années 2000, l'accès aux aides sociales a augmenté massivement le volume d'argent dans l'économie du Haut Maroni.

La création d'emplois dans le secteur public et la création de petites entreprises (voir l'**annexe 6**) a

---

<sup>42</sup> Des « *communautés d'habitants tirant traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt* », périphrase qui, selon (Davy et al., 2014), p. 13, « *permet d'éviter de mentionner les termes autochtone, amérindien ou noir-marron en raison de l'article premier de la Constitution française de 1958 affirmant le principe d'égalité de tous les citoyens français* ».

<sup>43</sup> <https://www.parc-amazonien-guyane.fr/fr/des-connaissances/une-terre-en-mutation/forets-et-ressources-forestieres>, consulté le 15/10/2021.

<sup>44</sup> Par exemple, l'Aide au Démarrage des Petites Exploitations Agricoles :

<https://daaf.guyane.agriculture.gouv.fr/L-aide-au-demarrage-des-petites,98>, consulté le 15/10/2021.

<sup>45</sup> Gomme produite à partir du latex de l'arbre *Manilkara bidentata*.

également contribué à la pénétration de l'économie monétaire dans les villages, mais de façon plus modeste et dans la continuité d'une histoire ancienne d'activité économique à petite échelle.

Le deuxième facteur de transformation du régime alimentaire cité par les personnes interviewées est l'installation des épiceries en face de Maripasoula et près des villages. Celle-ci a été motivée en partie par la nouvelle solvabilité des ménages locaux, en partie par l'arrivée de nombreux orpailleurs brésiliens sur le territoire et plus largement par l'économie de l'orpaillage illégal.

#### **4.1.7.4 Les facteurs liés à la technique, à l'innovation et à l'infrastructure**

Le développement technologique, favorisé par l'expansion de l'économie monétaire, influence le système alimentaire très fortement. Les ménages du Haut Maroni sont équipés de matériel moderne pour cultiver, pêcher et chasser ; pour transformer, stocker et cuisiner ; pour se déplacer, pour communiquer et pour gérer l'argent.

L'électrification des villages à partir de 2018, avec une garantie pour EDF de la solvabilité de ses clients du fait de leur accès aux prestations sociales, contribue fortement à l'évolution du mode de vie. Elle permet aux ménages de faire fonctionner des congélateurs pour stocker les aliments, principalement de la viande, avec plus de sécurité et moins d'inconvénients qu'autrefois quand ils devaient faire tourner des groupes électrogènes en intermittence pour maintenir une congélation approximative.

#### **4.1.7.5 Les facteurs socioculturels**

Le système social des communautés du Haut Maroni est basé sur une ancienne organisation par groupes de parenté. Chaque groupe, composé de plusieurs ménages liés par des liens de parenté, fonctionne en relative autonomie sur le plan matériel (organisation de l'espace de vie, du système alimentaire), avec reconnaissance des droits d'occupation et d'exploitation du sol par les autres groupes. Les unions de couple sont matrilocales<sup>46</sup> donnant lieu à des groupes familiaux composés le plus souvent de trois générations : grands-parents ; plusieurs couples parentaux ; les enfants de chaque couple parental. Une transformation de l'ancienne organisation sociale s'est amorcée dans les années 1960 (Hurault, 1968), et a continué depuis, mais certains aspects restent présents. Le groupe de parenté demeure la base de la structure sociale, et la matrilocalité est toujours prépondérante. Ces deux faits ont été fortement soulignés lors des entretiens dans les villages.

Les conséquences de cette organisation sociale pour le système alimentaire sont importantes. La première concerne l'accès à la terre pour faire des abattis et l'obligation sociale de cultiver pour participer à la vie du groupe. L'établissement d'un groupe de parenté dans un lieu et son travail de transformation de l'espace de la forêt en abattis crée un droit d'usage exclusif de la zone concernée, au profit de tous ses membres. Un jeune couple parental s'installant dans le groupe de parenté aura accès à un espace pour faire un abattis dans cette zone apprivoisée et valorisée par le travail du groupe. M. W (#34), qui est venu d'un autre village pour s'installer chez sa belle-famille l'explique ainsi : « *On a fait un abattis tout de suite [après mon arrivée]. La terre a été donnée à ma femme par sa mère. La tradition dit « si tu as une femme, tu as un abattis », J'ai défriché avec mon sabre et ensuite ma belle-famille m'a aidé avec la tronçonneuse pour l'abattage. Je n'ai pas encore de tronçonneuse. On a fait un mayouri pour ça, du cachiri et de la nourriture pour les gens qui ont aidé (voir l'encadré 5 sur la page suivante). Le terrain du carbet était déjà là. C'est un ancien abattis. Ici, la plupart des gens choisissent un terrain pour un abattis et une fois qu'ils ont fait le travail pour défricher et abattre, ça leur appartient, car ils ont mis du temps et de l'effort ».* Les trois bases exposées par M. W. – l'appropriation des terres par le défrichement et la plantation, l'accès à la terre par le groupe de parenté, et l'obligation de faire un abattis pour s'insérer dans le groupe – semblent toujours en vigueur dans les ménages visités lors de l'enquête.

---

<sup>46</sup> Dans un couple, l'homme réside dans la localité d'origine de la femme.

## Encadré 5 Les *mayouris*

Les *mayouris* sont des séances de travaux participatifs regroupant plusieurs ménages pour effectuer des opérations agricoles, comme le défrichage d'une parcelle pour faire un abattis. Le ménage pour lequel les travaux sont effectués fournit du *cachiri* et de la nourriture en échange. Les *mayouris* jouent un rôle social important, encourageant les dons-échanges et l'intégration.

Mme I. (#55) : « Avec le père de mes enfants, on va brûler là où on a abattu l'année dernière. On fera un *mayouri* avec mes sœurs ». « Juste avec les sœurs, ou avec leurs hommes aussi ? » « Oui, avec les hommes aussi, et d'autres s'ils veulent venir boire du *cachiri*. Et moi, à mon tour, j'irai chez les autres ».

Faire des *mayouris* permet d'équilibrer les forces de travail entre les ménages dont certains sont composés de personnes qui n'ont pas les moyens physiques de faire certaines opérations sans aide, par exemple dans le cas de M. O. et sa femme : « On va bientôt faire un nouvel abattis, moi et ma femme. On va faire un *mayouri* pour nous faire aider. Ma femme est un peu âgée et un peu faible. Il faut l'épargner ».

Le groupe de parenté est un lieu social de partage de surplus de viande et de poisson entre ménages, une pratique souvent citée dans les entretiens, et qui fait appel à des partages en retour. Cette pratique risque de devenir moins fréquente, pour trois raisons. Le développement de la chasse et de la pêche pour la vente cautionne l'idée que l'on ne soit pas obligé de partager un surplus car l'objet même de l'activité n'est pas de nourrir le groupe de parenté, mais de satisfaire les besoins d'un ménage, même d'un individu. En deuxième lieu, la présence des congélateurs (en plus de l'option d'écouler la prise par la vente) fait disparaître la nécessité de consommer la prise rapidement en la partageant entre plusieurs ménages. De plus, les nombreux hommes qui pratiquent peu ou pas la chasse ne sont pas en mesure de participer à ce système de partage.

Dans les villages, la concentration de la population crée de nouvelles dynamiques dans le système social. Plutôt qu'exister sur les territoires autonomes, les groupes de parenté sont de plus en plus installés à proximité les uns des autres, et les solidarités de parenté se fondent dans d'autres rapports sociaux. Selon M. A. (#21), « Avant [jusqu'aux années 1990] il y avait plus de solidarité, de repas en commun. Ce n'est plus possible dans un village de trois cents personnes ». De nouveaux réseaux d'appartenance apparaissent, à travers l'école, le travail, les centres d'intérêt, surtout chez la jeune génération, et mettent le système des groupes de parenté sous tension.

En même temps, des systèmes de régulation des intérêts communs adaptés à la nouvelle échelle de cohabitation n'ont pas encore émergé. La société reste fortement morcelée et mal préparée pour gérer les tensions qui sont anticipées localement, par exemple, autour de l'accès aux terres d'abattis près de Taluen. Les anciennes stratégies de résolution des tensions et conflits, fondées sur l'option de partir pour s'installer ailleurs, sont de moins en moins réalisables.

Le système de production traditionnel demande la mobilisation d'une large gamme de savoirs et de savoir-faire transmis traditionnellement aux enfants, dans leur environnement proche, ou méso-système, intégrant les micro-systèmes représentés par les différentes structures de parenté proche (par exemple, les familles nucléaires des différentes sœurs de la mère de l'enfant dans les situations de matrilocalité). En plus des savoirs et des savoir-faire, il y a des savoir-vivre essentiels qui concernent, entre autre, les principes de partage, de don-échange et d'utilisation harmonieuse des ressources, composants importants du système alimentaire (Ali et Ailincai, 2016). Depuis l'introduction dans ce méso-système de l'école, ce système compréhensif d'éducation se délite. L'école, et plus encore le collège, sépare les enfants de leur système traditionnel d'apprentissage et réduit le temps et les occasions de transmission entre générations. L'école offre aux enfants

d'autres sortes de savoirs, d'autres valeurs et d'autres aspirations, souvent partagés par les parents (ibid.). Plusieurs personnes rencontrées lors de l'enquête ont évoqué le souhait que leur enfant « devienne quelqu'un ». Cela sous-entend vivre autrement et autre part, et abandonner les pratiques de subsistance de leurs parents.

De l'autre côté, la pression sociale sur les jeunes couples de faire un abattis reste forte, s'ils décident de rester au village.<sup>47</sup> Mme J (#42) l'explique ainsi : « Nous, on pourrait ne pas faire un abattis si on voulait. On pourrait tout acheter [son mari est fonctionnaire]. Mais si tu ne fais pas d'abattis on va dire autour de toi « c'est une fainéante » [de même pour l'homme] « il ne partage pas ». Si tu vas dans une fête on ne va même pas te servir du cachiri. C'est pareil si tu restes trop longtemps avec tes parents à manger de leur abattis ». Faire un abattis, pouvoir proposer du cachiri, donner et recevoir de l'aide pour les gros travaux, sont des obligations sociales. Ceux et celles qui ont des moyens de ne plus faire d'abattis et qui ne le font pas, sortent de la société.<sup>48</sup>

L'église baptiste, installée sur le territoire depuis la fin des années 1950, a une certaine influence sociale sur la majorité de la population wayana du Haut Maroni adhérente à cette église. Les manifestations les plus visibles de la spiritualité et des pratiques magico-religieuses amérindiennes, telles le *maraké* (rituel de passage) et les pratiques des chamanes, ont été fortement découragées par l'église, même si des éléments plus discrets de la vie spirituelle et morale wayana persistent, par exemple, le respect des interdits alimentaires. En même temps, l'église baptiste propose un autre cadre moral, en valorisant le travail, le calcul, l'ascèse, l'épargne – une éthique protestante (Weber, 1964) en rupture avec ce que Pierre Grenand a nommé, dans le cas des amérindiens wayapi de la Guyane, une « économie ludique d'abondance » (Grenand, 1981, p. 29).

#### **4.1.7.6 Les facteurs démographiques**

La population est en forte progression depuis 60 ans. Estimée à 250 en 1962 (Hurault, 1965), elle a dépassé 500 personnes en 1981, dont la moitié du côté français et la moitié du côté surinamien (Chapuis, 1998), et s'élève en 2019 à presque 2 000 personnes, selon les données du PAG.<sup>49</sup> Cette augmentation de la population, de 800% en 60 ans, se poursuit, avec un taux de croissance estimé à environ 3 %, <sup>50</sup> ce qui représente un doublement de la population tous les 25 ans. Voir la **figure 15** sur la page suivante.

Les données présentées concernent les populations du côté français et du côté surinamien du fleuve Maroni, qui dépendent des mêmes ressources pour leur système alimentaire. La population surinamienne est très inférieure à celle du côté français, surtout depuis la guerre civile au Suriname (1986-1992). Les conséquences de cette croissance démographique pour le système alimentaire, en termes de sollicitation des ressources naturelles locales et de dépendance des importations pour une part croissante de l'alimentation, sont importantes.

Une forte proportion de la population du Haut Maroni a moins de 18 ans : 46 % en 2014,<sup>51</sup> contre 21 % pour l'ensemble de la population française.<sup>52</sup>

---

<sup>47</sup> Même certaines personnes, parmi celles rencontrées, et habitant la plupart du temps à Maripasoula, continuent de faire un abattis au village.

<sup>48</sup> C'est une inversion de l'un des aspects du modèle du système d'activité dans lequel dégager un surplus d'argent permet l'insertion sociale. Dans le cas de la société wayana, l'argent et son usage peuvent donner lieu à l'exclusion sociale locale, même s'il facilite l'insertion dans le monde au-delà du village.

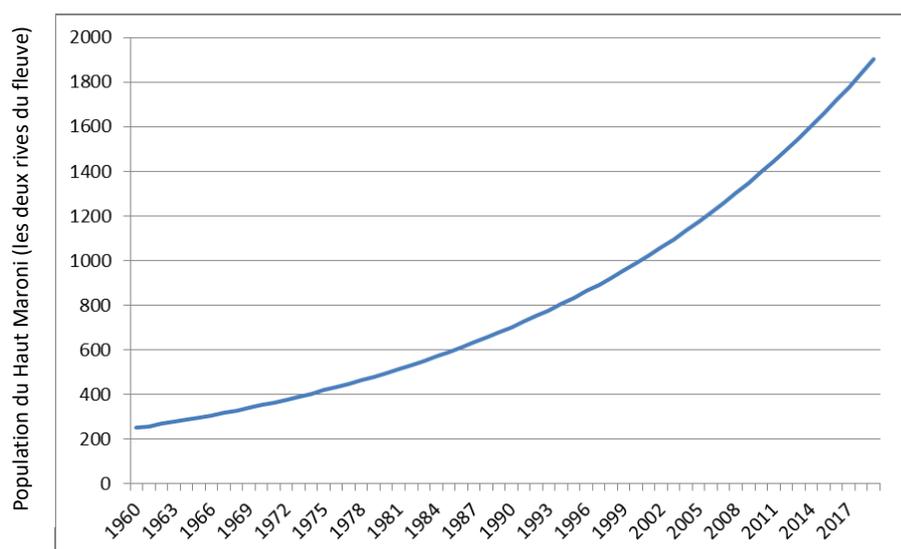
<sup>49</sup> Les données brutes de l'étude *Pratiques agraires vivrières et sécurité alimentaire (2019)*.

<sup>50</sup> Selon les données sur la population infracommunale fournies par la mairie de Maripasoula.

<sup>51</sup> Données du PAG : *Estimation de la population du Haut Maroni : Date d'actualisation 22/01/2014*

<sup>52</sup> Institut National d'Études Démographiques <https://www.ined.fr/fr/actualites/presse/l-evolution-demographique-recente-de-la-france-situations-et-comportements-des-mineurs/>, consulté le 22/09/2021.

**Figure 15** Evolution de la population du Haut Maroni, 1960-2020



Sources : Hurault (1965), Chapuis (1998), PAG (2019), données sur la population infracommunale fournies par la mairie de Maripasoula en juin 2021.

## 4.2 Le système d'activité

### 4.2.1 Introduction

#### 4.2.1.1 Choix de l'entité sociale

L'entité sociale retenue pour l'analyse des systèmes d'activité dans les villages du Haut Maroni est le ménage, constitué typiquement par un couple d'adultes avec des enfants. Ces ménages s'imbriquent dans des groupes de parenté composés de plusieurs familles nucléaires vivant souvent en proximité et partageant des ressources (voir la **section 4.1.7.5**). Les décisions sur les activités, les ressources et la distribution des bénéfiques du système d'activité sont principalement prises au niveau de la famille nucléaire, et partiellement au niveau des groupes de parenté et individuellement. Prendre le ménage comme entité sociale pour l'analyse des systèmes d'activité permet d'y intégrer l'organisation du système familial élargi d'un côté et les stratégies individuelles de l'autre.

#### 4.2.1.2 Un ou plusieurs systèmes d'activité ?

Au cours de l'enquête de terrain nous avons trouvé une assez forte homogénéité dans les logiques d'organisation, les activités menées et les ressources mobilisées. Ceci nous a conduit à proposer une lecture non pas par typologie de différents systèmes d'activité, mais par des variations sur un système de base, selon les circonstances particulières de chaque ménage. Les grandes variables sont décrites au cours des sections suivantes.

### 4.2.2 Les activités

Les activités seront présentées par catégorie, pour faciliter la lecture. Dans la réalité, elles ne sont pas décomposées de cette manière. Par exemple : il n'y a pas de rupture organisationnelle dans les étapes de production et de transformation du manioc.

#### 4.2.2.1 Les activités vivrières : l'agriculture

Le cœur du système d'activité reste l'agriculture itinérante sur brûlis, malgré les changements importants survenus depuis les dernières décennies. Son organisation reste très proche de celle décrite en détail dans les années 1960 (Hurault, 1965). Voir l'**encadré 3** dans la **section 4.1.5**.

Les activités agricoles ont une forte saisonnalité, avec une période d'activité plus intense d'août à octobre pour la défriche, l'abattage et le brûlis des nouvelles parcelles, suivi de la plantation jusqu'en janvier ou février. A partir de mars, les différents produits secondaires des abattis sont récoltés au fur et à mesure des besoins, sans activité notable de transformation, ni de conservation. Le manioc amer est récolté régulièrement au cours de l'année, en fonction des besoins. Ce calendrier est variable, en fonction des conditions météorologiques et autres contraintes du ménage. Le calendrier culturel est présenté dans la **figure 16** ci-dessous, avec les activités de chasse, de pêche et de cueillette.

**Figure 16** Calendrier des cultures et prélèvements alimentaires des ménages

Août	Sept	Oct	Nov	Dec	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil
Grande saison sèche				Petite saison Des pluies		Petite saison sèche		Grande saison des pluies			
Défriche/brûlis											
		Plantations									
								Récoltes Pastèques/maïs/ piments/cramanioc			
Récolte des patates											
Récolte des ignames										Récolte dachines	
Récolte de manioc amer et banane: toute l'année											
Activités agricoles											
Petite prédation (œufs d'iguane, tortues...)							Collecte de comou, patawa, wassaye				
Collectes											
Pêche à la nivrée											
Chasse (fusil) et pêche (filet, hameçon, harpon) toute l'année											
Chasse et pêche											

Source : Fleury, 2016, p. 446

Les femmes assurent la gestion globale des abattis. Elles portent les savoirs et savoir-faire sur les plantes et les techniques de culture. Elles gèrent les activités de plantation, désherbage, récolte et transformation. Mais hommes et enfants apportent leur contribution. Toutes les décisions peuvent être prises conjointement, même si le choix de l'emplacement du nouvel abattis incombe plutôt aux hommes, et les choix culturels plutôt aux femmes. M. W. (#39) l'explique ainsi : « *On fait l'abattis à deux avec ma femme. Je fais l'abattage. Pour le défrichage c'est ma femme qui fait le cachiri et la nourriture pour le mayouri. On plante ensemble. Les enfants aident aussi. Ils aiment ça. Ma fille a son abattis à elle. On peut l'aider avec des conseils, bien sûr* ».

Des *mayouris* sont fréquemment organisés pour les gros travaux, comme le défrichage des nouveaux abattis et le nettoyage après le brûlis. Ces travaux collectifs et le partage de *cachiri* et de nourriture permettent de satisfaire des besoins productifs et sociaux, facteurs d'intégration sociale fondamentaux. Demander de l'aide et donner du *cachiri*, apporter de l'aide et en consommer sont des activités essentielles de la société wayana.

L'abattage est une opération potentiellement dangereuse, surtout dans les parcelles de forêt ancienne, composées de gros arbres. Pour cette raison, certaines familles évitent de le faire en *mayouri*, préférant le faire entre hommes, ou en payant des jobeurs, à l'exemple de M. Y. (#52) :

« On fait l'abattage tout seul, moi et mon fils. J'ai peur des risques si on fait avec d'autres personnes ».

Les femmes se rendent régulièrement aux abattis, pour l'entretien et pour la récolte du manioc. Si l'abattis se trouve loin de la maison (hors de portée de la voix), elles sont souvent accompagnées pour réduire les risques d'agression. Mme P. (#58) : « Je ne vais pas seule à l'abattis. Toujours avec mon mari, ou mes grands enfants. On y va l'après-midi ou le week-end quand mon mari est disponible ».

En dehors de la question de la sécurité des femmes seules à l'abattis, il est fréquent que des hommes et des femmes rapportent du manioc ensemble, et que des familles entières fassent des matinées de désherbage manuel, même si les enfants sont parfois récalcitrants.

La transformation du manioc est entièrement une activité féminine, et demande un fort degré de compétence pour produire les différentes sortes d'aliments et boissons qui constituent encore le socle du régime alimentaire local. Voir la **figure 17** ci-dessous. Voir l'**annexe 7** pour une synthèse des différentes opérations de transformation et des différents produits issus du manioc.

**Figure 17** Transformation du manioc



Episéulu a passé les tubercules de manioc épluchés dans le râpe à manioc sur la gauche de l'image, qu'elle fait essorer ensuite dans le couleuvre – tube en vannerie – sur la droite. Elle tamise la pâte de manioc avant de l'étaler sur une platine en fer pour la faire cuire et ainsi produire la galette appelée cassave. Le jus extrait du manioc peut être utilisé pour la cuisine ou pour fabriquer du cachiri, selon la variété de manioc utilisée.

Source : © Claudia Berthier / PAG

Certaines activités de production et transformation sont désormais motorisées : déplacement en pirogue, abattage des arbres, transformation du manioc, rendant le système de production moins chronophage (et peut-être moins collaboratif),<sup>53</sup> mais plus coûteux en matériel et carburant.

<sup>53</sup> M. A. (#43) dit : « avec ma tronçonneuse je fais le travail de cinq hommes ».

#### **4.2.2.2 Les activités vivrières : la pêche**

La pêche est en majorité pratiquée par les hommes et les garçons, mais certaines femmes pêchent également, plutôt du bord du fleuve, et lors des sorties en famille pendant la saison sèche. La pêche au filet est pratiquée toute l'année et permet de fournir du poisson très régulièrement, en posant les filets en fin de journée, même la nuit, pour une prise en début de journée. C'est une activité qui ne demande pas de grands savoir-faire, et qui peut être pratiquée proche des villages. La pêche à l'hameçon, au harpon et à l'épervier demandent plus d'expérience et de connaissance du fleuve et des poissons.

La pêche à la nivrée, en utilisant des lianes ichtyotoxiques trouvées dans la forêt, a lieu surtout en saison sèche, souvent en famille. C'est une activité à la fois efficace et conviviale, qui demande la collaboration d'un ensemble de personnes bien coordonnées.

L'intensité de la pêche, près de Taluen, peut créer des difficultés pour les personnes, comme M. A. (#29) : « *Je pêche au filet ou à la ligne quasiment tous les jours. J'ai très souvent quelque chose. Sauf si quelqu'un d'autre a mis son filet en amont. Là tu n'as rien.* » La question de la régulation de la pêche est abordée dans la **section 5.1.3**.

Les sorties de pêche en saison sèche sont souvent associées à des pique-niques et, comme les *mayouris*, brouillent la distinction entre travail et loisirs, activités productives et activités sociales.

#### **4.2.2.3 Les activités vivrières : la chasse**

Tous les hommes rencontrés sauf un, ont dit pratiquer la chasse, principalement pour l'autoconsommation. Elle se fait souvent de façon opportuniste, lors des sorties à l'abattis ou sur le fleuve.<sup>54</sup> Les parties de chasse en forêt semblent être moins fréquentes qu'autrefois et moins essentielles car il est possible d'acheter de la viande à des chasseurs spécialisés et le partage de viande de gibier tient un rôle moins important qu'autrefois. M. O. (#56) : « *Moi, je ne chasse plus [il est un peu âgé], mais j'achète de la viande si j'ai des sous* ».

La chasse, comme la pêche, devient nécessaire quand l'argent se fait rare. Pour M. A. (#29) : « *A partir du milieu du mois je vais plus à la chasse et la pêche. On n'a pas le choix. Le congélateur est vide et on n'a pas de sous* ».

#### **4.2.2.4 Les activités vivrières : la cueillette**

La cueillette est une activité marginale selon les personnes rencontrées, et n'a pas une grande importance dans le système alimentaire. La cueillette se pratique principalement de manière opportuniste lors des sorties à l'abattis ou pour la chasse. Il est possible que l'importance de la cueillette ait été minimisée par les personnes rencontrées, car la consommation de certains aliments sauvages peut être stigmatisante pour les populations amérindiennes en Guyane.

Certaines personnes pratiquent la cueillette pour les aliments, les plantes médicinales et les matériaux pour l'artisanat. Comme d'autres activités centrées sur l'environnement local, la cueillette semble être plus pratiquée par les anciens que par les jeunes, avec un défaut de transmission des savoirs et savoir-faire de génération en génération.

#### **4.2.2.5 Les activités génératrices de revenus : activités indépendantes**

La chasse et la pêche pour la vente sont pratiquées par certaines personnes dans les villages de façon planifiée, et de façon opportuniste par la majorité, en fonction des prises. La vente de surplus de fruits permet également de générer de petits revenus occasionnels.

Une dizaine de ménages à Taluen et Antecume Pata fait de la prestation de service – transport,

---

<sup>54</sup> M. L. (#41) avait tué un agouti dans son abattis le matin même de l'entretien et a sorti son fusil chargé pendant l'entretien lorsque sa femme a entendu le cri d'un toucan près de la maison, attiré par les fruits dans le jardin.

tourisme et restauration (voir le tableau dans l'**annexe 6**) – qui permet de générer des revenus.

Un petit nombre de personnes a une activité de production d'objets artisanaux pour la vente. Les hommes fabriquent des coulevres, tamis et autres objets en vannerie, des arcs, flèches et harpons, des ciels de case ;<sup>55</sup> les femmes, des hamacs et porte-bébés en coton, des décorations en perles, de la poterie. Ces activités, autrefois pratiquées dans l'ensemble des ménages pour produire des objets nécessaires aux différentes gestes de la vie quotidienne, sont aujourd'hui devenues l'affaire de spécialistes qui vendent les objets dans les villages pour leur fonction utilitaire, ou ailleurs pour une fonction décorative. Certains de ces objets sont en passe d'être remplacés par d'autres outils (par exemple, la presse hydraulique remplace la coulevre pour la transformation du manioc).

Certains habitants des villages travaillent occasionnellement comme journaliers, principalement dans l'agriculture (par exemple, pour faire de nouveaux abattis ou désherber les abattis en culture) ou la construction. C'est notamment le cas des personnes n'ayant pas de papiers français et donc pas d'accès aux aides sociales, comme M. W. (#34), venu du Suriname vivre avec sa femme et sa belle-famille à Taluen : « *Pour l'instant ma seule source de revenu est par le travail de jobeur. Je sais construire, faire des agglos, travailler le bois... Avant, je partais avec N [son beau-frère] pour l'aider sur les expéditions de chasse* ». Parmi les journaliers il y a aussi des hommes et femmes qui viennent du Brésil ou du Suriname provisoirement, sans être intégrés localement.

#### **4.2.2.6 Les activités génératrices de revenus : emplois salariés**

Il y a 37 personnes salariées parmi les 200 ménages des villages de Taluen et Antecume Pata. Ces emplois, à temps plein ou à temps partiel, sont, à une exception près, uniquement dans le secteur public : agents du PAG, agents techniques de la commune, agents de santé, instituteurs et institutrices (voir le tableau dans l'**annexe 6**). Ces emplois, bien que fournissant des revenus et une perspective de pension de retraite plus importants que pour les personnes sans salaire, demandent un investissement de temps considérable, aux dépens d'autres activités productives et sociales. Il est rare de trouver un ménage dans lequel les deux adultes ont un emploi salarié, ce qui permet d'assurer le maintien des activités agricoles. Les trois femmes interviewées ayant un travail salarié le matin disaient aller à l'abattis l'après-midi ou en fin de semaine, et pendant les congés payés. Les deux hommes salariés interviewés, employés à temps plein, ont parlé d'une tension entre leurs engagements professionnels et la priorité donnée aux activités productives. Le recours aux journaliers est une solution partielle pour conjuguer travail salarié et maintien des activités agricoles.

#### **4.2.2.7 Les activités sociales**

Le temps consacré aux activités de subsistance a probablement évolué depuis les dernières estimations de 4 à 6 heures par adulte et par jour (Beckerman, 1996, p. 656). Toutefois, les habitants du Haut Maroni disposent encore, en général, d'un temps considérable pour les activités sociales.

Les activités sociales sont difficiles à distinguer, tant l'ensemble des activités productives et économiques pratiquées sont enchâssées dans une dimension sociale (Gaillard et Sourisseau, 2009), malgré une tendance à l'individualisation de la société wayana (Chapuis 2015). Les *mayouris*, les parties de pêche en famille ou entre amis en font partie. Le partage des aliments et notamment du *cachiri* reste une activité sociale fréquente, malgré les transformations récentes, recréant à chaque fois du lien social et créant de nouvelles perspectives d'échange.

Recevoir des gens de passage, s'arrêter chez d'autres et prendre une calebasse de *cachiri* ou autre

---

<sup>55</sup> *ciel de case* : disque en bois décoré avec des motifs symboliques, installé au sommet des *tukusipans*, structures d'accueil et de rassemblement villageois.

choses, sont des activités sociales importantes qui nécessitent du temps, de la disponibilité et des moyens de donner et de recevoir. Bien que plus occasionnelles, les fêtes sont fréquentes, accompagnées de production et de partage de *cachiri*, souvent en quantités très importantes, consommées sur plusieurs jours. Certaines personnes peuvent provoquer des fêtes, par exemple en apportant des quantités importantes de poisson à une famille, créant l'obligation d'inviter les donateurs en retour, selon M. T. (#59).

Faire les courses chaque mois est aussi une activité sociale (voir la **section 4.1.7.5**), une occasion de voir et de se faire voir en dehors du village, de consommer, de faire quelques achats de plaisir. Ceci nécessite de la préparation (s'habiller, organiser la logistique du déplacement et de transport des vivres) et prend une journée entière à chaque fois. Les courses occasionnelles, surtout pour les habitants de Taluen tenant une épicerie juste en face du village, sont aussi des occasions de rencontrer d'autres personnes, de prendre un verre ou une glace. A. et K. (#43) rencontrés à Taluen racontent : « *Juste hier on a passé l'après-midi en face à prendre des bières et à pêcher les *yaya* [petits poissons]* ».

#### **4.2.2.8**      ***Les activités domestiques***

Outre pour les activités de transformation, préparation et consommation d'aliments, les habitants des villages du Haut Maroni dépensent un temps considérable à maintenir leur espace de vie. Pendant la saison des pluies surtout, les hommes coupent l'herbe autour des maisons à l'aide de rototils thermiques plusieurs fois par mois, et les femmes décapent l'herbe des espaces annexes aux bâtiments à la houe. Les espaces de vie sont balayés et rangés quotidiennement. Les bâtiments sont entretenus, agrandis et modernisés progressivement. Le matériel (moteurs hors-bord, tronçonneuses etc.) est entretenu et réparé. Les activités artisanales se déroulent à domicile, insérées dans le rythme du ménage.

#### **4.2.2.9**      ***Les activités des jeunes et des enfants***

Selon les données du PAG, en 2014, plus de 50 % des habitants de Taluen et Antecume Pata étaient mineurs, ou jeunes personnes dépendantes du ménage de leurs parents. Parmi eux, en dehors du temps consacré à l'éducation, les plus âgés participent à un degré plus ou moins important aux activités productives et sociales de leurs communautés, au même titre que les adultes indépendants, selon leur âge et l'organisation de leur famille. Mais d'après les personnes rencontrées, les jeunes et les enfants poursuivent de plus en plus d'activités qui leur sont propres : regarder la télévision, jouer aux jeux vidéo, au football et au basket, et participent de moins en moins aux activités « traditionnelles » - pêche et chasse, agriculture, fabrication d'objets etc.

#### **4.2.2.10**     ***Les activités des personnes âgées***

Les habitants des villages continuent à pratiquer les activités vivrières tard dans la vie, même quand ils n'ont plus d'enfants dépendants, et à gérer leurs ménages avec leurs propres ressources. Dans ce sens, il n'y a pas de retrait du système d'activité avec l'âge, plutôt un maintien dans la vie active par l'évolution des rôles, en interaction avec les autres membres de la famille élargie. Par exemple, Mme S. (#36) habite dans un hameau qu'elle a créé avec son mari, à proximité de 6 de ses 7 enfants. Elle continue de faire un abattis, avec l'aide de deux de ses beaux-fils, et de fabriquer de la cassave et du *cachiri*. Elle donne des conseils sur l'abattis, garde des enfants et entretient l'espace commun. Les personnes âgées peuvent créer de nouveaux couples après le décès d'un conjoint, et ainsi reconstituent une unité économique et sociale.

#### **4.2.2.11**     ***La répartition des activités par genre***

La répartition des activités entre hommes et femmes n'a pas fondamentalement évolué depuis soixante ans (voir le **tableau 2** sur la page suivante).

**Tableau 2 La répartition des activités par genre au début des années 1960 et en 2021**

Activités	Répartition au début des années 1960	Répartition en 2021
Agriculture		
– défrichage et abattage	H	H
– plantation	H et F	H et F
– exploitation / entretien	H et F	H et F
Chasse	H	H
Pêche		
– hameçon	F	H et F
– arc	H	H
– nivrée	H et F	H et F
– pêche à la main dans les étangs	H	-
– filet	-	H
Vannerie	H	H
Poterie	F	F
Tissage	F	F
Constructions	H	H
Travaux ménagers		
– cuisine	F	H et F
– préparation du manioc	F	F

Source : adapté de Hurault, 1965, p. 88

### 4.2.3 Les ressources disponibles

Les catégories de ressources présentées dans cette section correspondent à celles qui composent le modèle du système d'activité proposé par Gasselin, Vaillant et Bathfield (2014). Les ressources humaines correspondent aux « capacités » dans le modèle du système d'activité présenté par Gaillard et Sourisseau (2009), c'est-à-dire le pouvoir de valoriser les autres ressources tangibles et non-tangibles du système d'activité.

#### 4.2.3.1 Les ressources humaines

La capacité quantitative de travailler au sein des ménages du Haut Maroni est largement suffisante, au vu de l'efficacité de travail du système d'agriculture itinérante sur brûlis, le peu de temps nécessaire pour les autres activités de subsistance, et l'accès aux aides sociales pour compléter la production vivrière.

Les adultes possèdent un large éventail de savoirs et savoir-faire leur permettant d'exploiter les ressources du milieu naturel pour produire et prélever l'alimentation. Ces connaissances et compétences sont en évolution positive ou négative, sous l'influence de changements techniques, économiques et sociaux. Par exemple, l'utilisation des filets de pêche permet de pêcher sans grande connaissance du fleuve ou maîtrise des techniques du corps.<sup>56</sup> En revanche, l'abandon de la chasse par un certain nombre d'hommes fait qu'ils sont peu souvent en forêt, et n'apprennent pas comment s'orienter, pister des animaux, reconnaître des plantes, supporter la fatigue etc.

L'école propose un ensemble de savoirs, de savoir-faire, même de savoir-être, en concurrence

<sup>56</sup> M. A. (#46) témoigne : « Je pêche au filet. C'est plus simple. On l'installe et puis on y retourne pour voir ce que l'on a ».

avec les compétences populaires ou traditionnelles et empiète sur les moments de transmission des techniques et connaissances entre générations par son organisation dans le temps.<sup>57</sup> Les enfants scolarisés au collège ou au lycée doivent quitter les villages en septembre pour vivre en internat. Pourtant, cette période est importante dans le calendrier agricole pour la transmission des savoirs et savoir-faire sur la préparation et la plantation des abattis. Les adolescents ne participent pas à ces activités et perdent les occasions d'apprendre par l'observation et la pratique des gestes. Mme S. (32), qui a des enfants au collège et à l'école primaire : « *C'est nous les parents qui plantons l'abattis. Ça tombe au moment où les enfants sont retournés à l'école* ».

Certaines personnes rencontrées lors de l'enquête étaient très pessimistes sur les capacités de la jeune génération à bien vivre dans l'environnement du Haut Maroni et à perpétuer le système d'activité en place. M. A. (#3) va jusqu'à dire : « *Les jeunes sont complètement à côté de la plaque. Ils ne savent pas tresser, ils sont mous. Ils n'ont pas envie de faire la chasse. Même monter sur une charpente, ils sont trop lourds* » ; pour M. T. (#16) « *La jeune génération ne connaît pas toutes les différentes variétés de manioc dans les abattis* ».

D'autres personnes ont un avis plus nuancé. M. Y. (#50) : « *Il y a des jeunes qui veulent apprendre et il y a des autres, non. Mon fils lui apprend en observant. Parfois il demande s'il a besoin d'une explication, mais sinon il regarde, il essaie. Il sait tirer, manier une pirogue... Certaines personnes veulent garder la culture, savoir faire les différentes choses. Comme ma sœur. Elle sait faire des hamacs, planter un abattis. Elle a tout gardé du savoir-faire* ». Il serait question donc d'orientation et de goût personnel, de motivation d'apprendre propre à chaque individu.

En ce qui concerne les compétences nécessaires pour faire un abattis, il semble que même si les enfants ne les apprennent pas aussi précocement qu'autrefois, quand arrive le moment où les jeunes personnes décident de rester au village ou d'y revenir, la transmission peut avoir lieu. Mme T. (#25), âgée de 22 ans et rentrée au village après des études universitaires, s'apprête à établir un ménage en couple dans un an ou deux : « *Quand j'aurai envie de faire mon propre abattis ma mère pourra me montrer comment choisir un nouvel abattis, comment planter etc. Comment reconnaître la bonne terre pour les différentes plantes. Elle me passera les tiges de manioc, les graines de maïs, de la canne à sucre* ». De l'autre côté de la relation mère-fille, Mme I. (#55) dit : « *Ma fille [qui est au lycée à Cayenne] ne sait pas faire un abattis. Mais quand elle revient au village, je l'emmène et je lui montre comment faire. Un jour, si elle en a envie, elle pourra peut-être le faire* ». La transmission de mère en fille des compétences agricoles semble être plus vivante que la transmission des compétences pour chasser, pêcher et construire entre générations d'hommes.

Pour certains parents, le futur de leurs enfants ne dépendra pas des compétences adaptées à leur environnement proche, mais de leur capacité à évoluer dans le monde de la ville, ailleurs en Guyane ou même en France métropolitaine, en se détachant du système d'activité local. Plusieurs parents rencontrés lors de l'enquête ont émis le souhait que leur enfant fasse ce choix, ou au moins qu'il ait le choix de son mode de vie, comme Mme S. (#32) : « *L'école est devenue une priorité. C'est important maintenant pour savoir lire et écrire, et pour devenir quelqu'un dans la société. Ça te donne le choix. Si tu veux, tu peux toujours revenir sur l'abattis* ». Mme S. (#36), plus âgée, va plus loin : « *Maintenant on est en train de changer. On s'adapte de plus en plus vers la pensée des palassisi*.<sup>58</sup> *L'école est devenue importante. Je dis à mes petits-enfants de faire le maximum pour être autonome. Trouver un travail et vivre bien, ne manquer de rien. C'est tout ce que je leur souhaite. Je veux juste qu'ils puissent travailler* ». Selon Ali et Alincai (2013, p. 1751) : « *Il n'y a pas si longtemps, le succès des jeunes Wayana-Apalai tenait davantage à la gestion des savoirs locaux liés au milieu naturel. Nos recherches ont cependant mis en évidence l'émergence de*

---

<sup>57</sup> Les écoles fonctionnent le matin, moment privilégié pour la participation des enfants aux activités vivrières.

<sup>58</sup> *palassisi* : personne étrangère à la société locale, de culture occidentale.

*nouvelles attentes parentales, liées à la scolarité et au marché du travail ».*

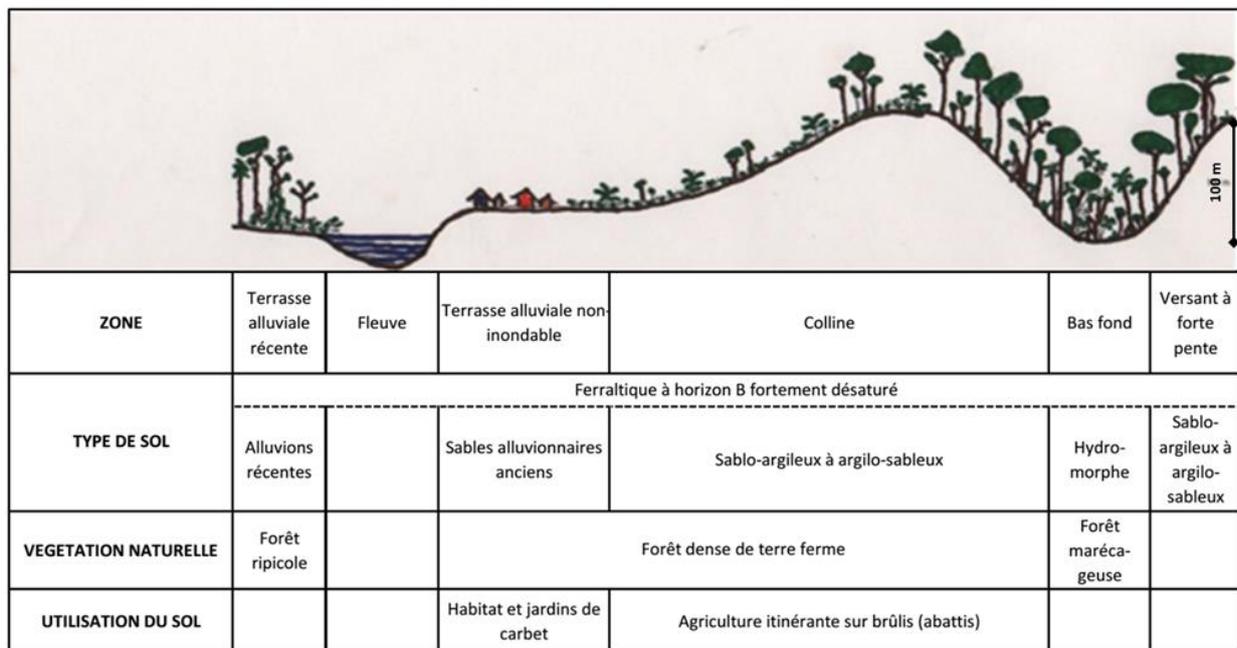
Enfin, tous les habitants de Taluen et Antecume Pata sont amenés à développer des capacités qui leur permettent à la fois de fonctionner efficacement dans leur milieu naturel et d'interagir avec le monde extérieur : traiter avec l'administration française pour l'éducation des enfants ou l'accès aux droits, négocier avec des commerçants, trouver un emploi etc. Il s'agit d'un élargissement des capacités relatif au déplacement du système d'activité. Certaines capacités sont perdues, quand d'autres sont développées, preuve d'un pouvoir d'adaptation forte.

#### **4.2.3.2 Les ressources naturelles**

Les principales ressources naturelles disponibles pour le système d'activité des villages sont la forêt, le fleuve Maroni et ses affluents. Ces deux écosystèmes imbriqués ont fourni, jusqu'à il y a quelques décennies, l'ensemble des biens nécessaires pour la vie matérielle, sociale et spirituelle des populations wayana de la Guyane (Hurault, 1965, 1968). Malgré la transformation du système d'activité sous l'influence des changements politiques, économiques, sociaux et technologiques, ces ressources restent essentielles.

Les terres adaptées à l'agriculture itinérante sur brûlis se trouvent à proximité des villages, qui sont installés sur d'anciens abattis. Situés autour de chaque maison, ces derniers deviennent alors des jardins de carbet. Une diversité pédologique et topographique permet d'exploiter différentes zones en fonction des exigences des différentes espèces cultivées, avec une forte préférence pour des sols bien drainés et faciles à cultiver pour le manioc (Verwilghen, 1998, p. 78). Une toposéquence typique de la zone de Taluen est présentée dans la **figure 18** ci-dessous.

**Figure 18 Toposéquence typique de la zone de Taluen**



*Source : adapté de Verwilghen, 1998, p. 80*

Toutefois, d'autres considérations pèsent sur le choix d'un terrain d'abattis. Les sols plus argileux peuvent être choisis pour leur intérêt pour d'autres cultures, tout en évitant les sols hydromorphes dans lesquels le risque de pourriture du manioc est élevé. Il y a une nette préférence pour les terres sous couvert de forêt ancienne, car plus fertiles lors de leur mise en culture, et moins sujettes à colonisation par des adventices. Enfin, la proximité du lieu d'habitation ou la facilité d'accès est un critère aussi important que les critères agronomiques. Les abattis sont implantés des deux côtés du fleuve, tant pour les personnes habitant du côté français que du côté

surinamien.

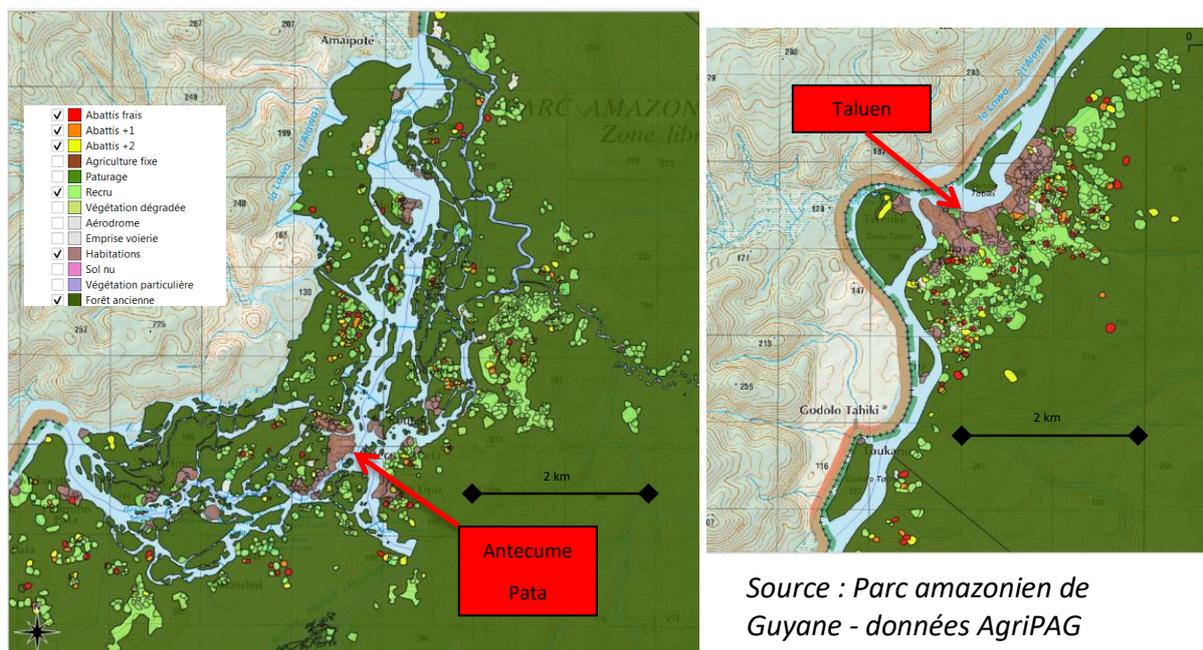
Le témoignage de Mme S. (#32) donne un exemple de la prise en compte des différents critères de choix de la zone à cultiver qui, dans son cas, se trouve à plusieurs kilomètres de chez elle (sa maison est implantée sur un ancien abattis de sa famille) : « *Par ici la terre est bonne pour le manioc. Mais moi j'aime planter d'autres choses aussi, des bananes, des patates douces, du coton etc. La terre est plus riche là-bas vers Elahé* ». Mme S. est l'une des rares femmes à piloter une pirogue et se rendre seule sur son abattis. Mais ce choix vient avec une contrainte importante : « *Si je n'ai pas d'essence je ne peux pas aller à mon abattis pour prendre du manioc* ».

La situation autour d'Antecume Pata est plus complexe. Un grand nombre d'abattis se trouvent sur les multiples îles près du village, ainsi que sur les berges du fleuve.

Cette année les fortes pluies et le haut niveau du fleuve ont saturé les sols sur les îles près d'Antecume Pata, avec des pertes considérables de manioc par pourriture. Les personnes rencontrées ayant subi ces pertes ont parlé de leur intention de changer de lieu pour les abattis de la campagne 2021-2022, pour trouver des terres mieux drainées et à l'abri des remontées d'eau sur les collines de chaque côté du fleuve et de son affluent le Marouini.

La forte concentration des abattis autour du village de Taluen contraste avec leur dispersion autour d'Antecume Pata. Dans les deux cas, la grande majorité des abattis se trouvent à moins de 2 km d'un cours d'eau (voir la **figure 19** ci-dessous). En vert clair, les zones de recru, (anciens abattis abandonnés après 3 ans en culture).

**Figure 19**      **Emplacement des abattis près des villages de Taluen et Antecume Pata en 2018**

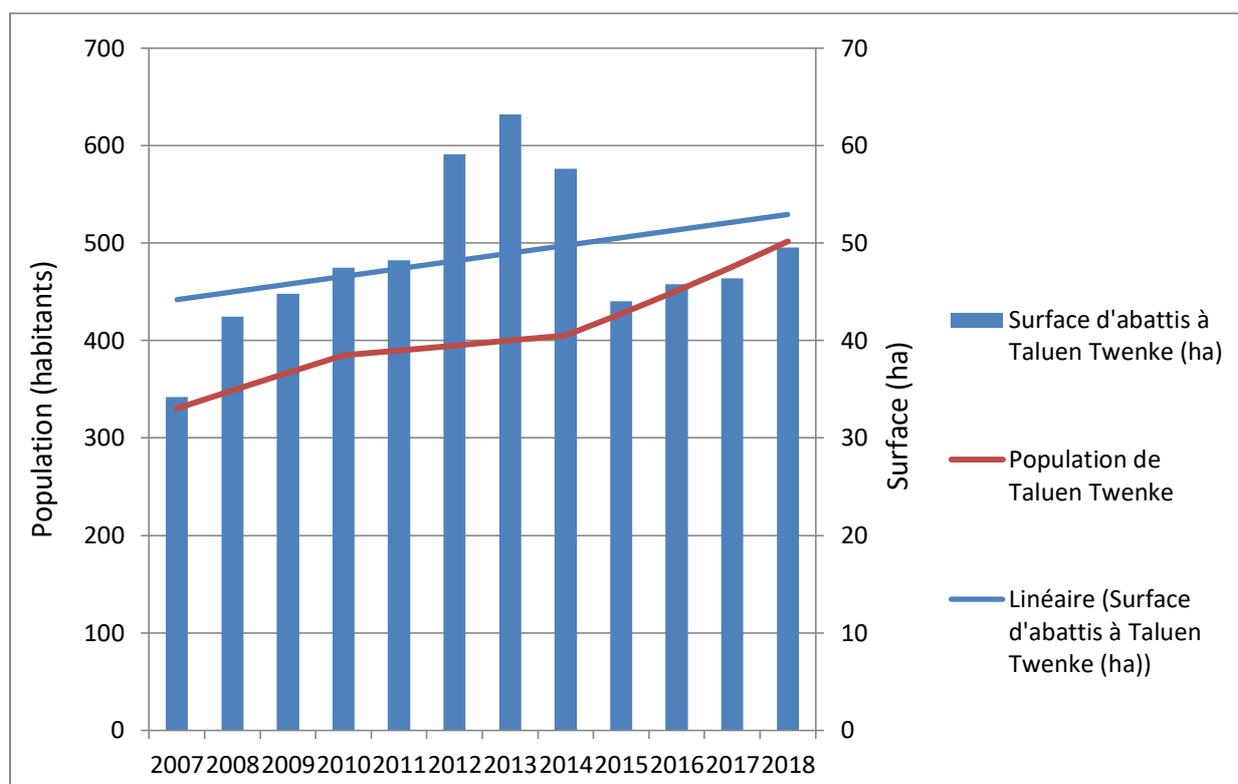


La majorité des terres faciles d'accès de Taluen ont déjà été occupées pour l'agriculture et la croissance démographique, ce qui engendre une situation de pénurie locale. Pour Mme S. (#32), qui habite dans le secteur nord-est du village : « *S'il y a plus de monde il n'y aura pas assez [de terres] par ici. Avant, ici c'était notre premier abattis. Et maintenant il y a des maisons tout autour. Il n'y a plus de place maintenant, et il y a juste de la forêt secondaire* ». La pénurie de terre pousse à diminuer les temps de jachère, avec des conséquences pour la fertilité des sols et le rendement des cultures. Pour Mme K. (#45) : « *Avant, tout poussait bien. On avait des patates douces toute l'année. Maintenant il faut les acheter. La canne à sucre ne pousse plus, pareil pour les pastèques. La terre n'est plus assez productive pour les gens qui habitent ici, comme la population a*

augmenté. Les bonnes terres se trouvent de plus en plus loin. On va faire un nouveau cette année plus loin, vers Godo'olo ou Yao Passy [à 20 minutes environ de pirogue]. Mais je ne vais pas pouvoir aller toute seule, j'ai peur des brésiliens ».

Une analyse des données d'AgriPAG,<sup>59</sup> croisées avec les estimations démographiques de la mairie de Maripasoula permet d'identifier une augmentation générale de la superficie cultivée près de Taluen entre 2007 et 2018 (dernière année pour laquelle les données sont disponibles). On observe que de la surface en abattis n'augmente pas au même rythme que la population. Cela pourrait s'expliquer par une diminution de la quantité de manioc consommée par personne, en faveur d'autres aliments. Voir la **figure 20** ci-dessous. Ces données sont à prendre avec précaution car elles ne tiennent pas compte des abattis du côté du Suriname.

**Figure 20 Evolution de la population de Taluen et évolution de la surface cultivé en abattis**



Source : Parc Amazonien de Guyane (2018) données AgriPAG / Mairie de Maripasoula

NB : Ces chiffres concernent la superficie d'abattis dans le secteur du village (du côté français uniquement). Ils prennent en compte trois années de mise en culture. La superficie de nouveaux abattis chaque année est environ un tiers de la superficie totale en culture.

Les plants et semences, en grande diversité,<sup>60</sup> sont une ressource essentielle pour le système d'activité des ménages de Taluen et Antecume Pata. Les femmes les gardent d'année en année, et enrichissent leur diversité par des échanges, contribuant à l'autonomie et la résilience du système agricole local. Les plants et semences sont transmis entre femmes de génération en génération.

Un grand nombre de ménages n'a pas pu faire de nouvel abattis en 2020 pour cause de fortes

<sup>59</sup> AgriPAG, l'observatoire de l'occupation du sol du PAG, est un outil cartographique qui permet de suivre la dynamique de l'occupation des sols, notamment agricoles, sur le territoire du Parc. <https://www.parc-amazonien-guyane.fr/fr/download/file/fid/2070>, consulté le 15/10/2021.

<sup>60</sup> 111 variétés de manioc doux et amer nommés par les participantes wayana dans une étude sur l'agrobiodiversité en sud-Guyane en 2015, avec 10 à 15 variétés par abattis (Couly, Frémaux et Ayangma, 2018).

pluies au moment où il fallait brûler les arbres abattus. Par conséquent, les femmes concernées n'ont pas reproduit les semences de maïs, de pastèque et d'autres cultures de l'abattis (les boutures de manioc étaient toujours disponibles dans les abattis anciens). Ces femmes ont demandé des dons de semences à d'autres femmes dans leurs familles élargies, ou les ont achetées, comme Mme M. (#31) : « *Pour replanter cette année je vais acheter les graines chez les gens qui en ont en plus. Pour les graines de pastèque, je vais acheter un fruit à Maripasoula et prendre les graines. N'importe la variété, comme ça pousse facilement. Les graines en paquet ne fonctionnent pas ici* ».

Les cours d'eau fournissent une quantité importante de poisson, pour une consommation plusieurs fois par semaine, voire quotidienne, avec une grande diversité des espèces pêchées - presque 60 des 274 espèces présentes dans le bassin versant sont régulièrement pêchées, dont 20 sont endémiques (Longin, Fontenelle, et al., 2021). Les limites de ces ressources naturelles se font sentir et ont été citées par plusieurs personnes rencontrées, par exemple, Mme L. (#40) : « *Il y a moins de poissons qu'avant. Maintenant, avec les filets et la population qui grandit, on prend trop* ». Cette impression, exprimée dans d'autres études (Longin, Bonneau de Beaufort, et al., 2021), est particulièrement forte près de Taluen où la concentration de population et la croissance démographique sont plus fortes que dans les autres villages. La pression locale sur le poisson s'ajoute à d'autres influences sur la productivité des ressources halieutiques, notamment la dégradation de la qualité de l'eau due aux activités d'orpillage dans le bassin versant (ibid.).

La forêt abrite également une grande diversité d'espèces d'animaux, dont beaucoup sont chassés : 40 espèces de mammifères, environ 200 espèces d'oiseaux, 17 espèces de reptiles et 2 espèces d'amphibiens (Heemskerk et al., 2007, appendix E). Certaines personnes rencontrées ont témoigné d'une diminution de la richesse en gibier près des villages, citant pour cause la pression de la chasse par les habitants eux-mêmes, la présence des orpailleurs qui chassent aussi dans la forêt, et les activités humaines bruyantes dans les grands villages qui font fuir les animaux. Les chasseurs-pêcheurs spécialisés partent en amont des rapides au sud du village de Pidima pour trouver des zones riches en gibier. M. A (#46) : « *Avant on trouvait du gibier à côté du village...Plus maintenant. Il faut aller loin pour chasser. Partir la journée, même deux jours* ».

Des invertébrés - chenilles, fourmis, larves, crevettes, crabes - sont aussi à trouver dans la forêt, ainsi que des dizaines d'espèces de plantes comestibles. Outre son potentiel alimentaire, la forêt est source de ressources pour la construction, la fabrication d'outils, la médecine, l'hygiène, la décoration, les cérémonies, les instruments de musique... (Heemskerk et al., 2007, appendix D). Ces ressources sont moins utilisées qu'autrefois : les habitants achètent leurs habits, vont au centre de santé quand ils sont malades, ne jouent plus d'instruments de musique traditionnels, et la cueillette pour l'alimentation se limite essentiellement aux fruits des palmiers – wassai, comou et maripa – et aux pois sucrés.

#### **4.2.3.3 Les ressources matérielles**

Les ménages du Haut Maroni disposent tous d'une gamme de matériel pour l'ensemble des activités : bâtiments d'habitation, transformation alimentaire et stockage ; matériel de chasse et de pêche ; pirogues et moteurs hors-bords de différentes tailles et puissances ; matériel agricole (tronçonneuses, sabres, houes, *catouris*,<sup>61</sup> brouettes) et matériel d'entretien des espaces domestiques ; matériel de transformation, stockage et préparation des produits alimentaires (râpes, presses, plateaux de cuisson, bidons, cuisinières, congélateurs, batteries de cuisine etc.).

Les moyens de transport (surtout les pirogues motorisées, les quads n'étant que peu nombreux pour l'instant) permettent d'atténuer la pression locale sur les ressources naturelles autour des

---

<sup>61</sup> *catouris* : paniers portés sur le dos, principalement par les femmes, pour transporter du manioc.

villages devenus permanents. L'agriculture sur brûlis peut demeurer itinérante par l'exploitation de terres en amont ou en aval des villages, des deux côtés du fleuve, et la facilité de déplacement permet d'accéder aux zones de chasse et de pêche encore riches. N. (#30) explique : « *C'est sûr que maintenant on est là pour rester... Avant on bougeait pour faire des nouveaux abattis parce qu'on n'avait pas de moteurs [de pirogue]. Maintenant on peut se déplacer en pirogue pour changer de place pour les abattis, sans bouger la maison. C'est pareil pour ceux qui ont des quads* ».

L'électricité, nécessaire pour faire fonctionner certains de ces appareils, est accessible depuis 2018 pour la majorité des habitants par les réseaux EDF à partir de centraux solaires, moyennant un abonnement de 35 EUROS par mois. Certaines familles habitant loin des bourgs ont des installations solaires, d'autres des groupes électrogènes.

L'eau potable est accessible gratuitement aux bornes fontaines proches de chaque maison. Seuls certains endroits loin des bourgs dépendent encore de l'eau de pluie ou l'eau du fleuve.

#### **4.2.3.4 Les ressources financières**

La majorité des foyers ont accès aux différentes aides sociales fournies par l'État français : les allocations familiales pour les ménages avec enfants jusqu'à l'âge de 20 ans (à partir du premier enfant dans les départements et régions d'outre-mer) ; le RSA et, pour les personnes plus âgées, le minimum vieillesse ; les allocations ponctuelles pour la scolarité des enfants. Les revenus sociaux sont variables, en fonction du nombre de personnes et de leur âge. A titre indicatif, un couple avec deux enfants âgés de 12 et 14 ans sans autres revenus (ce qui est officiellement le cas pour la majorité des ménages) recevra chaque mois 1 187 EUROS de RSA plus 188 EUROS d'allocations familiales.<sup>62</sup>

Les personnes avec emplois salariés et les travailleurs indépendants reçoivent les allocations familiales en plus de leur salaire ou revenu d'activité, si elles ont des enfants à charge.

Les personnes sans accès aux aides de l'État ou aux emplois formels peuvent avoir recours à des emplois journaliers (voir la **section 4.2.2.5**).

La situation frontalière permet à certains ménages de bénéficier des aides et pensions de retraite françaises et surinamiennes.<sup>63</sup> Il est également possible d'avoir un travail régulier au Suriname, tout en résidant officiellement en France et en bénéficiant de l'ensemble des aides françaises.

La vente occasionnelle de surplus de production agricole permet de renforcer les revenus, même modestement, ou de répondre à un besoin ponctuel.

Il est possible de prendre un crédit dans certaines épiceries du Suriname, pour les clients ayant établi une relation de confiance avec l'épicier. Comme l'explique M. A. (#57) : « *Chez certains chinois tu peux payer en quatre fois, si tu as une bonne relation. Chacun a son chinois. Il faut le soigner* ». Certains ménages ont des crédits auprès de deux épiciers, ce qui permet de se servir d'un crédit pour solder un autre, et vice-versa, selon les échéances. Il est également possible de faire de l'épargne, en transférant une somme chaque mois pour un achat important comme un moteur de pirogue ou des matériaux de construction.

Certains ménages bénéficient de transferts d'argent des membres de la famille travaillant sur le

---

<sup>62</sup> Source : Caisse des Allocations Familiales <https://www.caf.fr/allocataires/droits-et-prestations/s-informer-sur-les-aides/solidarite-et-insertion/le-revenu-de-solidarite-active-rsa> et <https://www.caf.fr/allocataires/droits-et-prestations/s-informer-sur-les-aides/petite-enfance/les-allocations-familiales-af?active=tab2>, consulté le 22/09/2021.

<sup>63</sup> Certes moins importantes dans le deuxième cas mais, selon une personne rencontrée qui reçoit des aides sociales du Suriname, cela permet d'acheter un moteur hors-bord de 15 cv au bout d'un an.

littoral ou ailleurs en France, comme Mme Y. (#48), qui habite seule avec l'une de ses filles et une petite-fille : « *Les grands enfants m'aident un peu aussi, comme ils travaillent sur Cayenne* ». Mais ces transferts ne sont pas systématiques et dépendent probablement beaucoup de la relation entre les générations. M. A. (#43) « *J'ai une fille qui travaille à Cayenne et un garçon en métropole. Mes enfants n'envoient pas d'argent...Ils vivent leurs vies. Je ne leur ai jamais demandé de l'argent* ».

#### **4.2.3.5 Les ressources sociales**

Loin du centre administratif et politique du bourg de Maripasoula, les villages sont dotés d'un leadership formel, les capitaines, qui sont les successeurs des chefs coutumiers dont le statut a été officialisé en 1969 lors de la création des communes en Guyane. Ces chefs coutumiers sont reconnus par l'État et dotés d'un certain nombre de pouvoirs administratifs et policiers qui leur permettent de jouer un rôle d'intermédiaire local pour la mairie de Maripasoula et de médiateur au sein de la communauté.

Néanmoins, les capitaines n'ont pas une grande autorité localement, surtout auprès des jeunes générations, pour un ensemble de raisons : une non-reconnaissance de leurs processus de sélection ; une concurrence avec les élus locaux résidant dans les mêmes villages ; un manque de moyens pour régler les conflits locaux ; un manque de moyens et de compétences pour lutter contre l'orpaillage ; un manque d'influence dans les sphères décisionnelles en dehors de l'échelle locale (CNCDH, 2017, pp. 90-91). Il existe toutefois des exemples d'initiatives réussies prises par les capitaines, par exemple, la mobilisation des parents d'élèves de Taluen pour réclamer des améliorations dans l'hébergement et la restauration au collège de Maripasoula en février 2021.<sup>64</sup>

Il y a peu également de réseaux et d'organisations sociales fédérateurs au niveau du territoire. Le groupe de parenté, constitue une forme d'organisation sociale fonctionnelle et performante pour l'insertion sociale de ses membres et la gestion des ressources partagées (voir la **section 4.1.7.5**). Mais il n'y a pas de véritable organisation sociale fédératrice à l'échelle des villages, qui sont en conséquence constitués de petits quartiers, sans grande cohérence ou de cohésion sociale. Il y a peu de vie associative, hormis l'organisation de tournois de foot par les jeunes hommes. L'association Yépé à Antecume Pata, portée depuis des décennies par le fondateur du village, André Cognat, est en déperdition et, selon ce dernier, n'attire plus les habitants comme avant.<sup>65</sup>

Le cadre des normes et règles communes dans les villages, hormis celui imposé par les institutions françaises, est limité principalement à la sphère familiale, avec peu d'influence sur les échelles du village ou du territoire. Par exemple, l'accès à la terre peut être contrôlé par les autorités coutumières dans un premier temps, mais il est principalement déterminé en fonction des usages au niveau des groupes de parenté. Le ménage qui transforme une parcelle de forêt en abattis acquiert des droits sur cette parcelle et sur la terre autour de celle-ci. Ce droit est reconnu communément.

Les capitaines n'ont pas ou n'exercent pas de droit de regard sur ce système d'usage qui s'étend aux parcelles habitables autant qu'aux terres agricoles. Mme S. (#36) le résume ainsi, en réponse à la question « *à qui appartient la terre ici ?* » : « *A la base je ne sais pas. Peut-être que c'est l'Etat. Mais par ici c'est à moi. Par ici il y a que mes enfants et mes petits enfants qui peuvent s'installer. Avant, on était côté Suriname. Nous sommes venus pour fuir la guerre dans les années 1980. Mon mari a demandé du terrain au Gran Man [chef coutumier] pour faire des abattis. C'était tout*

---

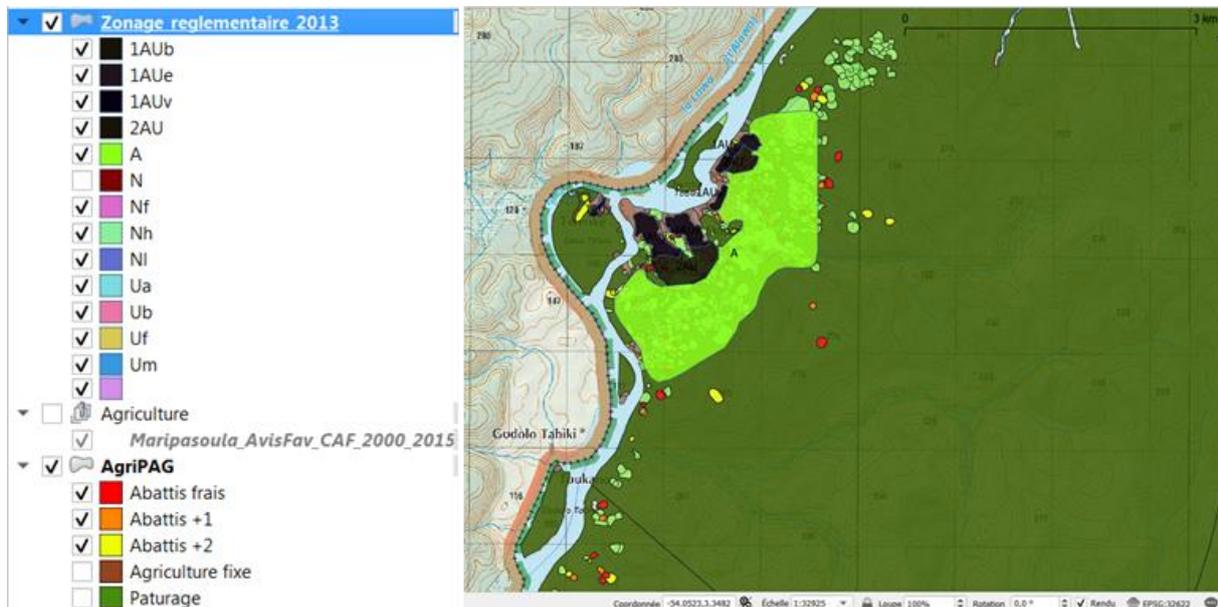
<sup>64</sup> Guyane la Première. Maripasoula : des parents d'élèves du collège Gran Man Difou dénoncent les conditions d'accueil réservées à leurs enfants <https://la1ere.francetvinfo.fr/guyane/ouest-guyanais/maripasoula/maripasoula-des-parents-d-eleves-du-college-gran-man-difou-denoncent-les-conditions-d-accueil-reserves-a-leurs-enfants-933061.html>, consulté le 23/09/2021.

<sup>65</sup> André Cognat est décédé le 13 octobre 2021 et son décès laisse un vide de leadership.

autour d'ici ».

Le plan local d'urbanisme (PLU), en vigueur sur la commune de Maripasoula depuis 2014, définit des zones naturelles, urbaines et agricoles. Les capitaines ont la responsabilité de faire respecter ce zonage sur le territoire du Haut Maroni. Mais en réalité l'occupation des sols ne reflète pas le PLU, comme le montre la carte de Taluen avec les données de 2018 dans la **figure 21** ci-dessous.

**Figure 21** Le PLU et l'occupation réelle des sols à Taluen, 2018



Source : Source : Parc amazonien de Guyane - données AgriPAG

Code couleurs : en rose - zone urbanisé (U) ; en noir - zone à urbaniser (AU) ; en vert fluorescent - zone agricole (A) ; en vert sombre - forêt en zone naturelle et forestière (N)

Les habitants de Taluen font des abattis dans et en dehors de la zone agricole, qui est déjà largement exploitée et qui ne couvre pas une superficie permettant de maintenir le système d'agriculture itinérante sur brûlis avec une durée de jachère suffisante. Un certain nombre de ménages installent leurs maisons dans cette zone agricole, ne tenant pas compte du zonage prévu pour l'urbanisation du village, préférant des parcelles d'usage familiale proche du fleuve. L'agriculture est pratiquée donc dans les zones naturelles, et l'urbanisation dans la zone agricole, selon une organisation familiale de reconnaissance commune.

En ce qui concerne le prélèvement du poisson ou du gibier, les normes et règles sont quasiment absentes du domaine coutumier, et la réglementation française n'est pas appliquée en effet. Par exemple, il est interdit par l'article 1 de l'arrêté ministériel du 15/05/1986 fixant des mesures de protection des mammifères représentés dans le département de la Guyane de tuer, transporter ou capturer le singe atèle noir,<sup>66</sup> ou kwata.<sup>67</sup> La chasse est néanmoins pratiquée dans la forêt du Haut Maroni selon plusieurs personnes interviewées, et nous avons vu des kwata en captivité dans deux des ménages visités lors de l'enquête.

La diminution des ressources en poisson dans les zones de pêche autour des villages du Haut Maroni est un phénomène observé par les habitants et mesuré scientifiquement (Longin, Bonneau de Beaufort, et al., 2021 ; Longin, Fontenelle, et al., 2021). Plusieurs personnes rencontrées lors de

<sup>66</sup> *Ateles paniscus*

<sup>67</sup> Source : Office Français de la Biodiversité <https://guyane.ofb.fr/especes/878/#tab-id-2>, consulté le 27/09/2021.

l'enquête ont évoqué l'idée de mettre en place des restrictions pour permettre les populations de poissons de se régénérer dans les zones les plus exploitées et une autre étude menée par le PAG a recueilli des propositions similaires (Guédon, 2021). Par exemple, faire un moratorium temporaire dans certaines zones de pêche, ou faire une restriction sur l'usage de filets à petite maille. Mais les personnes avec lesquelles ces idées ont été discutées ont émis des fortes réserves sur l'utilité même de les évoquer publiquement. Par exemple, Mme K. (#46) : « *Je n'ai pas trop d'idées [pour réguler la pêche], mais si on voulait empêcher des gens de pêcher, personne ne respectera la règle. La nivrée c'est un vrai danger pour les poissons. Ça les tue tous, jusqu'aux petits. Je dis qu'il faut en parler et décider un jour. Ça serait une bonne chose, mais ça sera compliqué car on ne pense pas pareil. Les Wayana ne sont pas comme les Palassisi. Ils vont juste critiquer les autres* ».

Les groupes de parenté fournissent une solidarité à leurs membres (voir la **section 4.1.7.5**), avec des obligations concomitantes. La famille nucléaire et le couple homme-femme offrent également des solidarités matérielles et affectives. Des formes de solidarité extra-familiale sont plus difficiles à identifier dans les villages du Haut Maroni. L'échange de savoirs et savoir-faire entre personnes de différentes familles n'est pas facile ou sans risque. Au cours des entretiens nous avons rencontré des personnes qui maîtrisent certaines techniques culturelles – la culture des tomates par exemple – et d'autres personnes souhaitant les acquérir. Mais quand nous avons évoqué quelques fois l'idée d'une rencontre entre ces personnes pour un partage de savoirs, la réaction était très réservée. Mme J. (#42) fournit une explication possible : « *Si j'explique à une autre ce que je fais, comment je fais, ça risque de ne plus marcher ensuite pour moi* ». Cette explication s'accorde avec d'autres témoignages et résonne avec des observations sur les relations entre ménages dans les années 1960 (Hurault, 1968).

Il semble y avoir un attachement fort à l'identité l'héritage wayana parmi les personnes rencontrées lors de l'enquête. En même temps, plusieurs observateurs parlent d'une crise d'identité, surtout chez la jeune génération, qui vient avec le bouleversement général de la société wayana depuis quelques décennies (voir par exemple Géry, Mathieu et Gruner, 2014, pp. 254, 255 et 259).

La forme de socialisation la plus fréquente à Taluen et Antecume Pata est la fête dans différents ménages, avec du *cachiri*, moment important de rencontre et d'échange - fête d'anniversaire, *mayouri* ou simple occasion dans un processus continu de don-échange et d'activité politique entre les familles. Les courses également sont des moments de socialisation et de paraître, en dehors du village. Le passage à l'école pour déposer et récupérer les enfants et pour apporter le repas du matin est aussi un moment de rencontre pour les parents habitant proche des centres-bourgs. Les églises, surtout l'église baptiste évangéliste, regroupent les différentes familles et proposent une forme de socialisation encadrée, chaque semaine, et lors des regroupements annuels qui nécessite un niveau élevé d'organisation et de collaboration. Enfin, les quelques manifestations culturelles organisées au cours de l'année, souvent avec le concours des organismes extérieurs comme le PAG,<sup>68</sup> regroupent les habitants, le plus souvent sous le *tukusipan*. Ces moments de socialisation en dehors du groupe de parenté permettent de maintenir des réseaux plus large mais certains sont également à l'origine de certains conflits, surtout quand il y a consommation d'alcool.

#### **4.2.4 Les motivations et représentations**

Les motivations et représentations qui ont la plus évidente influence sur les activités sont les suivantes.

---

<sup>68</sup> Par exemple, une exposition sur des ateliers de transmission des savoirs artisanaux observée au village de Cayode le 1 juillet, ou un atelier de perlerie à Antecume Pata le 29 juillet.

#### 4.2.4.1 Motivations et représentations économiques

L'argent est une préoccupation majeure pour les habitants des villages du Haut Maroni. Selon les différents témoignages les considérations économiques sont fortement déterminantes des choix d'activité, et ce de plus en plus. L'argent est devenu nécessaire pour répondre à un grand ensemble de nouveaux besoins et d'aspirations matérielles (alimentation, carburant, habillement, habitat, équipement productif etc.) et immatérielles (scolarisation des enfants et études supérieures, voyages etc.). Des réflexions sur l'importance de l'argent de certaines personnes interviewées sont présentées dans l'**encadré 6** ci-dessous.

#### **Encadré 6      Réflexions des sur la place de l'argent dans la société locale**

##### **Entretien #5 : Le Capitaine de Twenke**

*« Avant on ne vivait pas avec l'argent, il ne nous intéressait pas. Ce qui nous intéressait c'était les besoins de base. Se nourrir, s'habiller. Les blancs nous ont montré tout ce qu'on peut faire avec l'argent ».*

##### **Entretien #40 : MM C., T.**

*C. : « Avant, tout était social. Il n'y avait pas d'argent. Pas de poulet congelé. Maintenant il y a tout. On a besoin de tout, Il n'y avait pas de moteur pour les pirogues, donc on n'avait pas besoin d'essence. Maintenant, il faut tout acheter ».*

*T. : « On n'avait pas besoin de chaussures. Mais en même temps, il n'y en avait pas [en riant] ».*

*N. : « On avait des plantes parfumées pour frotter le corps pour se laver ».*

*T. : « Oui, et on ne sentait pas les autres parce qu'on sentait tous pareils. Maintenant, si tu ne sens pas le savon ou le lessive, tout le monde te remarque. Avant, c'était l'échange. Avec un grand coumarou, on pouvait l'échanger pour un couteau. On échangeait un poisson de trois ou quatre kilos contre un kilo de sucre chez les Boni.\* On descendait en pirogue et on chassait et pêchait en route pour faire des échanges à Maripasoula. On ne construit plus les bancs en bois, nous voilà assis sur des chaises en plastique. Avant, pour avoir de la musique, on chantait. Maintenant, c'est de la musique toute faite. Peut-être un jour on va s'habituer. Avant, on portait juste le kalimbe [pagne traditionnel]. On s'adapte [montrant ses vêtements]. On a adopté la brouette pour remplacer le catouri. On passait la journée à râper du manioc à la main. On ne veut pas revenir en arrière ».*

*N. : « Les enfants veulent beaucoup de choses. Des vélos ».*

*T. : « L'autre jour, j'ai demandé à un enfant d'écoper ma pirogue. Il m'a demandé d'être payé ! Même avant de commencer ».*

*\*Les termes d'échange ont évolué très positivement depuis. Trois kilos de poisson représente aujourd'hui 15 à 20 euros, ce qui serait cher pour un kilo de sucre.*

Le recours aux journaliers pour effectuer certains travaux de production devient obligatoire pour les ménages avec personnes salariées : elles n'ont ni le temps de faire ces travaux par elles-mêmes, ni le temps de participer aux travaux des autres ménages en retour d'aide sous forme de travaux collectifs. La revente de différents surplus de production (en plus des produits de la chasse / pêche spécialisé) se généralise et permet de concevoir différentes activités, autrefois limitées à la production pour l'autoconsommation et le don-échange, comme des activités économiques pour financer d'autres achats. Le seul produit qui échappe à la monétisation est le manioc brut, alors que la cassave et le *couac* sont parfois échangés pour de l'argent.

La production alimentaire pour l'autoconsommation est motivée en partie par les considérations

économiques, dans le sens que tout ce qui est produit permet de minimiser les dépenses dans les épiceries.

L'accumulation de l'argent, à la banque ou sous forme de bâti dans les villages est un phénomène qui accompagne l'émergence d'une élite socioprofessionnelle. Certains ménages ont accumulé suffisamment de capital pour faire construire de solides maisons permanents et bien équipées.

#### **4.2.4.2 Motivations et représentations axiologiques et relationnelles**

Il y a une forte valeur morale associée à l'ensemble des activités nécessaires pour faire un abattis et de transformer le manioc afin de pouvoir participer pleinement à la vie en société wayana. Les jeunes couples sont dans l'obligation de devenir autonome dans leur capacité à produire et échanger de la nourriture et du *cachiri* et à participer aux travaux collectifs (en tant que participants et en tant que hôtes), sous peine de mépris et d'exclusion. Même les ménages avec les moyens d'acheter toute leur alimentation ont tendance à maintenir l'activité de l'abattis, quitte à payer pour faire faire une partie des travaux.

Il y a une tension entre les motivations économiques et axiologiques. Plus les individus et ménages investissent du temps dans un travail rémunéré, moins ils sont disponibles pour respecter les obligations sociales de don-échange du travail, du *cachiri* ou de la nourriture et moins ils sont insérés dans le système social local.

Le travail rémunéré peut affaiblir les liens avec la nature également. Plus les ménages consacrent du temps au travail et plus ils se nourrissent d'alimentation achetée, moins leurs membres interagissent avec la nature environnant les villages pour les activités d'agriculture, de chasse et de pêche.

#### **4.2.4.3 Motivations et représentations identitaires**

Les individus se reconnaissent en tant que wayana, entre autre, par le fait de produire et consommer de l'alimentation « traditionnelle ». La notion d'identité et le sentiment d'appartenance s'inspirent du contexte naturel local et les activités sociales qui s'y déroulent. Un mode de vie rythmé par les saisons et les différentes phases du cycle de production et de consommation est fortement constitutif de l'identité amérindienne et plus spécifiquement wayana.

Cette motivation s'exprime de manière très nette pour les individus qui voyagent. Alors que la possibilité d'expérimenter d'autres formes d'alimentation est appréciée, le lien avec la société wayana est maintenu par la consommation de produits apportés du village, et le plaisir de retrouver cette alimentation « traditionnelle » en rentrant.

En même temps, les activités d'achat et de consommation permettent aux individus de vivre une identité plus large, connectée au monde à l'extérieur du territoire du Haut Maroni et partagé par une majorité des personnes dans les villages.

#### **4.2.4.4 Motivations et représentations esthétiques**

Les abattis sont des espaces domestiqués au sein de la forêt et cultivés selon une logique agronomique mais aussi esthétique. Les abattis sont maintenus « propres » pendant au moins la première année de culture pour favoriser la croissance des plantes et la production de manioc et d'autres aliments, et cette propreté est considérée comme belle. La perspective d'un abattis productif est source de satisfaction et de récompense d'un travail et des choix bien faits.

La transformation du manioc implique un ensemble de gestes apprises par la pratique, permettant de produire des aliments appréciés pour leur goût, leur texture, leur couleur etc. L'économie et l'efficacité des gestes sont une source de fierté.

La grande diversité d'espèces et de variétés végétales dans les abattis est également une source

de satisfaction pour les femmes détentrices des savoirs sur le comportement de chaque plante et des qualités de ses produits.

#### **4.2.5 Variantes des systèmes d'activités**

Il n'a pas été possible de définir une typologie nette des différents systèmes d'activité des ménages à Taluen et Antecume Pata. Il semble y avoir une forte homogénéité entre les ménages en termes des activités mises en œuvre, des motivations et représentations qui donnent du sens à ces activités et des capitaux tangibles et non-tangibles mobilisés pour les réaliser. Tous les ménages pratiquent l'agriculture itinérante sur brûlis, font de la pêche, se déplacent pour ces activités et pour faire les achats et les démarches administratives ; tous ont accès aux ressources du milieu naturel et de l'économie mondialisée ; tous ont des projets d'éducation pour leurs enfants, d'amélioration de leur cadre de vie, d'insertion sociale.

Néanmoins, des différences existent, qui peuvent s'expliquer par un petit nombre de facteurs imbriqués qui sont les suivants :

- possession de la nationalité française ou pas ;
- accès aux prestations sociales (facteur qui dépend de la nationalité française) ou pas ;
- le niveau d'éducation formelle et la maîtrise de la langue française ;
- les possibilités d'activité économique – un travail salarié, une activité économique indépendante, la vente occasionnelle de surplus de production ou un travail de journalier ;
- l'insertion sociale locale, facteur de différenciation qui dépend grandement des autres cités ci-dessus.

Quatre formes particulières du système d'activité locale émergent à la lumière de ces facteurs de différenciation. Elles sont illustrées ci-dessus par des portraits de ménages rencontrés lors de l'enquête.

##### **Variante A**

Cette variante représente la majorité des ménages dans les villages de Taluen et Antecume Pata, et est bien illustrée par le cas du ménage de Mme S. Elle, son mari M. P. et leurs quatre enfants ont la nationalité française. Deux des enfants sont à l'école dans le village, un au collège à Maripasoula et le plus grand au lycée à Cayenne. Ils habitent dans la maison que son conjoint a construite, sur un ancien abattis de ses parents qui sont venus d'Anapaïke sur l'autre rive du fleuve lors de la guerre civile au Suriname.

Le couple vit de l'abattis, la chasse et la pêche, et des prestations sociales. Les fins de mois sont difficiles. Pour compléter les prestations sociales Mme S. fabrique des hamacs et porte-bébés en fil de coton acheté, qu'elle vend localement. M. P. chasse et pêche, et aide sa conjointe pour l'abattis. Mme a choisi une terre d'abattis favorable pour les cultures secondaires. Parfois le couple vend des surplus de poisson ou de gibier, ou des fruits et légumes de l'abattis. Le ménage possède tous les équipements pour les activités productives, et M. P. sait réparer tout le matériel mécanique.

Le couple organise des *mayouris* pour les gros travaux agricoles, et c'est Mme S. qui prépare le *cachiri* et le repas. La maison du couple est proche de celles des parents de Mme S. et de trois de ses sœurs et leurs familles. Il y a un certain niveau d'entraide entre les ménages, et tous aident de temps en temps les parents. Parfois ils mangent tous ensemble an grande famille quand l'un des beaux-fils rapporte une bonne prise de poisson ou de viande. Il arrive aussi que M. P. vende de la viande aux autres membres de sa belle-famille.

Mme S., comme son conjoint, ne parle que très peu le français car elle a fait ses études au Suriname, mais elle aimerait l'apprendre, et aussi apprendre comment cultiver des légumes dans son jardin de carbet. Elle a suivi une formation sur le maraîchage il y a quelques années à

Maripasoula, et elle a réussi à cultiver quelques espèces, mais sans grand succès.

Mme S. souhaite que ses enfants terminent leurs études pour avoir le choix de vivre dans le village, ou ailleurs s'ils souhaitent.

### **Variante B**

Mme M. et M. T. sont arrivés au village du Suriname il y a 5 ans avec leurs enfants et petits-enfants pour rejoindre son père qui a migré quelques années auparavant. Mme M. est venue pour se rapprocher de lui et bénéficier, avec ses enfants, de la vie côté français. La famille est logée dans la maison d'une parente de son mari qui habite à Cayenne.

Personne dans la famille de 8 personnes n'a des papiers français, donc le ménage ne bénéficie d'aucune prestation sociale. Mme M. pourrait faire une demande pour un titre de séjour pour ouvrir des droits, mais il faudrait une somme d'argent importante pour réunir les papiers de tout le ménage, avec des séjours à Paramaribo pour faire les démarches. Elle a fait une demande auprès de quelqu'un à Taluen qui s'occupe des papiers pour la préfecture et elle attend une réponse. Elle ne veut pas envoyer son dernier petit enfant à l'école maternelle à la rentrée prochaine, craignant ne pas avoir suffisamment de moyens. Ses grands enfants, adolescents, ne sont pas scolarisés.

Mme M. travaille pour d'autres ménages, à désherber leurs abattis, en plus de faire son propre abattis avec ses deux grands enfants et de transformer, cuisiner etc. M. P. fait de la charpente, aussi comme journalier, et il chasse et pêche pour le ménage. Vers la fin du mois le couple a plus de difficulté de trouver du travail ou d'être payé pour le travail rendu car les clients ont moins d'argent disponible.

Le couple a un jeu de matériel vétuste mais complet pour l'agriculture, la chasse, la pêche et les déplacements, apporté du Suriname. Le ménage a accès à l'électricité en échange de l'entretien du jardin et de la maison, mais pas d'abonnement pour la télévision. Il a accès à la terre pour faire un abattis dans la zone qui a été cultivé initialement par les parents de Mme M. au sud du village, à quelques kilomètres en pirogue.

Mme M. peut faire un *mayouri* pour avoir l'aide du groupe de parenté de son père pour les travaux agricoles, et le couple participe aux *mayouri* des autres ménages. Pourtant, le manque d'argent rend la pleine participation à la vie sociale difficile.

Mme M. souhaite développer une activité de production de légumes. Elle a appris des techniques lors d'une formation au Suriname, et a vu comment produire un surplus pour la vente.

### **Variante C**

M. A. et Mme B. habitent avec deux de leurs sept enfants. Trois de leurs filles, avec leurs conjoints et enfants, habitent dans les maisons voisines. M. A. est taxi-piroguier et cette activité l'occupe à peu près neuf heures par jour, six jours par semaine. Vers la fin de chaque mois il y a moins de demande de trajets et certains jours il ne travaille pas. Il profite alors pour chasser en forêt. Il n'a pas le temps pour pêcher régulièrement. Lors des passages quotidiens à Maripasoula il fait des courses pour certaines personnes, et prend une commission sur les achats. Il achète du pain qu'il revend au village en fin de journée.

Le couple organise des expéditions touristiques cinq ou six fois par an, et partagent le travail. Ils partent avec l'un de leurs gendres pour aider avec la logistique et la remontée des rapides en pirogue. Le couple a le projet de construire un lieu d'accueil touristique près de leur maison.

M. A. a quitté l'école avec le brevet d'études et maîtrise le français parlé et écrit. En plus du wayana et du français, il parle couramment l'aluku, et un peu le portugais et le néerlandais. Il a un réseau étendu parmi les étrangers et français métropolitains qu'il a rencontrés par son travail.

L'entreprise possède deux pirogues équipées de gros moteurs hors-bord pour raccourcir les temps de trajet, et un jeu de matériel pour les expéditions touristiques. En plus, le couple possède l'ensemble des outils nécessaires pour les différentes activités de subsistance. Il est en train de faire agrandir sa maison, avec des matériaux en dur.

C'est Mme B. qui assure les travaux dans l'abattis, hormis le défrichage et l'abattage, que le couple organise en *mayouri*. Mme se rend à l'abattis dans une zone proche de la maison à pieds, avec l'un de ses enfants.

M. A. et Mme B. sont des membres très actifs de l'église baptiste et ont tendance à socialiser dans le cadre des activités de l'église, plus que dans les occasions plus traditionnelles au village. L'occupation de taxi-piroguier ne laisse pas beaucoup de temps pour socialiser de toute manière.

#### **Variante D**

M. K. et Mme Y. habitent avec trois de leurs six enfants dans une maison en dur qu'ils ont fait construire dans le village de la famille de Mme. M. K. est fonctionnaire territorial à temps plein depuis plus de dix ans. Les grands enfants poursuivent leurs études : deux à Cayenne et un en France métropolitaine. M. K. a le baccalauréat, et il maîtrise parfaitement le français parlé et écrit, tout comme sa conjointe.

Le couple a un abattis dans les terres proches de la maison. Mme Y. assure la majorité des activités agricoles. Le couple fait faire le défrichage, l'abattage et le brulage par des journaliers. N'ayant pas le temps de participer aux *mayouris* d'autres ménages, il ne peut pas en organiser un pour leurs travaux. Parfois M. K. accompagne sa femme à l'abattis, ou prend un moment pour faire la pêche le matin. Cela peut gêner son employeur qui, selon lui, ne comprend pas que certaines activités de subsistance ne peuvent pas attendre la fin des heures de bureau.

M. K. aimerait avoir plus de temps pour aller en forêt ou sur le fleuve avec ses fils pour qu'ils apprennent à chasser et à pêcher comme il avait appris avec son père, mais son travail l'en empêche. Il est de même pour la transmission de ses quelques compétences en vannerie.

Le couple est très actif dans l'église baptiste, et y trouve un réseau social fort. M. K. a aussi l'occasion de participer à des moments sociaux autour d'une louche de *cachiri* ou une canette de bière pendant son travail, mais n'est souvent pas disponible pour des fêtes en semaine.

## 5. ANALYSES ET DISCUSSION

### 5.1 Analyses

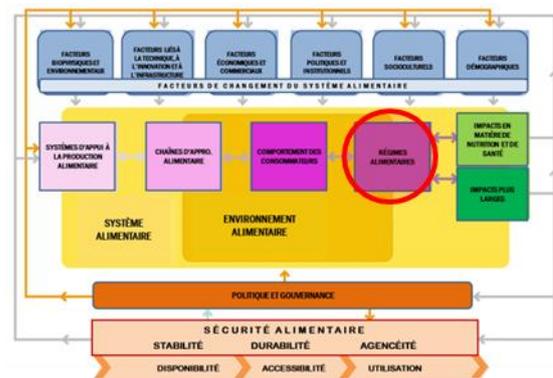
Dans cette section, les différents composants du système alimentaire, le système d'activité dominant et le système social-écologique des ménages du Haut Maroni sont analysés, ainsi que certains des liens entre ces composants et systèmes, afin d'identifier des points de force et points de vigilance en matière de sécurité alimentaire. Ces points sont développés dans la discussion (la **section 5.2**) et les orientations programmatiques qui en découlent sont présentées dans le **chapitre 6**.

#### 5.1.1 Le système alimentaire

Voir la **figure 4**, *Cadre conceptuel des systèmes alimentaires – régimes alimentaires et nutrition* dans la **section 3.1.1**, qui fournit la structure pour cette section d'analyse.

##### 5.1.1.1 Le régime alimentaire

Le régime alimentaire des ménages du Haut Maroni est un régime hybride, le produit du système alimentaire mixte, consistant d'aliments produits ou prélevés localement et d'aliments achetés, provenant principalement de l'agro-industrie régionale et globale. Certains de ces aliments exogènes se substituent de manière variable aux aliments de base du régime endogène : le riz et les pâtes pour les produits du manioc ; le poulet pour le poisson, et l'ensemble des viandes d'élevage pour la viande de gibier. D'autres aliments s'ajoutent au régime alimentaire traditionnel : de l'huile végétale, des bouillons-cubes, des chips, des biscuits, des sodas, des produits laitiers et des légumes par exemple.



#### Le régime alimentaire est-il sain ?

**Quantité** : Le régime alimentaire apporte suffisamment d'énergie et de protéine. Aucun incident de pénurie alimentaire n'a été relevé lors de l'enquête. Au contraire, les personnes interrogées se sont toutes prononcées satisfaites de la quantité des différents aliments accessibles. Les acteurs de santé locaux interrogés n'ont pas rapporté de cas de sous-nutrition infantile, hormis des cas d'enfants atteints de maladies infectieuses.

**Diversité** : Le régime alimentaire est relativement monotone, avec peu de légumes, fruits, légumineuses et de céréales complètes. Depuis quelques années les produits laitiers apparaissent. La viande et le poisson sont consommés en quantité importante.

**Qualité** : Si le régime alimentaire apporte les macronutriments nécessaires, il y a forte présence d'aliments pauvres en micronutriments et riches en matières grasses,<sup>70</sup> sucres rapides et sel, et une large gamme d'additifs provenant des processus d'ultra-transformation. Ces éléments participent aux problèmes sanitaires constatés localement (voir la **section 5.2.5**). La présence de méthylmercure dans le poisson du fleuve pose un risque sanitaire à l'ensemble de la population, et surtout pendant les premiers 1 000 jours de la vie.

<sup>70</sup> Dont les acides gras trans industriels et les huiles partiellement hydrogénées présents dans les aliments transformés, l'alimentation rapide, les chips, biscuits et gâteaux, les aliments frits, les margarines et les pâtes à tartiner qui, selon l'OMS sont à éviter (<https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>, consulté le 20/09/21).

## Le régime alimentaire est-il durable ?<sup>71</sup>

### La partie traditionnelle

Le régime alimentaire traditionnel des populations du Haut Maroni a répondu aux besoins alimentaires et socioculturels des populations wayana jusqu'à une époque récente. Il demande peu de ressources naturelles et peu de temps d'activité humaine, tout en entretenant des savoir-faire sophistiqués. Néanmoins, des questions sur la durabilité de cette partie du régime alimentaire émergent et risquent de s'accroître dans les années à venir, dont :

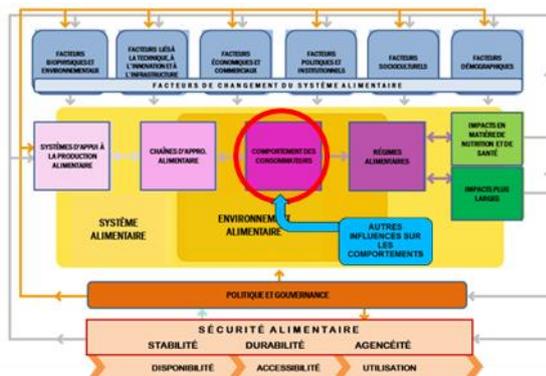
- la surpêche près des bourgs qui augmente le coût du poisson et risque de créer des tensions ; idem, à moindre mesure, pour la chasse ;
- une possible difficulté à trouver de bonnes terres d'abattis suffisamment près des villages pour que l'activité reste économiquement viable en termes de temps et de coût du transport ;
- le contrôle du fourmis-manioc dépend de l'utilisation de produits non-homologués en Europe pour des raisons sanitaires et environnementales.

### La partie non-traditionnelle

Une proportion importante de ces aliments provient des chaînes d'approvisionnement non-durables : agriculture intensive en intrants de synthèse et d'énergie, processus industriels gourmands en énergie et matières premières, transports sur de longues distances etc.

#### 5.1.1.2 Le comportement des ménages du Haut Maroni en tant que consommateurs

##### Les comportements / pratiques



Tous les ménages du Haut Maroni font le choix de consommer une part variable et évolutive de vivres de leur production et une part des achats.

Les hommes et femmes font leurs courses alimentaires de façon périodique, en fonction du cycle économique mensuel, et de façon sporadique ou opportuniste.

Les consommateurs font preuve de discernement dans leur choix, en achetant différents produits dans différents commerces, selon le prix, la qualité, la

relation avec le commerçant et la possibilité d'obtenir du crédit.

Les courses sont souvent faites en situation sociale (en famille, en se retrouvant avec d'autres, par des rencontres fortuites) et sont une occasion de socialiser en dehors de l'environnement du village

Femmes, hommes, filles et garçons participent aux choix des achats et des repas, à la cuisine et la vaisselle, même si les femmes ont une responsabilité prépondérante en ce qui concerne les aliments traditionnels (transformation du manioc, préparation du poisson et du gibier). Dans les ménages à plusieurs générations d'adultes, chaque couple garde le contrôle des choix d'achats alimentaires. En même temps, le partage en groupe de parenté, principalement des aliments de provenance locale, est un aspect social important des pratiques alimentaires.

La consommation se base sur quatre repas par jour, avec multiples consommations supplémentaires en fonction des opportunités et des désirs. La cuisine dominante, quelle que soit la provenance des ingrédients, est basée sur la viande ou le poisson à chaque repas (sauf le petit déjeuner), avec un féculent. Les techniques de cuisson varient en fonction des types d'aliments : le

<sup>71</sup> Voir le **glossaire** pour la définition des régimes alimentaires durables.

poisson et le gibier sont plus souvent préparés traditionnellement avec du jus de manioc pimenté ; la viande surgelée est principalement frite, parfois grillée. En même temps, une certaine diversité des pratiques alimentaires existe, surtout entre les générations, mais aussi entre les ménages.

Les repas pris le matin à l'école sont de vrais repas, préparés avec soin par les parents, une mise en évidence de la cuisine familiale devant un regard social.

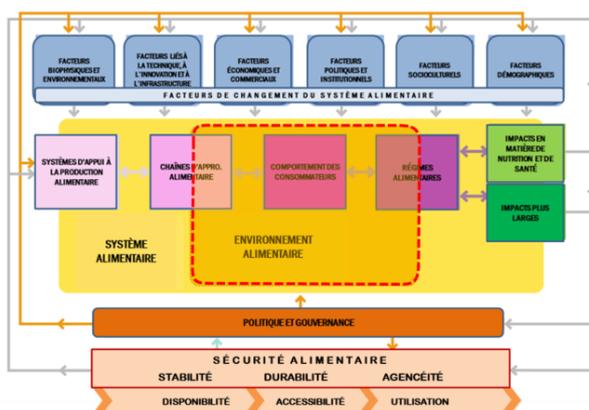
Des pratiques alimentaires pour protéger la santé sont courants (interdits alimentaires, abandon des poissons carnivores par les femmes enceintes et allaitantes, réduction des sucres pour les personnes diabétiques). Mais des comportements de surconsommation sont fréquents, en combinaison avec une réduction de l'activité physique pour certaines personnes.

Tous les ménages disposent d'un congélateur et de la cuisinière à gaz, et ces équipements ont une forte influence sur les pratiques d'achat, de stockage et de préparation des aliments. Très peu de ménages disposent d'un frigidaire, ce qui correspond au peu de produits frais achetés.

### Des facteurs d'influence des comportements

Les environnements alimentaires ont une forte influence sur les comportements des ménages du Haut Maroni en tant que consommateurs alimentaires. D'autres prédispositions influencent les choix ; les niveaux de savoir et savoir-faire en matière de consommation ; le soutien social et l'entraide ; les attitudes et croyances personnelles ; les valeurs partagées, entre autres. Un ensemble de ces facteurs révélés lors de l'enquête de terrain est présenté dans l'annexe 8.

#### 5.1.1.3 L'environnement alimentaire<sup>72</sup>



#### Disponibilité et accès physique aux produits de qualité

La gamme de produits alimentaires disponibles localement en supplément à la production vivrière est limitée. En revanche, il y a une forte disponibilité d'aliments commercialisés de la région et des chaînes d'approvisionnement mondialisées.

Les produits vivriers sont accessibles, par définition, mais certains ménages vivent des pénuries liés aux aléas climatiques de 2020 et

2021. L'accès physique aux produits commercialisés de meilleure qualité et aux produits frais est limité.

#### Accès économique

Une forte proportion du budget des ménages est dépensée sur l'alimentation et le prix des produits est un facteur déterminant des choix alimentaires. En particulier, le prix élevé des produits frais commercialisés et autres produits conditionnés de qualité décourage leur achat. Inversement, le prix bas des aliments hyper-transformés dans les commerces incite à leur achat.

Les prix des produits alimentaires dans les commerces sont relativement stables, en dépit des aléas de l'approvisionnement. Toutefois, le prix du couac est en augmentation à cause d'une pénurie de manioc dans la zone du Maroni.

<sup>72</sup> Dans ce mémoire les facteurs d'influence des choix alimentaire liés à l'individu (revenu, éducation, valeurs, attitudes et aptitudes) sont analysés dans la rubrique « Le comportement des consommateurs » (la section 5.1.1.2) et non pas dans la section 5.1.1.3 sur l'environnement alimentaire alors que dans le texte de référence (HLPE 2017) ces facteurs d'influence sont présentés dans les deux.

La production vivrière coûte du temps et de l'énergie humaine, mais implique aussi des dépenses financières, surtout sur l'essence pour les déplacements. Ce coût pourra augmenter si les ménages du Haut Maroni sont obligés de se déplacer plus loin pour pêcher et faire les abattis. Le prix de l'essence est instable et imprévisible localement.

### Promotion, publicité et information

Des marques bien connues figurent parmi les aliments les plus fréquemment consommés, parfois de mauvaise qualité nutritionnelle. Les produits hyper-transformés sont présentés avec un conditionnement attrayant, qui fonctionne souvent de pair avec des publicités ciblées pour adultes et pour enfants à la télévision.

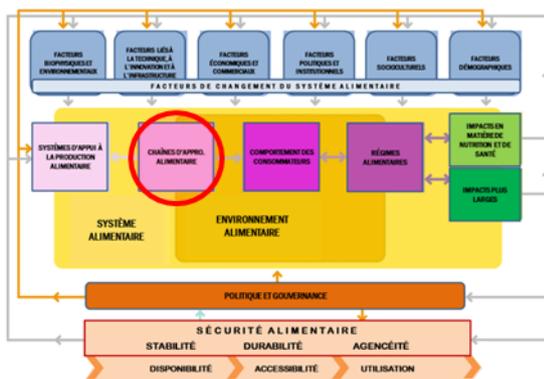
Les étiquettes des produits dans les épiceries surinamiennes sont rarement en français et souvent sans indication nutritionnelle.

Les épiceries des deux côtés du fleuve et les rues de Maripasoula offrent des espaces de consommation de boissons et de snacks.

### Qualité et sécurité sanitaire des aliments

La qualité et la sécurité sanitaire des produits achetés du côté Suriname ne respectent pas les normes européennes (ingrédients, conditions de production et de transformation, traçabilité, étiquetage...) et ne sont pas contrôlées par les autorités françaises. En plus, des défaillances dans la gestion de stocks altèrent la qualité des produits.

#### 5.1.1.4 Les chaînes d'approvisionnement alimentaire



Les quatre chaînes d'approvisionnement analysées ici fournissent l'environnement alimentaire dans lequel les hommes, femmes et enfants du Haut Maroni font des choix d'achat, de production, de préparation et de consommation alimentaire.

#### Production vivrière locale

La pratique de l'abattis reste au cœur du système de production local. La pêche est toujours largement pratiquée, la chasse moins. L'ensemble de ces activités contribue fortement à la sécurité et la

souveraineté alimentaire.

Cependant, il y a une pression grandissante sur les ressources naturelles et des questions sur la transmission de ce système de production vers la jeune génération.

L'analyse de la production vivrière locale est poursuivie dans la **section 5.1.2** (système d'activité).

#### Production dans la commune de Maripasoula pour la vente

La production commercialisée sur la commune de Maripasoula est faible et sa contribution au régime alimentaire du Haut Maroni se limite principalement au couac jaune. Des contraintes importantes liées à l'enclavement de la commune, le contexte social et institutionnel et la situation transfrontalière limitent le développement du secteur malgré des efforts de la part des structures d'accompagnement agricole et de la commune depuis ces dernières années.<sup>73</sup>

<sup>73</sup> Par exemple, des formations professionnalisantes dispensées par le CFPPA de Matiti, l'accompagnement des agriculteurs par la Chambre d'agriculture, un projet d'agro-transformation porté par le PAG et le projet (toujours en cours) de mise en place d'un pôle agricole.

## Les chaînes d’approvisionnement régionales

La principale source de produits alimentaires de la région est le Suriname voisin, grand producteur de riz, producteur également de fruits et de légumes, et de produits d’élevage. L’agriculture au Suriname bénéficie des coûts de production compétitifs liés aux coûts de main d’œuvre bas et un environnement réglementaire peu contraignant.

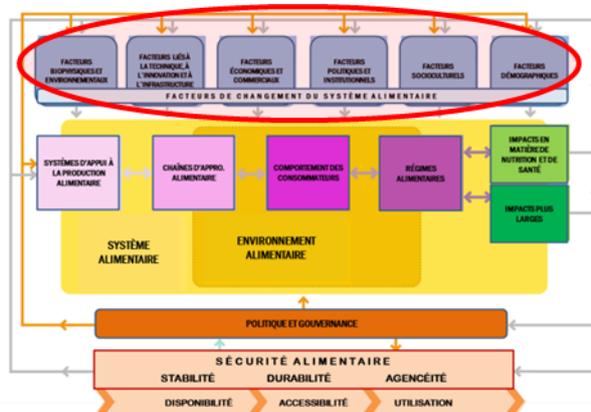
Une quantité relativement modeste de produits frais arrive en provenance du littoral de la Guyane et d’autres territoires et pays de la région mais ne constitue qu’une partie marginale du régime alimentaire des ménages du Haut Maroni.

## Les chaînes d’approvisionnement mondiales

Comme ailleurs en Guyane, une proportion importante des produits alimentaires provient du marché alimentaire mondialisé. Des coûts de transport et de stockage limitent la disponibilité des produits alimentaires de qualité à des prix accessibles. Par contre, la viande surgelée européenne arrive sur le marché à des prix bas et ceci contribue fortement au régime alimentaire des ménages. Les chaînes d’approvisionnement mondiales fournissent une gamme de produits ultra-transformés à des prix accessibles.

### 5.1.1.5 Les facteurs d’influence du système alimentaire

#### Les facteurs biophysiques et environnementaux



L’environnement du Haut Maroni est abondant en ressources naturelles pour le système de production locale. Cependant, les limites des ressources naturelles commencent à peser sur le système de production local et créer des tensions sociales.

Des événements climatiques extrêmes mettent en évidence des points de faiblesse du système de production local mais montrent aussi la résilience du système alimentaire dans son ensemble, dû à la diversité des stratégies alimentaires possibles.

#### Les facteurs liés à l’innovation, la technologie et l’infrastructure

La transformation du système alimentaire du Haut Maroni a été concomitante des changements technologiques qui ont impulsé la transformation du système alimentaire mondial, avec l’émergence de nouvelles technologies de transformation et l’expansion des moyens logistiques.

À l’échelle locale, certaines innovations technologiques ont pu faciliter la production et le prélèvement alimentaires (par exemple, la motorisation des râpe-manioc et des pirogues). Cependant, certaines de ces innovations pourraient menacer les ressources (les filets de pêche monofilamentaires par exemple). D’autres innovations facilitent ou encouragent le recours à la nouvelle alimentation, surtout le réseau électrique – fiable et stable depuis 2018 – et les congélateurs.

Différentes technologies de communication ouvrent des canaux d’influence des choix alimentaires et du système d’activité, contribuant à un changement plus global dans la société wayana.

#### Les facteurs politiques et économiques

Les populations amérindiennes de Guyane subissent un processus historique d’assimilation – naturalisation, intégration dans le système scolaire français, accès aux prestations sociales, rencontre avec de nouvelles représentations et pratiques alimentaires etc.

L'économie alimentaire, comme l'ensemble des éléments la société wayana a été transformée avec l'arrivée des aides sociales dès la fin des années 1990. A moindre mesure, la création d'emplois salariés depuis les années 2000 a un potentiel d'influence sur les préférences alimentaires et l'évolution du système d'activité.

La présence des épiceries sur la rive surinamienne du fleuve depuis 2004 et l'évolution de l'économie de Maripasoula, ont provoqué une expansion majeure de l'offre alimentaire, désormais accessible financièrement.

La situation transfrontalière permet l'accès aux aliments importés (et à certains intrants) peu chers et souvent pas conforme aux standards français de qualité et de sécurité. Cette situation transfrontalière permet en même temps aux populations du Haut Maroni d'adopter des stratégies souples pour accéder aux ressources naturelles et, pour certains ménages, de bénéficier des régimes sociaux des deux pays.

Le système de gouvernance local n'est pas adapté aux enjeux de gestion collective des ressources communes (voir la **section 5.1.3**) ou d'action collective sur les autres dimensions du système alimentaire (l'environnement alimentaire et le comportement des consommateurs en priorité).

### **Les facteurs socioculturels**

Certaines institutions constitutives de la société wayana ancienne continuent à soutenir le système de production traditionnel, spécifiquement la matrilocalité ; les groupes de parenté (la famille élargie) ; les différents systèmes de don-échange, dont les *mayouris*. Ces institutions créent toujours de fortes obligations mais aussi des garanties en ce qui concerne l'alimentation et le système d'activité. Cependant, elles sont en mutation profonde sous la pression de la monétarisation des échanges et du système d'activité, des innovations technologiques et de l'individualisation de la société.

Le développement des bourgs crée également de nouvelles situations sociales et rend plus difficile des rapports de solidarité autour de l'alimentation et du système d'activité. La société wayana, traditionnellement morcelée en groupes de parenté, et vivant dans une situation de dispersion et d'abondance alimentaire, n'est pas bien préparée pour gérer la pénurie et réguler les tensions sur des ressources communes et la vie en collectivité urbanisée.

La transmission familiale des savoir, savoir-faire et savoir-vivre qui touchent à certains domaines de l'alimentation a été affaiblie par un ensemble de facteurs enchevêtrés : la concurrence des savoirs proposés par l'école de la république, internet et les réseaux sociaux, le désintérêt d'un grand nombre d'enfants pour les activités vivrières, la dévalorisation de ces derniers face aux valeurs de la modernité. Toutefois, la transmission entre générations de femmes persiste pour la pratique de l'abattis et la transformation du manioc, même si elle a lieu plus tard qu'autrefois dans la vie des jeunes femmes.

L'école, le travail, une expérience de vie ailleurs et le niveau de maîtrise du français sont des influences très fortes sur les représentations et pratiques alimentaires. Dans les villages du Haut Maroni il y a une ouverture à l'expérimentation, au changement, à la découverte alimentaire d'un côté et un fort attachement aux bases du régime alimentaire traditionnel de l'autre. Les enfants sont de puissants vecteurs de nouvelles préférences alimentaires et ont une forte influence sur les pratiques de leurs parents.

### **Les facteurs démographiques**

La population wayana du Haut Maroni population est en forte expansion depuis 60 ans, avec pour conséquences une augmentation de la pression sur les ressources naturelles et une dépendance des aliments venant de systèmes de production exogènes. La concentration de population dans les bourgs, résultat de choix politiques et administratifs, accentue ces phénomènes.

## 5.1.2 Le système d'activité

### 5.1.2.1 Introduction

L'échelle d'analyse du système d'activité retenue est celle du ménage – le groupe de personnes attachées principalement à la même maison d'habitation, partageant les ressources au quotidien, avec une gestion autonome de celles-ci – associé à d'autres ménages dans un groupe de parenté. Les stratégies des individus prennent une importance croissante dans cette configuration traditionnelle.

Malgré une certaine variabilité des motivations, stratégies et ressources des différents ménages, il y a une forte similitude des activités des différents ménages, ce qui nous induit à identifier un seul système d'activité pour l'ensemble, avec des divergences graduées, et non pas une typologie distincte.

### 5.1.2.2 Les activités

Les ménages des villages du Haut Maroni pratiquent une large gamme d'activités en lien avec le système de production, transformation, acquisition et consommation d'aliments, en mobilisant un ensemble imbriqué de compétences et de ressources. Ces activités structurent la vie dans les villages et constituent un socle de la culture vivante des habitants. Les activités de production et de consommation sont indissociables des activités sociales et festives. Les *mayouri*, par exemple, permettent d'accomplir des travaux lourds en groupe et sont en même temps des mécanismes de don-échange qui lient les différents composants d'une société sinon à tendance centrifuge. L'analyse qui suit tient compte du sens multiple des activités.

#### Les activités vivrières

L'**agriculture** itinérante sur brûlis est au centre du système d'activité, sur le plan matériel, social et économique, fournissant le manioc et ses dérivés qui sont la base du composant traditionnel du système alimentaire traditionnel, et le *cachiri*, liant social essentiel. Le calendrier culturel de l'abattis structure l'année, son organisation conditionne les rôles et responsabilités des hommes et des femmes et la relation entre les groupes de parenté. L'abattis permet aux habitants du Haut Maroni d'assurer la sécurité alimentaire avec peu de temps de travail. La production des jardins de carbet est beaucoup moins importante mais a du potentiel d'expansion.

La **pêche** est la deuxième activité vivrière en termes de production et de temps consacré. Elle permet de consommer du poisson plus ou moins tous les jours. La pêche a une dimension ludique, surtout en saison sèche, une occasion pour des sorties conviviales. La **chasse** est presque exclusivement une activité masculine, moins pratiquée que la pêche, et en passe de devenir une affaire de spécialistes, équipés pour faire des expéditions (de chasse et de pêche) vers des territoires plus abondants que les environs des villages, dans le but de revendre la prise. La **cueillette** est depuis longtemps une activité marginale, malgré son potentiel. Aujourd'hui elle est surtout pratiquée par les personnes d'un certain âge, pour l'alimentation et les matériaux pour l'artisanat.

#### Les activités génératrices de revenus

La population wayana du Haut Maroni a longtemps pratiqué différentes activités dans le but de gagner de l'argent. C'est un phénomène qui s'accroît avec la monétisation de l'économie, en complément des revenus des aides sociales.

Parmi les **activités indépendantes**, la vente de surplus de l'agriculture, de la chasse ou de la pêche, permet à tous les ménages de générer un petit revenu occasionnel, et à certains de générer des revenus conséquents. La prestation de services – transport, tourisme restauration – fournit également des revenus significatifs à quelques ménages, tout comme la production d'objets en vannerie, bois peint, textile ou céramique, pour la vente. Certaines personnes n'ayant pas accès

aux prestations sociales travaillent comme journaliers pour d'autres ménages.

Les **emplois salariés** sont rares sur le Haut Maroni (37 pour 200 ménages à Taluen et Antecume Pata), et sont presque uniquement dans le secteur public. Les quelques petites entreprises fonctionnent avec de la main d'œuvre familiale sans salaire déclaré et il n'y a pas de perspective dans l'immédiat de création d'entreprise capable de proposer un nombre significatif d'emplois salariés.

### **Les activités sociales**

Les activités productives sont enchâssées dans le social dans la société wayana. Nombreuses activités productives sont aussi des activités sociales – transformer le manioc en groupe de femmes, défricher une parcelle de forêt en organisant un *mayouri*, faire une nivrée en famille par exemple. Les fêtes sont des activités sociales importantes, et en même temps des activités politiques, des occasions de rapprocher les différents groupes de parenté et différents villages. L'échange quotidien de *cachiri*, la discussion sans pression de temps, sont des activités favorisant l'insertion et l'influence sociale.

### **Les activités domestiques**

Les habitants du Haut Maroni passent une grande partie de leur temps à faire des activités domestiques – transformation du manioc, cuisine, entretien et amélioration de l'espace de vie et du matériel, fabrication d'objets etc. Tout cela intégré, pour la majorité des ménages, dans un rythme souple d'activités de production / prélèvement, d'activités sociales et de loisirs.

### **Les activités des jeunes et des enfants**

Les villages sont habités par une population avec une forte proportion de mineurs et de jeunes personnes dépendantes vivant chez leurs parents. Selon leur âge ils participent plus ou moins aux activités productives et sociales du ménage et passent aussi un temps considérable à regarder la télévision ou à être sur leurs téléphones. C'est une rupture avec le système d'activité qui s'ajoute à celle provoquée par la scolarisation en primaire et le départ au collège en pension à Maripasoula.

### **Les activités des personnes âgées**

Pratiquer les activités vivrières n'est pas un métier et il n'y a pas de retraite. Les occupations évoluent avec l'âge et la situation familiale mais elles restent centrées sur les activités de subsistance et les activités sociales, en lien de solidarité avec le groupe de parenté. Les veufs, veuves et personnes séparées peuvent former un nouveau couple tard dans la vie pour recréer un ménage indépendant.

### **La répartition des activités par genre**

La répartition des activités par genre reste proche de celle des années 1960 : les femmes s'occupent principalement de la plantation et de l'entretien des abattis (souvent avec hommes et enfants), de la récolte et la transformation ; les hommes du défrichage et de l'abattage, de la chasse. Hommes et femmes (et filles et garçons) participent aux travaux domestiques et la pêche.

#### **5.1.2.3 Les ressources disponibles**

##### **Les ressources humaines**

Les ménages du Haut Maroni possèdent en générale une force de travail largement suffisante pour faire fonctionner le système d'activité. L'agriculture itinérante sur brûlis demande très peu de travail pour produire les rendements suffisants, il faut peu de temps pour les autres activités de subsistance, et l'accès aux aides sociales vient compléter la production vivrière.

Les ménages sont dotés de compétences leur permettant de mobiliser les autres ressources, à leur disposition. Néanmoins, il y a une certaine perte de savoirs et de savoir-faire sur le milieu naturel

local et moins de pratique de la forêt et du fleuve chez les jeunes. La diminution de la chasse et la cueillette et la simplification des techniques de pêche représentent une perte de connaissance de l'environnement naturel local et une rupture avec un certain nombre de pratiques d'autrefois. La transmission des capacités traditionnelles entre générations est affaiblie en faveur de nouvelles capacités nécessaires pour fonctionner dans un univers social et professionnel moderne. La durabilité sociale du système d'activité actuel, reposant sur un système de production vivrière, est en jeu.

### **Les ressources naturelles**

La forêt et les cours d'eaux des deux côtés de la frontière franco-surinamienne fournissent un large ensemble de ressources pour la production vivrière et l'habitat des ménages. Ces ressources restent essentielles, malgré la transformation du système d'activité et du système alimentaire.

La topographie, la pédologie et la couverture végétale dans les zones proches des villages permettent aux ménages de choisir des terres adaptées aux exigences des différentes cultures et à s'adapter en cas d'aléa climatique, tout en tenant compte de l'accessibilité. Toutefois, les zones de forêt ancienne facilement accessibles deviennent plus rare, avec deux conséquences : la diminution du temps de jachère pour les zones déjà cultivées dans un passé récent, et le recours aux déplacements plus importants pour faire des abattis. La pression sur les terres cultivables va s'accroître si la croissance démographique poursuit sa courbe actuelle et si la superficie cultivée par personne reste stable.<sup>74</sup>

Les femmes gardent les semences et replantent des boutures de manioc d'année en année en grande diversité. Les échanges de semences et de boutures et leur transmission entre générations assurent le maintien de cette diversité. En cas de perte, les femmes peuvent se procurer semences et boutures auprès de leur famille élargie, ou les acheter en absence de don, ainsi assurant l'autonomie génétique.

Le fleuve et ses affluents fournissent une production importante de poisson et permet d'assurer une partie du régime alimentaire et un surplus pour la vente. La concentration de population dans les villages, surtout Taluen, et la pêche au filet, créent une pression locale sur la production qui exacerbe une perte plus générale due à la dégradation de la qualité des cours d'eau par l'orpillage.

La forêt est source de viande en grande variété, également importante dans le régime alimentaire local (quoique moins que le poisson) et source de revenus de vente. La baisse d'abondance des animaux près des villages est remarquée localement et la viande de gibier devient plus rare et plus cher.

Les autres ressources de la forêt – nourriture, plantes médicinales, matériaux – sont également abondantes et diverses, mais jouent une part mineure dans le système d'activité des ménages, remplacés en grande partie par d'autres aliments, médicaments et matériaux importés.

### **Les ressources matérielles**

Les ménages sont généralement bien équipés en matériel pour l'agriculture, la pêche et la chasse. Les espaces domestiques sont équipés en matériel de transformation, stockage et préparation de produits alimentaires. Chaque ménage possède au moins une pirogue avec moteur hors-bord, devenu indispensable pour les fréquents voyages à Maripasoula et, dans beaucoup de cas, pour accéder aux abattis, pour pêcher et pour chasser.

L'électricité, est devenue essentielle pour le système d'activité actuel, pour la congélation et pour

---

<sup>74</sup> Il y a eu une légère diminution de la surface cultivée par personne entre 2007 et 2018, mais les données disponibles ne permettent pas d'établir une tendance claire.

l'accès à la télévision et à internet, et la grande majorité des ménages a un branchement électrique payant. L'eau potable est accessible gratuitement pour tous les ménages dans les villages.

### **Les ressources financières**

Peu de ménages disposent d'un salaire ou d'un revenu d'activité économique à temps plein. Mais la majorité, dont les membres a des papiers français, a accès aux prestations sociales. Ces différents revenus, venant en complément de la production vivrière, permettent d'accéder aux biens et services exogènes – électricité, abonnement télévision, essence, matériel, frais annexes de scolarité des enfants etc. Les personnes sans papiers peuvent générer des revenus en travaillant comme journaliers pour d'autres, ou en revendant un excès de production.

L'accès au crédit est possible dans certaines épiceries au Suriname, en fonction de la relation entre le commerçant et les clients, ce qui permet d'atténuer les variations de liquidité au cours du mois.

Les transferts d'argent de membres de la famille travaillant ailleurs permettent à certains ménages de compléter leurs revenus, de financer des projets ou de faire face aux imprévus.

### **Les ressources sociales**

Le leadership local fait défaut dans les villages du Haut Maroni. Les chefs coutumiers souffrent d'un manque d'autorité lié à leur processus de sélection contesté, une concurrence avec les élus locaux, un manque de moyens et un manque d'influence sur les décisions qui affectent les habitants des villages.

A l'échelle des villages il n'y a pas d'organisation sociale qui fédère l'ensemble et représente leurs intérêts. Le modèle associatif ne s'est pas bien enraciné localement. L'église baptiste évangélique offre une forme de leadership aux nombreux fidèles, mais les appartenances religieuses sont aussi sources de conflit. Les groupes de parenté restent la forme la plus opérante et durable d'organisation sociale.

Ces groupes de parenté offrent un cadre de normes et règles d'usage communes, par exemple pour réguler l'accès à la terre pour les abattis, sans tenir compte des règles d'urbanisme (le PLU) : le ménage qui défriche et cultive une parcelle jouit de droits d'usage dessus et sur l'espace autour. Il est de même pour les zones d'habitation, anciens abattis, dans bien des cas situés dans les zones agricoles du PLU.

La pression sur les ressources naturelles est une question récurrente dans cette étude comme dans d'autres, et elle commence à avoir une influence sur le système d'activité et le système alimentaire du Haut Maroni. Cette question est traitée dans la **section 5.1.3**.

Les groupes de parenté, offrent à leurs membres une sécurité matérielle et sociale et un lieu d'échange et de partage de ressources (voir la **section 4.1.7.5**), même si ce système est affaibli par la progression de l'individualisme dans la société wayana. En dehors du ménage et du système du groupe de parenté les formes de solidarité sont moins évidentes. Les relations sociales peuvent être teintées de méfiance, rendant difficile l'échange de savoirs ou l'action collective.

La vie quotidienne offre multiples occasions de socialisation, et le mode de vie dans les villages permet à la majorité des personnes de participer : les nombreuses fêtes, avec du *cachiri* ; les *mayouris* ; la sortie de l'école ; les courses ; l'église ; les quelques manifestations culturelles et sportives organisés par les jeunes des villages ou par des organismes comme le PAG. Ces moments de socialisation, souvent en dehors du groupe de parenté, permettent d'entretenir une certaine cohésion sociale sur l'ensemble du territoire, même s'ils peuvent aussi être sources de conflit.

#### **5.1.2.4 Les motivations et représentations**

Les systèmes d'activité des ménages sont entretenus et orientés par un ensemble de motivations et de représentations agissant à différents niveaux : l'interaction avec les autres systèmes qui touchent au système alimentaire ; l'accès aux différentes ressources ; la mise en œuvre d'activités de production, transformation, préparation et consommation des aliments. Ces motivations et représentations déterminent l'arbitrage fait entre la dimension alimentaire du système d'activité et les autres objectifs poursuivis – construction d'une nouvelle maison, scolarisation des enfants etc.

##### **Motivations et représentations économiques**

Les choix des ménages sont fortement déterminés par la motivation économique : l'argent est devenu indispensable à une pleine vie au reflet de nouvelles aspirations et besoins ressentis. Les ménages disposant de revenus d'un emploi mais manquant de temps peuvent payer des journaliers, souvent des étrangers, pour faire des travaux agricoles. Des aliments et objets qui étaient partagés ou donnés autrefois sont maintenant achetés. Seulement le manioc brut semble échapper à l'échange monnayé.

La production alimentaire pour l'autoconsommation peut être motivée par un souhait de limiter les dépenses d'argent pour privilégier d'autres besoins matériels et immatériels. Même les ménages avec un très faible revenu peuvent épargner chaque mois et, pour certains, l'accumulation de l'argent à la banque ou sous forme de bâti dans les villages est une motivation importante. La propriété privée prend une place croissante dans une société qui était pauvre en biens matériels et dépendait presque exclusivement du capital naturel et humain.

##### **Motivations et représentations axiologiques et relationnelles**

Faire un abattis est une obligation morale pour les jeunes couples et un *sine qua non* de l'intégration sociale. Même les ménages qui n'en dépendent pas économiquement continuent à le faire, sous peine de jugement moral et d'exclusion.

Les différentes activités de chaque ménage et de chaque groupe de parenté sont généralement organisées de façon à produire du bien collectif, avec une valeur relationnelle forte.

Le travail rémunéré pour gagner de l'argent se fait au prix du temps social et du temps en interaction avec la nature environnante, une perte qui est exacerbée par le l'achat de l'alimentation au lieu de sa production. Le travail pour l'argent tend à éloigner les individus des autres personnes et de la nature, tout en les rapprochant du monde extérieur.

##### **Motivations et représentations identitaires**

Produire et consommer « traditionnel » ou « wayana », en prise avec le milieu naturel et selon le rythme des saisons sont vecteurs d'identité et d'appartenance forts sur le Haut Maroni. L'attachement à l'identité wayana est souvent accentué lors des voyages par la consommation d'aliments traditionnels. En parallèle, la possibilité de consommer des produits achetés venant de l'extérieur permet d'expérimenter une identité plus large et d'étendre le sentiment d'appartenance.

##### **Motivations et représentations esthétiques**

La transformation d'une parcelle de forêt en espace domestiqué et productif avec un abattis propre et bien fourni est source de satisfaction, tout comme la possession d'une grande diversité de variétés de manioc ou un brassage de *cachiri* réussi. Les gestes de transformation du manioc fluides et efficaces sont appréciés. Les objets en vannerie, en perles, en poterie et en bois sont fabriqués avec grand soin avec une finition appréciée, même s'ils ont moins d'importance dans la vie matérielle et symbolique qu'autrefois.

### 5.1.2.5 Variantes du système d'activité

Le système d'activité des différents ménages est fortement homogène en ce qui concerne les activités mises en œuvre, les ressources mobilisées et les représentations et motivations qui l'animent. Des variations du système de base apparaissent en fonction de certains facteurs, dont la possession de la nationalité française ; l'accès aux prestations sociales ; le niveau d'éducation formelle et la maîtrise de la langue française ; les possibilités d'activité économique ; l'insertion sociale locale, fortement dépendant des autres facteurs.

Le **tableau 3** ci-dessous présente une synthèse des variantes du système d'activité en fonction de différents facteurs de différenciation.

**Tableau 3 Synthèse des variantes du système d'activité des ménages du Haut Maroni**

	<b>Variante A majoritaire</b>	<b>Variante B minoritaire</b>	<b>Variante C minoritaire</b>	<b>Variante D minoritaire</b>
Nationalité française	Oui	Non, ou pas pour tous les membres	Oui	Oui
Accès aux prestations sociales	Plein	Peu ou pas	Plein	Plein
Niveau d'éducation formelle et maîtrise de la langue française	Faible ou moyen	Faible	Moyen ou fort	Moyen ou fort
Autre sources de revenus	Vente de surplus	Travail journalier & vente de surplus	Entreprise & vente de surplus	Travail salarié
Travail journalier	-	Fournisseur	-	Client
Insertion sociale locale	Inséré	En insertion	Inséré mais un peu en retrait	Inséré mais un peu en retrait

**A noter :** Ces variantes ne sont en rien fixes et homogènes. Chaque ménage est susceptible de voir des modifications de son système d'activité avec le temps et au grès des accidents de la vie. Il y a également une grande diversité à l'intérieur de chaque forme du système d'activité. Par exemple, dans un ménage dans lesquels une personne a un emploi salarié, la situation varie selon que ce soit la femme ou l'homme qui travaille, selon que l'emploi soit à temps plein ou à temps partiel. Enfin, les différences entre les ménages sont estompées par leur insertion dans les groupes de parenté qui permettent une solidarité et une mutualisation des ressources.

### 5.1.3 L'action collective et la gestion des ressources communes

#### 5.1.3.2 Introduction

Le modèle conceptuel des systèmes sociaux-écologiques permet d'analyser des situations d'action collective pour la gestion des biens communs. Le poisson et la terre cultivable peuvent être considérés des biens communs dans le sens qu'ils sont caractérisés par : a) une forte difficulté d'exclure des bénéficiaires potentiels (chaque personne est libre d'en prélever) et b) une forte capacité à soustraire la ressource à l'usage d'autrui (si une personne en prélève une partie de la ressource, elle n'est pas disponible pour d'autres personnes) (Ostrom et Laurent, 2011, p. 24).

Le système social-écologique du Haut Maroni est conditionné par quatre sous-systèmes en

interaction : les systèmes de ressources (la forêt, le fleuve), les unités de ressource (les terres cultivables, les animaux, etc.), les systèmes de gouvernance (les institutions, les règles et les processus de création des règles) et les usagers (les individus et groupes qui cultivent la terre, chasse et pêchent). Voir la **figure 6** dans la **section 3.1.3**. Chaque sous-système est composé de variables, chacune avec plus ou moins d'influence sur la réussite, ou non, de la mise en place et du maintien de l'action collective pour gérer des ressources communes (Ostrom, 2007).

Différentes études ont montré que dix de ces variables influent fréquemment sur la possibilité de l'action collective dans une grande diversité de contextes (Ostrom, 2009). L'analyse de ces variables dans le contexte du Haut Maroni en ce qui concerne les terres cultivables<sup>75</sup> et le poisson – les deux ressources dont la gestion est la plus nécessaire pour maintenir un système alimentaire et un système d'activité durables – permet d'identifier les atouts et les contraintes pour l'action collective pour assurer la pérennité de ces ressources. Chacune de ces variables est examinée ci-dessous avec une appréciation de son influence sur la possibilité d'une gestion collective de ces deux ressources.

### **5.1.3.2 Analyse des variables d'influence sur l'action collective**

#### **1. La taille du système de ressources**

Les terres cultivables accessibles aux ménages se trouvent dans une bande large de 3 km au maximum des rives du fleuve et les populations de poisson prélevées le plus évoluent dans des tronçons de fleuve relativement courts à proximité des villages. Ces deux systèmes fournissent des ressources en quantités importantes mais leur taille relativement réduite permettrait une gestion collective sans coûts trop importants.

#### **2. La productivité du système de ressources**

L'accès aux terres cultivables, surtout celles prisées en zone de forêt primaire, devient plus limité mais reste possible à condition d'investir plus de temps et de moyens de transport, ce qui devient difficile pour certains ménages. Une pénurie relative de poisson est ressentie, surtout près des bourgs (Taluen plus qu'Antecume Pata), mais les eaux moins inaccessibles restent très productives. La gestion collective pourrait être motivée par ces situations de pénurie ressentie mais limitée.

#### **3. La prévisibilité de la dynamique du système de ressources**

Le comportement des terres cultivables, en termes de la reprise de leur capacité de production après chaque cycle d'abattis, est bien connu, ce qui permettrait d'apprécier les gains de productivité à attendre de la mise en place de règles ou de limites d'usage. Par contre, les dynamiques de régénération et de productivité des populations de poisson sont beaucoup plus difficiles à prévoir, même s'il existe une forte présomption au niveau local que certaines mesures, un moratoire de pêche par exemple, auraient un effet positif prévisible.

#### **4. Le degré de mobilité des unités de ressources**

Les terres cultivables sont facilement identifiées, caractérisées et cartographiées, ce qui pourrait faciliter la mise en place d'un système de gestion et de suivi. Les populations de poisson en revanche sont hautement mobiles, surtout en saison des pluies, et se déplacent en fonction de multiples facteurs, rendant le suivi de la gestion très complexe.

---

<sup>75</sup> Les terres aptes à l'agriculture dans les zones accessibles mais non-exploitées peuvent être considérées comme un bien commun. Cependant, une fois qu'une famille (groupe de parenté) les transforme par l'action de défricher, abattre et brûler, ces terres, et celles autour sont transformées en biens privés dans le sens qu'elles ne peuvent être exploitées que par les ménages membres de cette famille. Cette transformation est admise socialement, même si légalement ces terres restent la propriété privée de l'État français.

## **5. Le nombre d'usagers**

L'ensemble des usagers des ressources productives du Haut Maroni est composé d'environ 500 ménages. Si l'on considère le ménage comme une unité de décision et de représentation, cela représente un ordre de grandeur suffisamment modeste pour l'action collective en interconnaissance (au moins pour ce qui est de la gestion des terres dans chaque village) et en même temps suffisamment important pour fournir une capacité de gestion effective.

## **6. Le degré de leadership**

Il y a un défaut de leadership administratif et coutumier dans les villages du Haut Maroni pour fédérer les ménages autour d'un projet de gestion des ressources. Les capitaines ont peu de légitimité, peu d'autorité et peu de moyens d'action. Un leadership informel a émergé à différents moments pour organiser des actions de lutte ou de protestation contre l'orpillage, mais ces actions n'ont pas été soutenues par l'État. Les personnes qui prennent des initiatives peuvent subir des critiques sévères, des soupçons de prise d'intérêt.

## **7. Les normes sociales et le capital social**

Un certain niveau de méfiance et de compétition affecte les relations entre les groupes de parenté et le reste de la communauté wayana sur le Haut Maroni, ce qui rendrait la collaboration à l'échelle d'un village ou du territoire difficile. Il n'y a pas de cadre de concertation établi au niveau du territoire, et peu d'expérience de construction de règles communes. L'attachement à la liberté et la résistance aux contraintes font que des règles de limitation auraient peu de chances de fonctionner. Il y a une grande réticence à aborder les « sujets qui fâchent », une forme d'évitement du conflit, qui rend difficile le traitement de sujets importants mais contentieux (voir la section 4.2.3.6).

## **8. La connaissance du système social-écologique**

En ce qui concerne les terres cultivables, les habitants du Haut Maroni pourraient avoir une bonne connaissance des conséquences de leurs propres actions d'occupation des sols sur leur disponibilité pour les autres ménages. Les droits d'usage coutumiers attestent d'une conscience de l'intérêt de réguler l'accès, mais ces droits fonctionnent pour des petits groupes, et pas pour l'ensemble des habitants d'un village ou du territoire. Pour la gestion collective des ressources en poisson la question est plus complexe. Bien que partageant des connaissances complexes sur l'environnement du fleuve, les habitants du Haut Maroni n'ont pas à leur disposition tous les éléments pour savoir comment leurs propres actions en ce qui concerne la pêche pourraient influencer la productivité des ressources en poisson et, en conséquence, les bénéfices personnelles et collectives.

## **9. L'importance de la ressource commune pour les utilisateurs**

Les terres cultivables en proximité des villages et les ressources de poisson sont d'une importance vitale pour les ménages du Haut Maroni. Leur système de production en dépend totalement, et leur système d'activité et système alimentaire en dépendent aussi très fortement. Ces facteurs pourraient justifier les coûts de l'action collective et des limitations à court terme de leur point de vue. Toutefois, l'évolution de l'économie, de l'accès aux emplois, des droits aux prestations sociales et du système de production pourraient changer l'importance des différentes ressources pour les usagers.<sup>76</sup>

---

<sup>76</sup> Certaines ressources, autrefois très importantes dans l'économie wayana, comme les ressources de cueillette ou les plantes utilisées pour la vannerie, sont devenues moins importantes, voire d'une importance marginale avec des changements technologiques, sociaux et économiques des dernières décennies.

## **10. L'existence de règles de choix collectif que les usagers peuvent adopter de façon discrétionnaire afin de modifier leurs propres règles de fonctionnement**

Il n'existe pas pour le moment de règles de choix collectif à l'échelle d'un village ou du territoire pour influencer sur les règles de fonctionnement au niveau des ménages. Chaque individu ou groupe peut agir comme il entend en matière d'occupation des sols, jusqu'à la limite des droits d'occupation des autres usagers. En ce qui concerne la pêche, il n'y a pas de limite à la prise ou aux techniques utilisées, ni pour les habitants locaux, ni pour les personnes venant de l'extérieur. Il n'y a pas de recours pour des personnes s'estimant lésées par la surexploitation pratiquée par autrui.

## **5.2 Discussion**

### **5.2.1 Une transition alimentaire rapide sur le Haut Maroni**

Le terme « transition alimentaire » fait référence à un ensemble de mutations dans les systèmes alimentaires avec leurs causes, dynamiques de changement et conséquences, de manière proche du terme « transition nutritionnelle » (voir Popkin, 1993). Une caractéristique essentielle du système alimentaire des villages wayana du Haut Maroni est qu'il est en transition, voire en transformation, depuis les années 1960, avec une accélération des mutations depuis les vingt dernières années, pour arriver aujourd'hui à un système hybride.

Dans son schéma historique des transitions nutritionnelles, Popkin (ibid.) propose cinq grandes étapes de changement :

1. le prélèvement des aliments dans une économie de chasse et de cueillette, fournissant un régime alimentaire adéquate et varié ;
2. une économie agricole, accompagné de forte expansion démographique, fournissant un régime alimentaire moins varié avec des périodes de pénurie voire de famine ;
3. une étape de transition relativement rapide marqué par la transformation de l'économie et des techniques de production et transformation alimentaire, avec une amélioration de la sécurité alimentaire ;
4. l'augmentation dans le régime alimentaire des produits gras, sucrés et salés, issues d'une industrie agro-alimentaire globalisée, qui va de pair avec l'augmentation des revenus, l'urbanisation, l'accès à la médecine préventive et la transformation des styles de vie – produisant un rallongement de l'espérance de vie en en même temps l'augmentation des maladies liés à la surnutrition ;
5. une transition vers des régimes alimentaires plus sains par un changement des comportements impulsés par des politiques de prévention et l'accès à une offre alimentaire plus équilibrée et moins grasse, sucrée et salée.

Les changements alimentaires observés parmi la population du Haut Maroni correspondraient à un passage de la première étape à la quatrième en seulement deux générations : c'est-à-dire, d'une situation d'abondance et de diversité alimentaires dans une économie basée quasi-exclusivement sur les ressources du fleuve et de la forêt vers un système alimentaire fortement influencé par les apports de l'industrie agro-alimentaire et un style de vie sédentarisé. En conséquence, dans cette même population se trouvent des personnes ayant grandi avec le système alimentaire d'origine, vivant avec leurs petits-enfants pour lesquels le système actuel est solidement et irréversiblement établi.

### **5.2.2 Une transition alimentaire socialement enchâssée**

Le modèle de Popkin (ibid.) situe les transitions nutritionnelles dans des mutations sociales, économiques, technologiques, démographiques et épidémiologiques. Pour la population du Haut Maroni le changement alimentaire est entièrement intégré dans la transformation de leur société

sous l'influence de multiples forces externes et d'impulsions internes (voir la **section 5.1.1.5**). La proposition de Brillat Savarin – « *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es* » – s'applique de différentes manières dans ce contexte. Le régime alimentaire n'est pas uniquement porteur d'identité (« *ce que tu es* » égale à « *qui tu es* »). Il est le reflet de l'organisation de la société toute entière, les rapports entre ses membres, son économie, sa relation avec la nature, son rapport aux corps et aux esprits. Se préoccuper de la question alimentaire sur le Haut Maroni oblige un regard total sur l'ensemble des transformations en cours pour en saisir son sens global.

La modification des pratiques de production et de transformation alimentaires par les ménages impulsée par l'accès aux produits commercialisés et aux revenus monétaires a eu une forte influence sur le système d'activité des ménages. En effet, la possibilité d'acheter une part importante de l'alimentation, cumulée avec la mécanisation de certaines opérations de production et transformation, réduit l'importance des activités vivrières et le temps imparti à celles-ci. Il n'y a plus d'impératif vital de faire l'abattis, pêcher et chasser comme autrefois. Malgré cela, les activités vivrières gardent une place centrale dans le système d'activité et sont investies de représentations et motivations symboliques et axiologiques fortes, et participent toujours à structurer la société wayana et les relations de genre. Une tendance à plus d'individualisme dans les décisions et la gestion des ressources dans le système d'activité des ménages a été identifiée, au détriment de l'organisation des groupes du système familial élargi (Chapuis, 2015 p. 612) et la transition alimentaire est au cœur de cette tendance. D'un côté, les revenus monétaires et la proximité des commerces offre la possibilité de stratégies alimentaires individualistes mais de l'autre, le cœur vivrier du système alimentaire impose des stratégies alimentaires communes et tendent à favoriser les modes d'action collectivistes.

La part importante d'aliments en provenance des commerces dans le régime alimentaire des ménages du Haut Maroni entraîne une diminution de certaines activités comme la chasse, qui sont fortement constitutives de l'identité wayana et qui fournissent des occasions de partage et de commensalité. La perte de participation des jeunes dans les activités vivrières atteint le dynamisme de la culture wayana et son ancrage matériel et spirituel dans l'environnement naturel du Haut Maroni. Elle crée également une rupture supplémentaire entre les générations, déjà éloignées par leurs expériences de vie et centres d'intérêt très différents. En plus, elle entraîne une perte de savoirs et de savoir-faire qui pourrait à terme nuire à l'autonomie alimentaire des ménages en réduisant leur capacité de production vivrière.

Le régime alimentaire actuel est apprécié pour sa diversité, pour le confort et le choix qu'il offre et pour le sentiment d'appartenance au grand monde qui vient avec la consommation d'aliments mangés par d'autres populations. Des travaux récents à Antecume Pata en prévision de l'électrification du village ont pu mettre en évidence le désir de certains habitants de pouvoir manger « *comme à Cayenne* », de manger « *français* » et d'en conclure que malgré des réserves sur la qualité nutritionnelle ou les aspects sanitaires de bien des produits alimentaires achetés aux commerces, ces individus « *...restent très sensibles aux signes extérieurs auxquels renvoient ces aliments très connotés. De fait, on peut dire qu'à ce stade, ils consomment davantage des symboles qu'ils ne se nourrissent* » (Zélem, 2019). En même temps, ce régime alimentaire hybride offre toujours l'option de « *manger wayana* », acte important pour le sentiment d'identité et d'appartenance. Dans ce sens, la transition alimentaire permet aux individus et au collectif un élargissement de leur répertoire culturel.

### **5.2.3 La transition alimentaire : un phénomène commun et largement connu**

Le schéma global de transition alimentaire se traduit par des formes particulières dans chaque contexte spécifique. Néanmoins, l'expérience de la population du Haut Maroni est loin d'être unique. Une transition similaire a été observé au sein d'autres populations amérindiennes de la région (voir, par exemple, de Jesus Silva et al., 2017 ; Nardoto et al., 2011 ; Pedrosa et al., 2018) et

d'autres populations autochtones dans des contextes très différents comme le Canada (Kuhnlein et al., 2004) ou l'Australie (Lee et Ride, 2018), avec des effets sur la qualité du régime alimentaire similaires. Plus proche du Haut Maroni, les systèmes alimentaires d'autres populations de la Guyane ont subi des transitions similaires, notamment chez les peuples noir-marrons (dont les Aluku, voisins des Wayana dans la commune de Maripasoula) et les autres populations amérindiennes. Comprendre la transition alimentaire comme un phénomène commun à presque toutes les sociétés devrait permettre de trouver des clés de compréhension et d'action pour le cas du Haut Maroni et en même temps d'élargir le champ de réflexion à d'autres populations de la Guyane.

#### **5.2.4 Des effets contrastés sur la sécurité et la souveraineté alimentaire**

Les termes « disponibilité », « accès », « utilisation », « stabilité », « durabilité » et « agencéité » sont utilisés ici tels que définis dans HLPE, 2020 (voir le **glossaire**).

##### **5.2.4.1 Disponibilité**

Il y a une forte disponibilité de produits alimentaires pour la population du Haut Maroni, en provenance de leur propre production vivrière, d'une production limitée sur la commune de Maripasoula et des chaînes d'approvisionnement régionales et mondiales. Parmi les produits alimentaires commercialisés se trouvent beaucoup qui sont de pauvre qualité nutritionnelle, dont un grand nombre de produits ultra-transformés très appétissants et même addictifs. La viande surgelée d'entrée de gamme est également fortement disponible. En contraste, l'offre commerciale inclut peu de produits frais. Ce biais dans l'offre alimentaire a une forte incidence sur la qualité du régime alimentaire des ménages du haut Maroni et pose un obstacle sérieux à une évolution des pratiques alimentaires.

##### **5.2.4.2 Accès**

Les ménages du Haut Maroni ont, sans exception rencontrée lors de l'enquête, un accès à une alimentation adéquate sans que les dépenses en temps et en argent n'empêchent la satisfaction des autres besoins élémentaires. Même si les dépenses alimentaires représentent une part importante du budget des ménages, il est toujours possible de produire et prélever une grande partie du régime alimentaire localement à peu de frais en temps et en argent. Les autres besoins élémentaires peuvent être satisfaits relativement facilement.<sup>77</sup> La plupart des personnes rencontrées disaient pouvoir épargner une petite somme chaque mois. Cette situation évolue rapidement toutefois. La part de l'essence dans le budget des ménages augmente, avec l'évolution de son prix et de l'importance croissante de la mobilité ; les nouvelles charges incompressibles – les abonnements pour l'électricité, la télévision et la téléphonie – prennent une part considérable du budget mensuel. Les opportunités d'augmenter les revenus des ménages par des emplois locaux ou par la création d'activités économiques sont très limitées et il n'y a pas de perspectives d'évolution effective du montant des prestations sociales.

L'accès aux produits alimentaires commercialisés de bonne qualité nutritionnelle (faible en densité énergétique et riche en nutriments) est limité par les prix élevés. De l'autre côté, les produits de mauvaise qualité nutritionnelle sont économiquement accessibles. Ces faits ont une forte influence sur la composition du régime alimentaire.

##### **5.2.4.3 Utilisation**

Par leurs choix alimentaires – tant sur les choix de production vivrière ou d'achat alimentaire – les ménages disposent d'une alimentation adéquate sur le plan nutritionnel, mais les informations sur

---

<sup>77</sup> Par exemple, il est possible de faire construire une maison pour 10 000 à 15 000 euros, il n'y a pas de taxes foncières à payer, l'accès à l'eau est gratuite.

le régime alimentaire produites lors de l'enquête, et les données sanitaires suggèrent un déséquilibre nutritionnel chronique (voir la **section 5.2.5** ci-dessous).

Les autres éléments essentiels à une utilisation optimale des aliments – accès à l'eau potable, aux installations sanitaires et soins de santé curatifs et préventifs – sont en partie assurés, mais deux points de vigilance sont à noter. L'absence de toilettes dans les villages (en dehors des centres de santé et des écoles) ne pose pas de problème notable pour la sécurité alimentaire dans le sens que la défécation directe dans le fleuve ne crée pas actuellement de risque important de transmission des maladies diarrhéiques ayant un impact sur la nutrition. Mais avec la densification des villages et l'augmentation de la population les risques pour la santé et la nutrition vont augmenter dans les années à venir à défaut de mise en place d'un autre système d'assainissement. Les actions de prévention nutritionnelle par le système de santé et par d'autres acteurs sont peu fréquentes et insuffisamment adaptées au contexte local, et manquent à la fois de stratégie cohérente à long terme et de moyens humains sur le terrain (HCSP, 2021).

#### **5.2.4.4**      **Stabilité**

Il y a de fortes variations dans la disponibilité et l'accessibilité de certains aliments, notamment les fruits et légumes frais produits localement dans les abattis et jardins de carbet. Leur saisonnalité marquée et leur prix élevé dans les commerces limitent leur intégration stable dans le régime alimentaire.

Des variations liées au cycle mensuel de l'économie des ménages mettent la sécurité alimentaire en tension mais le recours aux produits vivriers permet de maintenir un accès alimentaire même pendant les moments de pénurie alimentaire. La sécurité offerte par l'abattis est reconnue par les ménages et contribue fortement au maintien de l'agriculture vivrière.

Un régime alimentaire basé partiellement sur la production vivrière et partiellement sur l'achat de produits dans les commerces assure la stabilité de la sécurité alimentaire. Le recours aux achats permet de compenser d'éventuels problèmes de production locale, comme les pertes de manioc occasionnées par la saturation des sols dans certains abattis en 2021 (voir la **section 4.1.2.3**). En même temps, l'accès aux produits vivriers garantit la sécurité alimentaire en cas de difficulté financière ou de contrainte d'accès physique aux commerces.

Le système de solidarité par les groupes de parenté offre une sécurité pour les individus et ménages à risque de précarité alimentaire – par exemple, les personnes sans papiers n'ayant pas accès aux droits français – et permet à faire face aux chocs soudains, comme la perte des abattis suite aux inondations.

#### **5.2.4.5**      **Durabilité**

L'agriculture itinérante sur brulis, toujours au cœur du système alimentaire, est un système de production durable mais dont les limites environnementales et sociales apparaissent depuis quelques années, tant pour les habitants du Haut Maroni que pour des observateurs extérieurs (Demaze et Manusset, 2008 ; Grenand, 1981 ; Verwilghen, 1998). L'accès aux terres cultivables et la logique sociale de reproduire cette forme de production sont les principaux enjeux pour l'avenir. La pression sur les le poisson et le gibier dans l'environnement proche des villages se fait sentir par des pénuries locales. Ces tensions sur les ressources naturelles risquent de s'accroître dans les années à venir et à mettre en jeu la sécurité alimentaire.

De l'autre côté, la durabilité de la partie traditionnelle du régime est en quelque sorte subventionnée par les aliments introduits, permettant de diminuer les quantités d'alimentation à produire et à prélever localement et ainsi à préserver les ressources productives locales.

#### **5.2.4.6**      **Agencité**

En ce qui concerne la production vivrière, qui reste la base du système alimentaire locale, les

ménages du Haut Maroni ont préservé un degré important d'agencéité, c'est-à-dire de pouvoir d'agir sur le système alimentaire. Ils dépendent désormais de certains intrants pour l'agriculture, la pêche et la chasse mais ils sont autonomes en ressources génétiques pour l'agriculture et la transmission des savoirs et savoir-faire essentiels se maintient, même si le moment de transmission entre générations peut être décalé dans le temps. Il y a certes des pertes de compétences et de connaissances dans certains domaines, mais d'autres techniques sont apprises qui permet de les compenser, dans la continuité d'un processus historique de transformation. Pour prendre un exemple, le fusil a remplacé l'arc et la flèche et a changé les techniques de chasse mais n'a pas diminué la capacité des gens à chasser.

Néanmoins, le pouvoir d'agir des ménages sur ce composant local du système alimentaire est menacé à long terme par de sérieuses contraintes à l'action collective pour la gestion des ressources communes essentielles pour la production vivrière. Il devient urgent de faire émerger ou de construire des modes d'action et une gouvernance locale qui permettent aux ménages et groupes de parenté de collaborer pour la préservation des ressources halieutiques en particulier. La régulation de l'accès aux terres cultivables proches des villages devient un enjeu collectif qui demande à être traité collectivement.

Les ménages ont perdu une grande partie de leur pouvoir d'agir sur leur système alimentaire local avec son intégration dans le système alimentaire mondial. Ils sont passés d'une situation de maîtrise totale des processus de production et de transformation – avec un système de partage et d'échange assurant une souveraineté alimentaire totale – vers une dépendance importante des produits alimentaires dont les conditions de production, de transformation et de distribution échappent complètement à leur influence. Pour accéder à ces produits, qui sont devenus incontournables sur le plan nutritionnel et pour le sentiment de bien manger, les ménages sont dépendants pour la plupart d'un système de prestations sociales sur lequel ils n'ont aucune prise. Au-delà de son intérêt pour la gestion des ressources communes, une gouvernance locale adaptée au nouveau contexte des villages du Haut Maroni sera essentielle pour assurer une représentation de la population afin d'agir face aux acteurs économiques et institutionnels qui décident de la disponibilité et l'accessibilité des produits alimentaires sur le marché local.

### **5.2.5 Un système alimentaire néfaste pour la santé**

La nouvelle alimentation, liée à la diminution de l'activité physique, a apporté un ensemble de problèmes de santé aux populations des villages amérindiens du Haut Maroni, tout comme ailleurs en Guyane et dans nombreux d'autres régions du monde.<sup>78</sup> Les plus saillants sont l'obésité et les autres pathologies associées : diabète de type 2, hypertension artérielle et maladies cardiovasculaires. La prévalence du diabète en Guyane était de 9 % en Guyane en 2017, alors qu'elle était de 5,8 % pour l'ensemble de la France.<sup>79</sup> Les cancers, cirrhoses et caries dentaires sont aussi favorisées par les changements alimentaires en cours (HCSP, 2021).

Actuellement, il y a une pénurie de données épidémiologiques désagrégées des données régionales permettant de décrire quantitativement les aspects nutritionnels et sanitaires de la transition alimentaire sur le Haut Maroni. Le système d'information de Santé Publique France ne permet pas d'isoler des données sur les pathologies ou les déterminants sanitaires à un niveau

---

<sup>78</sup> Par exemple : « *La mauvaise santé nutritionnelle actuelle des aborigènes et des habitants des Iles du détroit de Torres contraste fortement avec la situation d'avant la colonisation européenne en Australie, lorsque [ces populations] étaient généralement en bonne santé et bénéficiaient d'un régime traditionnel varié à faible densité énergétique et riche en nutriments* » (Lee & Ride, 2018, p.2, traduction).

<sup>79</sup> Source : L'Organisme Régional de Santé de la Guyane, <https://www.ors-guyane.org/publication/diabete/> consulté le 10/12/2021.

inférieur à celui du département / région<sup>80</sup> et les études thématiques ciblant la population des villages amérindiens font défaut.<sup>81</sup>

Néanmoins, les acteurs de santé locaux rencontrés lors de l'étude constatent une augmentation de la fréquence des maladies liées à la nutrition et font le lien avec les changements d'habitudes alimentaires (ces personnes sont identifiées dans la liste des informateurs clés en **annexe 3**).

Les habitants du Haut Maroni sont partiellement conscients des risques sanitaires de la nouvelle alimentation, mais cette conscience ne permettrait pas seule, même si elle était plus complète, de modifier les comportements alimentaires face à l'offre de produits commercialisés. Un certain nombre d'aliments disponibles, de produits ultra-transformés comme les boissons sucrées, de chips et de nouilles instantanées « *sont délibérément formulés pour être accoutumants et même quasi addictifs, et donc susceptibles de provoquer une surconsommation* » (Pan American Health Organization, 2019 p. 43, traduction). Il est en effet difficile de limiter leur consommation, même pour un individu conscient de leur nuisance pour la santé.

Les effets sanitaires du système alimentaire actuel ne sont pas limités au régime alimentaire. La diminution de l'activité physique de bon nombre de personnes dans les villages, grâce à la motorisation des activités au quotidien (déplacements en pirogue et transformations du manioc par exemple) et le remplacement partiel des activités de production par l'achat d'aliments est un facteur fort contribuant aux comportements sédentaires, par exemple, par la diminution des sorties de chasse en forêt.

Les produits alimentaires emballés sont source importante de déchets, qui sont difficiles à gérer dans les villages, où les agents communaux ont recours au simple stockage et brûlage comme moyen de gestion (la **figure 22** ci-dessous montre la décharge de Taluen). Une partie de ces déchets se trouve dans le milieu proche des villages et pollue le fleuve et la forêt, entraînant des risques pour la santé environnementale à terme.

**Figure 22** La décharge de Taluen



---

<sup>80</sup> <https://geodes.santepubliquefrance.fr>, consulté le 10/12/2021.

<sup>81</sup> Pour le Haut Conseil de la Santé Publique : « Ainsi, contrairement aux autres thématiques de cette saisine, pour les aspects nutritionnels nous faisons face à un manque cruel de données, d'autant plus embêtant que la situation alimentaire est très hétérogène, reflétant ainsi la mosaïque des populations et cultures qui composent la société guyanaise ». HCSP, 2021, p. 62.

## 6. PERSPECTIVES

### 6.1 Introduction

Depuis les vingt dernières années il y a eu un certain nombre de projets qui ont visé du changement dans le système alimentaire et le système d'activité des ménages du Haut Maroni, par le biais d'appui à la création d'entreprises, de formation et de conseil. Ces projets n'ont pas eu le succès escompté et peu de traces de leur existence subsistent aujourd'hui. Nous n'avons pas les moyens de faire une analyse approfondie des raisons de leurs échecs, mais trois limites semblent avoir été importantes. La première a été l'inadaptation de ces projets au contexte socioculturel, juridique et économique du territoire, surtout pour les projets visant le développement économique par la création d'entreprises et de métiers. La deuxième, très liée avec la première, a été le peu de place laissée à la population locale pour la co-conception des interventions. La troisième limite a été le manque de stratégie globale pour les interventions.

Ce chapitre sur les perspectives tient compte de ces observations pour présenter non pas des préconisations d'action mais une approche stratégique qui a pour but de favoriser des interventions plus adaptées, plus inclusives et plus cohérentes pour agir sur le système alimentaire dans son ensemble.

### 6.2 Orientations stratégiques

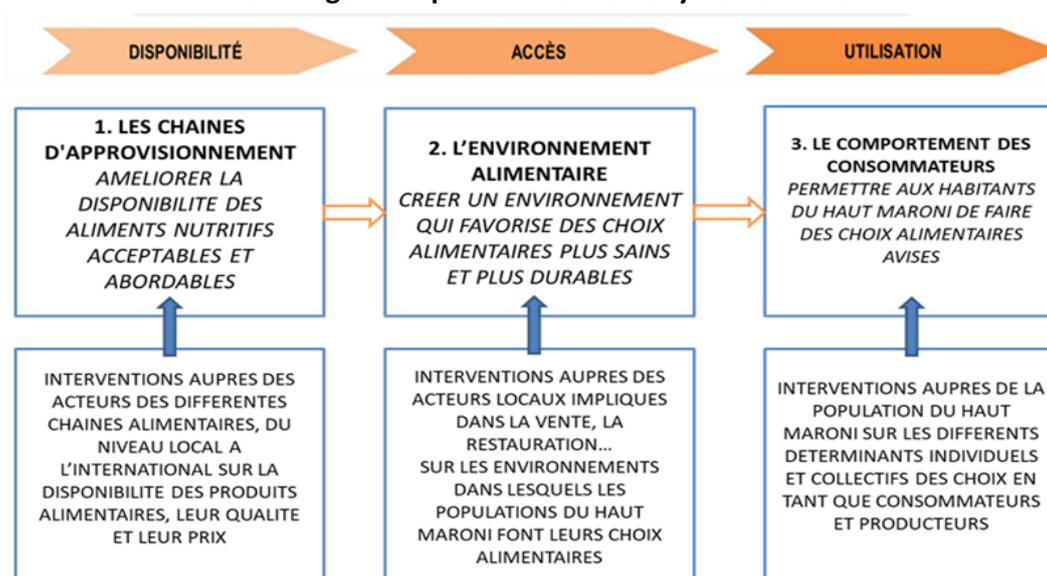
#### 6.2.1 Les cadres de réflexion et d'action

Les orientations stratégiques présentées dans cette section pourraient fournir un cadre général et systémique pour des actions à différentes échelles, sur des temporalités diverses et avec des modalités de mise en œuvre variées, tout en favorisant la coordination des actions et acteurs. Ces orientations sont inspirées de deux modèles : le système alimentaire, présenté dans la **section 3.1.1**, et le cadre « NOURISHING » du *World Cancer Research Fund* destiné aux décideurs pour les aider à identifier d'éventuels thèmes de politiques de promotion d'une alimentation saine. Ce cadre propose dix domaines de politiques visant à agir sur le système alimentaire et qui se déclinent en actions spécifiques adaptées aux contextes différents (Hawkes, Jewell et Allen, 2013).

#### 6.2.2 Les chemins de changement possibles

Les chemins de changement globaux qui permettrait d'influer sur les principaux composants système alimentaire sont présentés dans la **figure 23** ci-dessous.

**Figure 23 Chemins de changement pour influencer le système alimentaire**



Les différents domaines d'action adaptés du cadre NOURISHING au contexte du Haut Maroni qui pourraient produire les changements sont présentés dans le **tableau 4** ci-dessous, par axe de changement sur les trois composants centraux du système alimentaire. Une combinaison de ces deux cadres permettra d'identifier des chemins de changement et des axes d'intervention permettant d'agir de manière cohérente sur le système alimentaire en s'appuyant sur des expériences menées dans d'autres contextes, pour lesquelles il existe une littérature scientifique conséquente.

**Tableau 4 Les domaines d'action « NOURISHING » par composante du système alimentaire**

Axes de changement	Domaines d'action du cadre NOURISHING
<p><b>1. Les chaînes d'approvisionnement</b> Améliorer la disponibilité des aliments nutritifs acceptables et abordables.</p>	<p>Exploitation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et les démarches entreprises dans l'ensemble des secteurs pour assurer la cohérence avec la santé.</p>
<p><b>2. L'environnement alimentaire</b> Créer un environnement qui favorise des choix alimentaires plus sains et plus durables.</p>	<p>Mise en place et application de normes et règlements pour les étiquettes nutritionnelles concernant l'utilisation des allégations et des allégations implicites sur les aliments).</p> <p>Promotion d'une offre alimentaire saine, et établissement de normes dans les établissements publics et autres milieux particuliers.</p> <p>Utilisation d'outils économiques pour régler les problèmes liés à l'accès à des aliments plus abordables et aux incitatifs d'achat.</p> <p>Restriction de la publicité sur les aliments et des autres formes de promotion commerciale.</p> <p>Etablissement d'incitatifs et de règles visant à créer un environnement alimentaire sain dans les secteurs de la vente au détail et des services alimentaires.</p>
<p><b>3. Le comportement des consommateurs</b> Permettre aux habitants du Haut Maroni de faire des choix alimentaires avisés.</p>	<p>Information auprès du public en matière d'alimentation et de nutrition par le biais d'une sensibilisation.</p> <p>Conseils et orientation sur la nutrition dans les milieux de soins de santé.</p> <p>Amélioration de l'éducation et des compétences en nutrition.</p>

Nous avons présenté ces cadres de réflexion et d'action lors des restitutions de la recherche à Maripasoula et au niveau de la Région. Ils ont semblé être parlants pour les acteurs institutionnels présents, permettant de structurer l'analyse et projeter des actions selon les différents secteurs de responsabilité secteur de responsabilité.

Chaque domaine d'action peut englober diverses actions concrètes. Par exemple, dans le contexte canadien : « Améliorer la disponibilité des aliments nutritifs acceptables et abordables » a été

traduit par la mise en œuvre d'une politique facilitant l'offre de viandes de gibier traditionnel dans les écoles et d'un système de classement nutritionnel pour l'achat d'aliments et de boissons par les installations publiques (Snelling, 2017, p. 11).

Ces cadres d'action sont également en cohérence avec un certain nombre de recommandations du rapport de l'expertise sur l'état nutritionnel et l'alimentation des populations françaises ultramarines (Méjean et al., 2020), menée dans le but de décliner le Plan national Nutrition Santé dans les Outre-mer. Voir l'**annexe 10** pour une sélection des recommandations du rapport de l'expertise portant sur le système alimentaire.

Le modèle du système alimentaire et le cadre NOURISHING seraient à adapter au contexte du Haut Maroni. Les actions à envisager sur les chaînes d'approvisionnement devraient tenir compte de la très grande importance de la production vivrière et des spécificités du système d'activité des ménages. En effet, les habitants du territoire sont autant des producteurs que des consommateurs alimentaires. De même, il faut souligner l'intérêt de soutenir le développement de la production et de la transformation agricoles sur la commune de Maripasoula plus largement.

### **6.3 La faisabilité et l'impact des actions sur le système alimentaire**

La littérature scientifique abonde d'exemples de programmes qui visent à promouvoir des systèmes alimentaires sains et durables dans différents contextes. Par exemple, FAO (2012) présente un ensemble de recherches et d'études de cas montrant des exemples de politique ou d'action pour promouvoir la biodiversité et des régimes alimentaires durables avec une série de recommandations politiques basée sur la capitalisation de ces expériences.

Une série de 12 études de cas de systèmes alimentaires de populations autochtones en Amérique du Nord, Amérique du Sud, Asie et Micronésie permet d'identifier les types d'intervention qui sont faisables pour promouvoir des systèmes alimentaires indigènes et les stratégies pour les évaluer (Kuhnlein et al., 2006 ; Kuhnlein, Erasmus et Spigelski, 2009).

Des expériences spécifiques montrent la faisabilité et l'impact des actions, mais pointent aussi la complexité et le coût de leur mise en œuvre. Un exemple est un programme de valorisation des variétés de fruits et légumes anciennes pour faire face à une transition alimentaire des États fédérés de Micronésie, avec des conséquences sur la santé et l'économie, (Englberger, 2011).

Une revue systématique de la littérature a rassemblé des données sur l'impact de 78 interventions visant à promouvoir la santé des populations autochtones en Australie, au Canada, en Nouvelle Zélande et aux États-Unis, classées par domaine d'action du cadre NOURISHING, et sur les conditions de leur réussite. Les résultats montrent des effets positifs sur les comportements alimentaires et des impacts sur la santé, mais également les limites des interventions en terme de l'échelle et de la durabilité de leurs impacts (Browne et al., 2020).

En ce qui concerne les stratégies d'intervention réussies, la revue permet la conclusion suivante : *« Les interventions les plus efficaces ont combiné des stratégies pour promouvoir l'abordabilité des aliments, l'approvisionnement en aliments et boissons sains, des systèmes et des environnements de vente au détail d'aliments sains ; et les connaissances et les compétences en matière de nutrition. Les approches ciblées [dirigées spécifiquement vers la population autochtone] étaient efficaces lorsqu'elles étaient dirigées par la communauté, participatives, multidimensionnelles et culturellement pertinentes. Les approches universelles [dirigées vers la population générale] étaient efficaces lorsqu'elles abordaient les structures et les systèmes dans lesquels les gens accèdent à la nourriture »* (ibid., p. 1, traduction). Cette revue est particulièrement intéressante pour le cas du Haut Maroni en ce qu'elle concerne les populations autochtones habitant des pays occidentaux.

## 6.4 Principes d'action

Dans les différents documents cités ci-dessus on trouve des principes d'action communs aux interventions sur les systèmes alimentaires dans divers contextes, y compris auprès des populations autochtones vivant une transition alimentaire semblable à celle des villages du Haut Maroni. Les plus significatifs de ces principes semblent être les suivants :

- Agir ensemble avec la population concernée, du diagnostic jusqu'à l'évaluation, en passant par la conception de l'action et sa mise en œuvre, en se dotant de méthodes de collaboration adaptées localement. Un enjeu très important dans les villages du Haut Maroni serait de trouver ou faire émerger des lieux de rencontre qui favorisent la réflexion et la collaboration, essentielles pour une approche participative.
- Faire des efforts particuliers pour impliquer la jeunesse dans l'action. Ceci est particulièrement sensible dans les villages du Haut Maroni où la jeunesse semble avoir du mal à trouver sa juste place et qui pourtant décidera de l'avenir du système alimentaire.
- Travailler en réseau et créer des partenariats avec les acteurs dans différents domaines (santé, agriculture, culture, éducation, jeunesse, etc.), de différents types (services de l'Etat, collectivités territoriales, associations) et à différents niveaux (village, commune, région, Etat) pour appréhender le système alimentaire dans son ensemble complexe et multiscalaire.
- Identifier et appuyer des « champions » – des personnes aptes à initier, proposer, promouvoir et défendre des idées et des actions, à fédérer d'autres acteurs et à être des points focaux dans différentes structures et au niveau des communautés. Dans le contexte du Haut Maroni, il s'agirait des capitaines mais aussi des personnels de santé et d'éducation, des leaders naturels parmi les jeunes et les moins jeunes.
- Identifier et travailler avec les « gardiens » de différents points critiques dans le système alimentaire – les personnes qui, par leur profession ou leur intérêt ou engagement personnels, sont en mesure d'agir en faveur de certaines mesures ou de les entraver. Par exemple, les producteurs, les commerçants ou les responsables de la restauration scolaire.
- Utiliser une large gamme d'outils – communicationnels, économiques, juridiques, techniques – pour influencer l'environnement alimentaire et le comportement des consommateurs en particulier, de façon concertée. Par exemple, promouvoir des étiquettes interprétatives (type NutriScore) sur les emballages alimentaires auprès des commerçants, et en même temps faire une campagne d'information sur la lecture de ces étiquettes auprès des consommateurs.
- Mettre un accent fort sur la valorisation sociale des aliments locaux et toutes les pratiques endogènes de prélèvement, production, transformation et préparation. Ce point est particulièrement important dans le contexte du Haut Maroni.
- Prévoir des changements sur un temps relativement long, car les évolutions dans les systèmes alimentaires sont souvent le résultat de changements structurels d'ordre politique, économique, social et environnemental qui ne sont pas reversés rapidement. En même temps, chercher des interventions qui puissent produire des changements visibles et compréhensibles pour les différents acteurs pour créer une dynamique positive de changement.

## 6.5 Des pistes d'action et des actions déjà en cours

Lors des différents entretiens, rencontres informelles et restitutions à Antecume Pata, Taluen et Maripasoula, un nombre important de pistes d'action a été proposé par les différents interlocuteurs. Les idées recueillies lors des restitutions sont présentées dans l'**annexe 9**, regroupées par axe de changement – les chaînes alimentaires, l'environnement alimentaire et le comportement des consommateurs – avec une attention particulière au système de production local. Chacune de ces idées mérite d'être considérée, surtout que certaines émanent des habitants des villages. Cependant, il serait important de construire une stratégie globale d'intervention avant de lancer beaucoup de nouvelles initiatives, pour éviter de renouveler des actions parcellaires et peu efficaces.

Toutefois, certaines de ces propositions pourraient être réalisées relativement rapidement, sans attendre l'élaboration d'une stratégie globale sur l'alimentation, dans un but de répondre à des demandes formulées par les membres des communautés locales et de construire une dynamique de réflexion et d'action autour de l'alimentation. Nous pensons particulièrement à l'accompagnement des ménages pour développer la production des jardins de carbet – fruits, légumes et petits animaux – sans ambition économique particulière, mais permettant aux ménages d'élargir leur accès aux produits frais et de saison, et de vendre ou échanger d'éventuels surplus de production. Cet accompagnement pourrait prendre la forme d'un diagnostic et d'une élaboration technique participatifs avec un suivi dans la durée afin de s'assurer de sa pertinence et de son appropriation.

Il faudra également souligner les initiatives et actions déjà en cours, portées par le PAG, et qui pourraient être poursuivies avec une attention renforcée à leurs effets sur le système alimentaire. Parmi ces initiatives et actions sont les suivantes :

- Les différentes actions dans les domaines de la conservation des patrimoines naturels et paysagers, la conservation et la valorisation des patrimoines culturels et le développement des zones de vie. La question de l'alimentation fait partie intégrale de ces trois domaines et il y aurait des opportunités d'orienter des activités vers un renforcement du système alimentaire sans forcément créer de nouveaux projets. En effet, il y aura des synergies à trouver par un travail interdépartemental associant le service Développement Durable et le service Patrimoines Naturels et Culturels.
- La création de la Coopérative d'activités et d'emploi à Maripasoula, avec l'appui du PAG, qui propose à des personnes souhaitant démarrer une activité économique l'accès à un statut juridique et à un accompagnement adapté pour la période de démarrage de l'activité, et qui permet ainsi de contourner un certain nombre d'obstacles à la création d'entreprise sur le Haut Maroni. Des activités dans le domaine de l'alimentation pourraient être favorisées par ce dispositif.
- Les propositions pour la gestion des ressources naturelles émanant du projet Terra MaKa'andi du PAG, qui sont de grande importance pour le système alimentaire et le système d'activité (Guédon, 2021). Il ne s'agit pas d'attendre une stratégie alimentaire globale pour avancer sur ces propositions, mais de souligner leur importance pour la durabilité du système alimentaire.

## 6.6 Elaboration d'une stratégie alimentation pour le sud de la Guyane

Lors de la restitution des résultats du stage au siège du PAG le 09/09/2021, les personnes présentes, représentantes de différents institutions au niveau régional, ont validé la proposition de poursuivre le travail du stage en réunissant les différents acteurs compétents afin d'élaborer une stratégie commune d'intervention sur le système alimentaire du Haut Maroni. La Stratégie Métaux Lourds lancé par l'ARS et la Préfecture de Guyane en 2021 en est un modèle possible.

Suite au stage, le Service Développement Durable du PAG propose de commander une mission en 2022 permettant de développer une stratégie sur l'alimentation pour l'ensemble des communes du sud de la Guyane dans le périmètre du parc national partageant les mêmes enjeux de transition et de sécurité alimentaires. Cette mission aura quatre objectifs :

- rassembler les données existantes sur les systèmes alimentaires dans d'autres territoires, notamment la commune de Camopi, pour compléter celles produites lors du présent stage ;
- diffuser les résultats combinés auprès de l'ensemble des acteurs qui pourraient être concernés par la question des systèmes alimentaires des populations du sud de la Guyane ;
- animer la mise en place d'un réseau d'acteurs – institutionnels, associatifs, communautaires – engagés à collaborer sur la question de l'alimentation ;
- animer l'élaboration d'une stratégie avec un plan d'action.

Des défis de taille seront à relever pour mobiliser des acteurs institutionnels et les acteurs de l'alimentation à tous les niveaux. Les obstacles sont nombreux : la lenteur et la lourdeur légendaires de l'action publique en Guyane ; la dispersion de la question alimentaire parmi un grand nombre d'acteurs de statut et de pouvoir très différents ; les intérêts économiques et politiques qui sont servis par un système alimentaire livré aux forces du marché et à l'économie de l'orpaillage illégal ; la situation transfrontalière qui permet la libre circulation de produits et qui limite la capacité de régulation des autorités françaises ; la difficulté pour les communautés concernées à se mobiliser, à se faire entendre et à peser dans les décisions ; le risque d'incompréhension de certaines mesures qui pourraient être perçues comme des entraves à la liberté.<sup>82</sup>

Des atouts importants existent aussi. L'expérience des politiques menées dans d'autres contextes pour promouvoir des systèmes alimentaires sains et durables fournissent des exemples de stratégies potentielles pour surmonter les défis, et les acteurs de ces politiques peuvent être des personnes ressources pour le cas de la Guyane. Le PAG, acteur historique et polyvalent dans le sud de la Guyane, est en capacité de jouer un rôle de coordination, au moins lors de la phase de composition d'un réseau d'acteurs et d'élaboration d'une stratégie. Il y a une demande d'action de la part des communautés concernées, même si cette demande n'est pas formulée de manière forte et partagée. Les acteurs proches des communautés – les professionnels de la santé et de l'éducation, les quelques associations des deux côtés de la frontière avec le Suriname, les Délégations Territoriales du PAG – sont conscients des enjeux de l'alimentation, sont en capacité d'agir et ont exprimé un intérêt pour la collaboration. Enfin, la sécurité alimentaire et la durabilité des systèmes alimentaires sont devenues des sujets prioritaires de l'Europe et de l'État français, ce qui donne bon espoir d'un soutien institutionnel et financier d'une future stratégie.

---

<sup>82</sup> M. A. (#21) l'a exprimé ainsi : « On a proposé ou imposé une nouvelle forme de vie. Le monde occidental comprend maintenant qu'on est allé trop loin et commence à mettre des restrictions. Les gens ne comprennent pas ».

## 7. CONCLUSION

Nous avons mené une étude du système alimentaire de la population des Wayana du Haut Maroni en Guyane, en intégrant une analyse du système d'activité et le système social-écologique. Ceci nous a permis de découvrir tout un monde alors inconnu, de renforcer nos compétences professionnelles et de répondre en grande partie à la problématique du stage.

Il nous a été possible de caractériser la nature hybride et mouvante du système alimentaire et système d'activité de la population du Haut Maroni et d'identifier des limites à leur capacité à répondre durablement aux besoins alimentaires et sociaux des ménages. Nous avons pu appréhender l'évolution du système alimentaire et du système d'activité dans le contexte de la transformation de la société wayana, et d'en décrire sa complexité, voire ses contradictions.

Nous avons pu identifier les principaux acteurs et forces d'influence sur ces systèmes, en révélant l'engrenage des facteurs de changement internes et externes – l'influence des systèmes politiques, économiques, sociaux et économiques, articulée avec l'impulsion des motivations, représentations et stratégies des acteurs locaux. Ces derniers ont modifié leur système d'activité et leur système alimentaire en faisant preuve d'une grande capacité d'adaptation et d'assimilation technologique, social et économique autour de la question alimentaire.

Néanmoins, les limites de cette capacité d'adaptation sont évidentes. Le régime alimentaire des ménages du Haut Maroni n'est ni très sain, ni très durable. Pour une partie il dépend de l'accès à des produits d'importation issus d'une agro-industrie mondialisée qui est structurellement insoutenable. Ceci principalement par le biais de prestations sociales dépensées dans des commerces intégrées dans l'économie de l'orpaillage illégal. Pour l'autre partie le régime alimentaire dépend de ressources naturelles à risque grandissante de surexploitation locale, sans que les communautés soient dotées d'institutions et de mécanismes leur permettant de mettre en œuvre une gestion collective. La transition alimentaire est associée à des pertes de savoirs et de savoir-faire, d'identité et d'appartenance, de lien social et de lien avec la nature.

Nous n'avons pas fourni de réponse à la dernière partie de la problématique : « quels sont les enseignements à tirer pour un accompagnement adapté des agricultures familiales locales ? ». Il est apparu rapidement que la question de l'accompagnement des ménages en tant que producteurs agricoles n'est qu'une partie de la problématique générale de la transition alimentaire. En plus, le modèle de développement agricole à la française n'est pas adapté à l'agriculture wayana qui n'est pas une activité à vocation professionnelle. Pourtant, le soutien de l'agriculture vivrière – également de la pêche, de la chasse et de la cueillette – est une priorité absolue pour rendre le système alimentaire local plus sain et plus durable. Il s'agit de concevoir des moyens adaptés au système d'activité des ménages, en les associant à la recherche.

Les futures évolutions du système alimentaire sont difficiles à prévoir, dépendant d'un complexe de facteurs mais elles sont, pour certaines, susceptibles à l'influence de différents types d'intervention. Jusqu'alors la transition s'est faite de façon sauvage, sans effort public global sur la question alimentaire. Il n'est pas trop tard pour intervenir afin de protéger et soutenir l'adaptation du système de production local afin de permettre aux ménages de reprendre le pouvoir d'agir sur leur système alimentaire, et encourager des interactions plus vertueuses avec le système alimentaire mondialisé pour atténuer ses effets sanitaires et sociale néfastes.

Intervenir pour faire émerger un système alimentaire local plus adéquat demandera des efforts multisectoriels, concertés et durables. Suite au stage nous avons entamé des discussions avec le PAG sur une éventuelle mission professionnelle pour poursuivre ce travail, en animation d'un groupe intersectoriel d'acteurs pour élaborer une stratégie coordonnée pour infléchir la transition alimentaire sur le Haut Maroni et dans d'autres territoires du sud de la Guyane.

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ALI M., AILINCAI R., 2016, « Parenthood and the Wayana People », *Sociology Mind*, 06, 03, p. 149-161.
- BAHUCHET S., BETSCH J.-M., 2012, « L'agriculture itinérante sur brûlis, une menace sur la forêt tropicale humide ?. Savoirs et savoir-faire des Amérindiens en Guyane française », *Revue d'ethnoécologie*, 1, 1, p. 1-32.
- BECKERMAN S., 1996, « Stratégies de subsistance en Amazonie : les principaux modèles et leur variabilité », dans *L'Alimentation en forêt tropicale: interactions bioculturelles et perspectives de développement*, dir. Hladik C, Hladik A, Pagezy H, Linares O, Koppert G, Froment A, Editions UNESCO, p. 655-670.
- BROWNE J., LOCK M., WALKER T., EGAN M., BACKHOLER K., 2020, « Effects of food policy actions on Indigenous Peoples' nutrition-related outcomes: a systematic review », *BMJ Global Health*, 5, 8, p. e002442.
- CADET-TAÏROU A., 2019, « Alcool : Enjeux sanitaires vs enjeux économiques : Exemples de La Réunion et de la Guyane », Matinale de l'OFDT, Paris, 4 décembre 2019.
- CEFAÏ D., 2013, « Qu'est-ce que l'éthnographie ? Débats contemporains », *Persona y sociedad, Santiago de Chile*, XXVII, 1 et 3, p. 101-120 et 11-32.
- CHAPUIS J., 1998, *La personne Wayana entre sang et ciel. Thèse de doctorat, nouveau régime en anthropologie Université d'Aix-Marseille*, Thèse de doctorat, Aix-Marseille.
- CHAPUIS J., 2015, *La perspective du mal: des dérèglements du corps à l'ordre du monde chez les Wayana de Guyane*, Matoury, Ibis rouge éditions.
- CNCDH, 2017, « La place des peuples autochtones dans les territoires ultramarins français : la situation des Kanak de Nouvelle-Calédonie et des Amérindiens de Guyane », Avis.
- COMMUNE DE MARIPASOULA, 2021, « Pôle agro - écologique et agroforestier de Maripa-Soula - Point d'avancement au 31/12/2020 et perspectives pour l'année 2021 ».
- COULY C., FREMAUX C., AYANGMA S., 2018, « Approche participative : Agrobiodiversité dans le sud de la Guyane », Parc amazonien de Guyane.
- DAVY D., FILOCHE G., ARMANVILLE F., GUIGNIER A., 2014, « Zones de Droits d'Usage Collectifs et concessions en Guyane française : bilan et perspectives 25 ans après », Cayenne, IRD.
- DEMAZE M.T., MANUSSET S., 2008, « L'agriculture itinérante sur brûlis en Guyane française : la fin des durabilités écologique et socioculturelle ? », *Cahiers d'Outre-Mer*, 61, 241-242, p. 31-48.
- ENGLBERGER L., 2011, « "Let's Go Local". Guidelines for Promoting Pacific Island Food », Guideline, Apia, Samoa, FAO Sub-Regional Office for the Pacific Islands.
- FAO, 2001, *The state of food insecurity in the world 2001*, Rome, FAO.
- FAO, 2012, « Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action », FAO.
- FAO ET OMS, 2020, *Régimes alimentaires sains et durables – Principes directeurs*, S.I., FOOD & AGRICULTURE ORG.
- FERRATON N., TOUZARD I., 2009, *Comprendre l'agriculture familiale*, Editions Quae, 132 p.

- FLEURY M., 2016, « Agriculture itinérante sur brûlis (AIB) et plantes cultivées sur le haut Maroni: étude comparée chez les Aluku et les Wayana en Guyane française », *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.*, 11, p. 431-465.
- FLEURY M., KARPE P., 2006, « Le parc national de Guyane : un arbitrage difficile entre intérêts divergents », *Journal de la Société des américanistes*, 92, 92 (1 et 2), p. 303-325.
- GAILLARD C., SOURISSEAU J.-M., 2009, « Système de culture, système d'activité(s) et rural livelihood : enseignements issus d'une étude sur l'agriculture kanak(Nouvelle-Calédonie) », *Journal de la Société des Océanistes*, 129, p. 279-294.
- GASSELIN P., VAILLANT M., BATHFIELD B., 2014, « Le système d'activité. Retour sur un concept pour étudier l'agriculture en famille », dans *Gasselin P., Choisis J.- P., Petit S., Purseigle F., Zasser-Bedoya S., L'agriculture en famille : travailler, réinventer, transmettre*, EDP Sciences, p. 101-122.
- GELY A., 1984, « L'agriculture sur brûlis chez quelques communautés d'amérindiens et de noirs réfugiés de Guyane française », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 31, 1, p. 43-70.
- GERY Y., MATHIEU A., GRUNER C., 2014, *Les abandonnés de la République : vie et mort des Amérindiens de Guyane française*, Paris, Albin Michel, 341 p.
- GRENAND F., GREINAND P., 1979, « Les amérindiens de Guyane française aujourd'hui : éléments de compréhension », *Journal de la société des américanistes*, 66, 1, p. 361-382.
- GRENAND P., 1981, « Agriculture sur brûlis et changements culturels : le cas des Indiens wayapi et palikur de Guyane », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, XXVIII, 1, p. 23-31.
- GUEDON C., 2021, « Compte-rendu de l'atelier « LCOI » à Taluen. Programme Terra MaKa'andi TMK, 26-27 janvier 2021 », Cayenne, Parc amazonien de Guyane.
- GUYANE CONSULT, 2018, « Etude agro-économique des surcoûts liés à la production agricole dans les communes isolées. », Cayenne, Guyane Consult.
- HAWKES C., JEWELL J., ALLEN K., 2013, « A food policy package for healthy diets and the prevention of obesity and diet-related non-communicable diseases: the NOURISHING framework », *Obesity Reviews*, 14, S2, p. 159-168.
- HCSP, 2021, « Les inégalités de santé en Guyane : état des lieux et préconisations », Haut Conseil de la santé publique.
- HEEMSKERK M., DELVOYE K., NOORDAM D., TEUNISSEN P., 2007, « Wayana Baseline Study : A sustainable livelihoods perspective on the Wayana Indigenous Peoples living in and around Puleowime (Apetina), Palumeu, and Kawemhakan (Anapaike) in Southeast Suriname », Paramaribo, Stichting Amazon Conservation Team-Suriname.
- HLPE, 2020, « Sécurité alimentaire et nutrition: énoncé d'une vision globale à l'horizon 2030. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale », 15, Rome, FAO.
- HURAUULT J., 1965, *La vie matérielle des noir réfugiés Boni et des indiens Wayana du Haut Maroni (Guyane Française): agriculture, économie et habitat*, ORSTOM.
- HURAUULT J., 1968, *Les Indiens Wayana de la Guyane Française : Structure sociale et coutume familiale*, Editions de l'ORSTOM (Mémoires Orstom), 152 p.

- JESUS SILVA R. DE, PAULA EDUARDO GARAVELLO M.E. DE, NARDOTO G.B., MAZZI E.A., MARTINELLI L.A., 2017, « Factors influencing the food transition in riverine communities in the Brazilian Amazon », *Environment, Development and Sustainability*, 19, 3, p. 1087-1102.
- KUHNLEIN H.V., RECEVEUR O., SOUEIDA R., EGELAND G.M., 2004, « Arctic Indigenous Peoples Experience the Nutrition Transition with Changing Dietary Patterns and Obesity », *The Journal of Nutrition*, 134, 6, p. 1447-1453.
- KUHNLEIN H., ERASMUS B., CREED-KANASHIRO H., ENGLBERGER L., OKEKE C., TURNER N., ALLEN L., BHATTACHARJEE L., 2006, « Indigenous peoples' food systems for health: finding interventions that work », *Public Health Nutrition*, 9, 8, p. 1013-1019.
- KUHNLEIN, H.V., ERASMUS, B., SPIGELSKI, D. (dirs.), 2009, *Indigenous peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*, Reprinted, Rome, FAO, 339 p.
- LEE A., RIDE K., 2018, « Review of nutrition among Aboriginal and Torres Strait Islander people », *Australian Indigenous Health Bulletin*, 18, 1, p. 1-48.
- LONGIN G., FONTENELLE G., BONNEAU DE BEAUFORT L., DELORD C., LAUNEY S., RINALDO R., LASSALLE G., LE BAIL P.-Y., ROUSSEL J.M., 2021, « When subsistence fishing meets conservation issues: Survey of a small fishery in a neotropical river with high biodiversity value », *Fisheries Research*, 241, 105995, p. 1-9.
- LONGIN G., BONNEAU DE BEAUFORT L., LE BAIL P.-Y., FONTANELLE G., RINALDO R., ROUSSEL J.-M., 2021, « Fishers' perceptions of river resources: case study of French Guiana native populations using contextual cognitive mapping », *Société Française d'Ichtyologie*, 45, 1, p. 5-20.
- MALASSIS L., GHERSI G., 2000, « Sociétés et économie alimentaire », *Économie rurale*, 255, 1, p. 54-60.
- MEJEAN C. DIR. ET AL., 2020, « Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer/*Food and nutrition in the French overseas departments and regions* », IRD Éditions, coll. Expertise collective.
- MOISAN M., HABCHI-HANRIO N., COLLARD F.-X., FONTAINE M., 2013, « Le changement climatique en Guyane : conséquences potentielles et pistes de réflexion pour l'adaptation régionale », RP-61740, BRGM.
- MONTEIRO C.A., CANNON G., MOUBARAC J.-C., LEVY R.B., LOUZADA M.L.C., JAIME P.C., 2018, « The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing », *Public Health Nutrition*, 21, 1, p. 5-17.
- NARDOTO G.B., MURRIETA R.S.S., PRATES L.E.G., ADAMS C., GARAVELLO M.E.P.E., SCHOR T., MORAES A.D., RINALDI F.D., GRAGNANI J.G., MOURA E.A.F., DUARTE-NETO P.J., MARTINELLI L.A., 2011, « Frozen chicken for wild fish: Nutritional transition in the Brazilian Amazon region determined by carbon and nitrogen stable isotope ratios in fingernails », *American Journal of Human Biology*, 23, 5, p. 642-650.
- OSTROM E., 2007, « A diagnostic approach for going beyond panaceas », *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 104, 39, p. 15181-15187.
- OSTROM E., 2009, « A General Framework for Analyzing Sustainability of Social-Ecological Systems », *Science*, 325, 5939, p. 419-422.
- OSTROM E., LAURENT É., 2011, « Par-delà les marchés et les États », *Revue de l'OFCE / Débats et politiques*, 120, p. 15-72.
- PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION, 2019, « Ultra-processed food and drink products in Latin America: Sales, sources, nutrient profiles, and policy implications. », Washington, D.C.

PARC AMAZONIEN DE GUYANE, 2012a, « Charte du Parc amazonien de Guyane : Rapport environnemental ».

PARC AMAZONIEN DE GUYANE, 2012b, « Charte du Parc Amazonien de Guyane le 20 juillet 2012 ».

PEDROSA O.P., BARBIRATO D. DA S., BASTOS W.R., OTT A.M.T., FAMPALOGACCI M., NOGUEIRA L.B., 2018, « Nutritional Transition of Riverine People from Puruzinho Lake in the Amazon Region. A Qualitative Study », *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, 5, 9, p. 145-153.

POPKIN B., 1993, « Nutritional Patterns and Transitions », *Population and Development Review*, 19, p. 138.

QUENEL P., 2007, « Le mercure en Guyane, risques sanitaires et enjeux de santé publique », (InVS, CIRE Antilles-Guyane).

REBOUL C., 1976, « Mode de production et systèmes de culture et d'élevage », *Économie rurale*, 112, 1, p. 55-65.

RENOUX F., FLEURY M., REINETTE Y., GRENAND P., GRENAND F., 2003, « L'agriculture itinérante sur brûlis dans les bassins du Maroni et de l'Oyapock : dynamique et adaptation aux contraintes spatiales », *Revue forestière française*, 55, p. 1-16.

SNELLING S., 2017, « Processus d'adoption des politiques : Leçons tirées du projet COALITION pour les politiques concernant la nutrition et l'environnement alimentaire ».

TSAYEM DEMAZE M., 2008, « Croissance démographique, pression foncière et insertion territoriale par les abattis en Guyane française », *Norois. Environnement, aménagement, société*, 206, p. 111-127.

VERWILGHEN A., 1998, *Quel avenir pour l'agriculture itinérante en pays amérindien wayana*, Mémoire de fin d'études, Montpellier, 146 p.

WEBER M., 1964, *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, Librairie Plon, Paris (Recherches en Sciences humaines : série jaune.), 341 p.

ZELEM M.-C., 2019, « Effets d'une transition alimentaire « électrifiée » en Amazonie guyanaise. Le cas des amérindiens Wayana », *Socio-anthropologie*, 39, p. 53-66.

## LISTE DES ANNEXES

Annexe 1	L'offre de stage .....	96
Annexe 2	La trame de recherche pour l'enquête de terrain .....	100
Annexe 3	Liste des informateurs clés .....	101
Annexe 4	La localisation des ménages qui ont participé à l'enquête .....	102
Annexe 5	Sélection de données de l'enquête « Activités vivrières » du PAG, 2018 .....	103
Annexe 6	Estimation des emplois à Antecume Pata et Taluen.....	105
Annexe 7	Les différents processus et produits de la transformation du manioc .....	106
Annexe 8	Différents déterminants de comportement relevés en lien avec l'alimentation .....	107
Annexe 9	Liste des propositions d'action recueillies lors des restitutions .....	110
Annexe 10	Recommandations du groupe d'experts de l'IRD : alimentation et nutrition dans les DROM .....	111



## FICHE DE STAGE

### **Souveraineté et sécurité alimentaire des familles du Haut Maroni, étude des systèmes agraires au sein des systèmes d'activité des ménages.**

*Niveau du stage* : Master II ou équivalent

*Durée* : 6 mois

Résidence administrative basée à Maripasoula, Délégation Territoriale du Maroni. Mobilité dans les villages amérindiens.

#### **1. Structure d'accueil**

---

*Nom* : Parc amazonien de Guyane (Parc national)

*Statut juridique* : Etablissement public à caractère administratif

*Adresse postale* : 1 rue de la Canne à sucre, 97354 Rémire-Montjoly (Guyane Française)

#### **2. Préambule**

---

L'Etablissement public du Parc amazonien de Guyane (PAG) a pour mission de protéger la nature, de valoriser les cultures traditionnelles et d'impulser un développement économique et social local et durable sur un territoire s'étendant sur 3,4 millions d'hectares situé au centre et au sud de la Guyane. Créé en février 2007, le parc national est à la fois un haut lieu de la biodiversité et le cadre de vie de plus de 10 000 habitants : Amérindiens, Bushinengués, Créoles etc.

Les territoires concernés par le Parc amazonien de Guyane comportent une zone cœur dont les objectifs doivent concourir à la préservation et à la protection des milieux naturels et une zone de libre adhésion dont les orientations doivent permettre de :

- Contribuer au développement des communautés d'habitants qui tirent traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt, en prenant en compte leur mode de vie traditionnel,
- Participer à un ensemble de réalisations et d'améliorations d'ordres social, économique et culturel dans le cadre du projet de développement durable défini par la charte du parc national.

L'attente des populations en matière de réalisations concrètes sur leurs territoires de vie et d'amélioration du cadre et des conditions de vie est prégnante. En ce sens, l'adaptation de l'action publique est une préoccupation croissante dans un contexte de changements rapides de ces sociétés.

### 3. Contexte

---

En matière d'agriculture, le Parc amazonien agit avec différents niveaux d'intervention, en fonction de ses compétences, des territoires, du tissu d'acteurs. Sa stratégie se décline autour de deux grands domaines d'activités : l'acquisition de connaissances, en particulier des socio-écosystèmes et l'accompagnement des acteurs du territoire dans une logique de développement durable, en particulier dans l'agriculture et les filières agricoles.

A Maripasoula, la thématique agricole fait l'objet de projets divers afin de stimuler et participer au développement de la filière sur son territoire. Tous les acteurs impliqués visent des objectifs communs qui participent à :

1. un développement endogène de la filière agricole,
2. la formation des acteurs professionnels de l'agriculture et de l'agro-transformation,
3. le respect des pratiques et des communautés locales et
4. l'approvisionnement en produits frais et locaux sur le territoire.

Cela se décline sous différentes formes telles que :

- Un observatoire de l'occupation de l'espace et des dynamiques agricoles depuis 2007 (PAG) ;
- Un dispositif de professionnalisation des agriculteurs depuis 2009 (Centre de formation agricole CFPPA) ;
- Un projet communal de pôle pilote agroécologique (mise à disposition de parcelles de test d'activité, création d'une pépinière communale, construction d'un espace de formation, mise en place d'un transport collectif pour l'accès aux parcelles et les récoltes et installation de bureaux pour structures agricole) depuis 2016 ;
- Un accompagnement de proximité depuis 2018 (DAAF et Chambre d'agriculture) ;
- Des études et missions d'animations (dynamisation de la filière agroalimentaire, étude sociologique sur les pratiques alimentaires etc.) entre 2017 et 2019 (PAG).

### 4. Objectif du stage

---

Le stage s'inscrit dans une démarche partenariale entre la Commune de Maripasoula et le Parc amazonien. Le ou la stagiaire sera en relation avec l'ensemble des partenaires agricoles durant son stage, sous forme de Comités techniques (COTECH) à différents moments de son étude.

L'objectif du stage est de compléter des lacunes de connaissances des systèmes agraires imbriqués dans les systèmes d'activités des familles du Haut Maroni. Concrètement, l'entrée de l'alimentation doit être prépondérante dans la méthodologie appliquée sur le terrain, en priorisant les systèmes agricoles sans négliger pour autant les autres activités des systèmes familiaux.

Ce stage doit permettre aux structures d'accompagnement de mieux comprendre ces formes d'agricultures familiales afin de proposer un accompagnement adapté qui puisse aller au-delà des

schémas classiques de développement et de formalisation des acteurs agricoles tout en se reposant sur l'existant (projets de village, filières locales dynamiques etc.).

Ce stage s'ancrera sur le concept de système d'activité mais doit l'aborder avec une entrée alimentaire et agricole. Ses résultats devront ensuite pouvoir être mobilisés comme des outils pour se saisir des réalités des ménages et leurs évolutions en vue de produire des connaissances utiles aux décideurs politiques et aux acteurs du développement afin d'accompagner les différentes formes d'agricultures familiales du territoire.

## **5. Missions du stage**

---

Le stagiaire aura pour mission de :

1. Réaliser une étude bibliographique spécifique sur les activités traditionnelles du bassin du Maroni ;
2. Réaliser un travail d'analyse de terrain, dans deux villages amérindiens, en vue de :
  - Dresser une typologie des systèmes familiaux sous un prisme volontairement centré autour de l'alimentation ;
  - Proposer une analyse comparée des systèmes identifiés en fonction de leur souveraineté et sécurité alimentaire et en tenant compte de la résilience de ces systèmes familiaux ;
  - Rendre compte de la stabilité de l'accès à l'alimentation et des facteurs de variabilité qui la composent ;
  - Identifier des initiatives qui appuient localement la filière alimentaire des villages, formalisées ou non, quelque soit l'origine de ces initiatives (transporteurs pirogue, personne relais, école etc.) ;
3. Restituer les travaux du stage
  - A l'ensemble de l'étude dans les villages concernés ;
  - A l'ensemble de l'étude auprès des partenaires locaux du projet.

## **6. Compétences/Profil**

---

- Formation ingénieur dans les domaines de l'agriculture, du développement durable, de l'aménagement du territoire ou de sociologie du développement ;
- Les méthodologies d'entretiens semi-directifs et d'analyse comparée vous sont familières ;
- Vous savez animer des réunions et vous exprimer face à des publics variés ;
- Sensibilité pour les démarches territoriales, et la prise en compte des pratiques des communautés traditionnelles dans les projets de développement local ;
  
- Autonomie, méthode et rigueur, esprit de synthèse et d'analyse, pratique du reporting, sens de l'organisation du travail en équipe, bon sens relationnel ;
- Aptitude et disponibilité pour des missions de terrain fréquentes en site isolés : déplacements fluviaux notamment ;
- Ecoute, ouverture d'esprit, capacité à l'innovation, adaptabilité ;
- Capacité à conduire, à mobiliser et à fédérer autour d'un projet.

## 7. Déroulement de la mission

---

### Encadrement

L'étudiant(e) sera accueilli(e) au sein de la Délégation Territoriale du Maroni, sous l'encadrement direct de la chargée de développement de Maripasoula, sous contrôle hiérarchique de la Responsable de la cellule Développement de la Délégation du Maroni.

### Période et durée du stage

6 mois, entre mars et septembre 2020.

### Lieu du stage

Résidence administrative basée à Maripasoula, Délégation Territoriale du Maroni. Déplacements à prévoir dans les villages amérindiens (modalités des missions/séjours à définir).

### Statut & conditions de stage

Stagiaire sous convention entre le Parc amazonien de Guyane et l'organisme de l'étudiant.  
Temps de travail : 35 heures par semaine.

### Indemnités du stage

L'indemnité du stage se fera selon la réglementation en vigueur (3.90€/h à 35h/semaine).  
Prise en charge des frais de déplacement / hébergement dans le cadre des activités du stage (en dehors de la résidence administrative), sur la base de la grille de remboursement des agents du PAG.

L'établissement de formation d'origine du stagiaire prend intégralement en charge toutes les assurances relatives au stagiaire dans le cadre de la présente mission professionnelle.

Seuls les candidats en capacité de faire signer une convention de stage par leur structure de formation sont pris en considération.

## 8. Renseignements et candidature

---

Les demandes de renseignements et candidatures sont à adresser par courriel avec la mention « Stage Souveraineté et sécurité alimentaire des familles du Haut Maroni » et votre nom à :

- Pauline Milliet-Treboux, Chargée de développement à la Délégation Territoriale du Maroni : [pauline.milliettreboux@guyane-parcnational.fr](mailto:pauline.milliettreboux@guyane-parcnational.fr)
- Sarah Ayangma, Chargée de mission Agriculture : [sarah.ayangma@guyane-parcnational.fr](mailto:sarah.ayangma@guyane-parcnational.fr)

Copie à : Fanny Faivre D'Arcier, Responsable de la cellule Développement de la Délégation Territoriale du Maroni : [fanny.faivredarcier@guyane-parcnational.fr](mailto:fanny.faivredarcier@guyane-parcnational.fr)

## **Annexe 2      La trame de recherche pour l'enquête de terrain**

### **Le cœur du système : la sécurité alimentaire**

- Quelle est la composition du régime alimentaire des familles d'Antecume Pata et Taluen, en provenance des différentes activités du système alimentaire ?
- Comment ce régime varie-t-il au sein des familles, entre familles, au cours de l'année et sur le long terme, en termes de la disponibilité des différents aliments, l'accès aux différents aliments et leur utilisation ?
- Quelles sont les principales pratiques des différentes personnes en ce qui concerne l'alimentation ?
- Quelles sont les principales représentations et motivations des différentes personnes en ce qui concerne l'alimentation (avec la question des perceptions des différentes personnes de la qualité gustative, nutritionnelle, symbolique, sociale, des différents aliments) ?
- Quelles sont les influences des autres systèmes associés sur la sécurité alimentaire et quelles sont les évolutions historiques et actuelles (analyses des différents acteurs) ?

### **Les activités de production, transformation et acquisition des produits alimentaires**

- Quelles sont les différentes activités au sein des communautés d'habitants qui permettent de produire, transformer ou acquérir des produits alimentaires ?
- Qui fait quoi au sein des ménages et des communautés et les autres acteurs du système alimentaire ?
- Quelles motivations et représentations influencent la mise en œuvre des différentes activités et le sens porté par celles-ci ?
- Quelles sont les influences des autres systèmes associés sur les activités du système alimentaire et quelles sont les évolutions (analyses des différents acteurs) ?

### **Les ressources disponibles mobilisées pour les activités du système alimentaire**

- Quelles sont les principales ressources disponibles qui sont mobilisées pour mettre en œuvre les activités du système alimentaire et quels sont les changements dans la disponibilité ou la mobilisation de ces ressources ?
- Quels sont les systèmes de gouvernance (règles d'usage, de propriété, de choix collectif, de partage etc.) qui fonctionnent localement pour réguler l'utilisation des ressources naturelles locales et la distribution des produits de ces ressources ?
- Quelles motivations et représentations influencent l'utilisation des différentes ressources du système alimentaire et la relation avec ces ressources ?
- Quelles sont les influences des autres systèmes associés sur les ressources du système alimentaire et quelles sont les évolutions (analyse des différents acteurs) ?

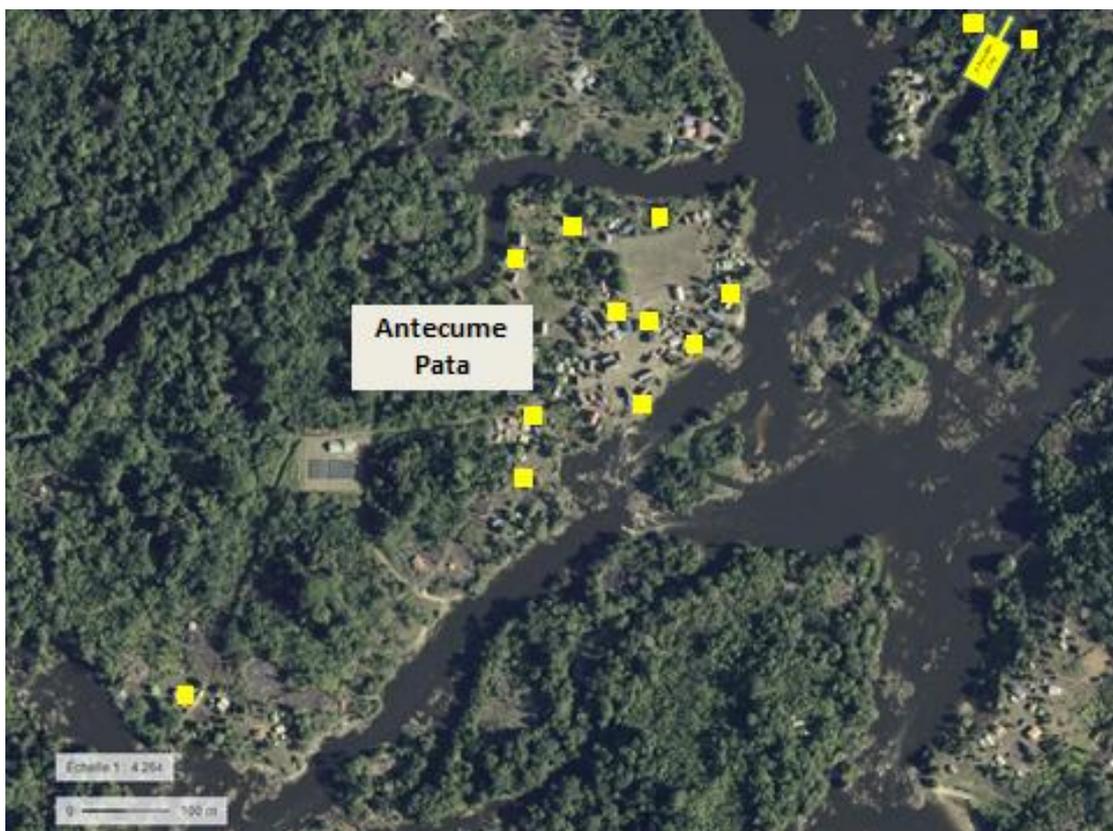
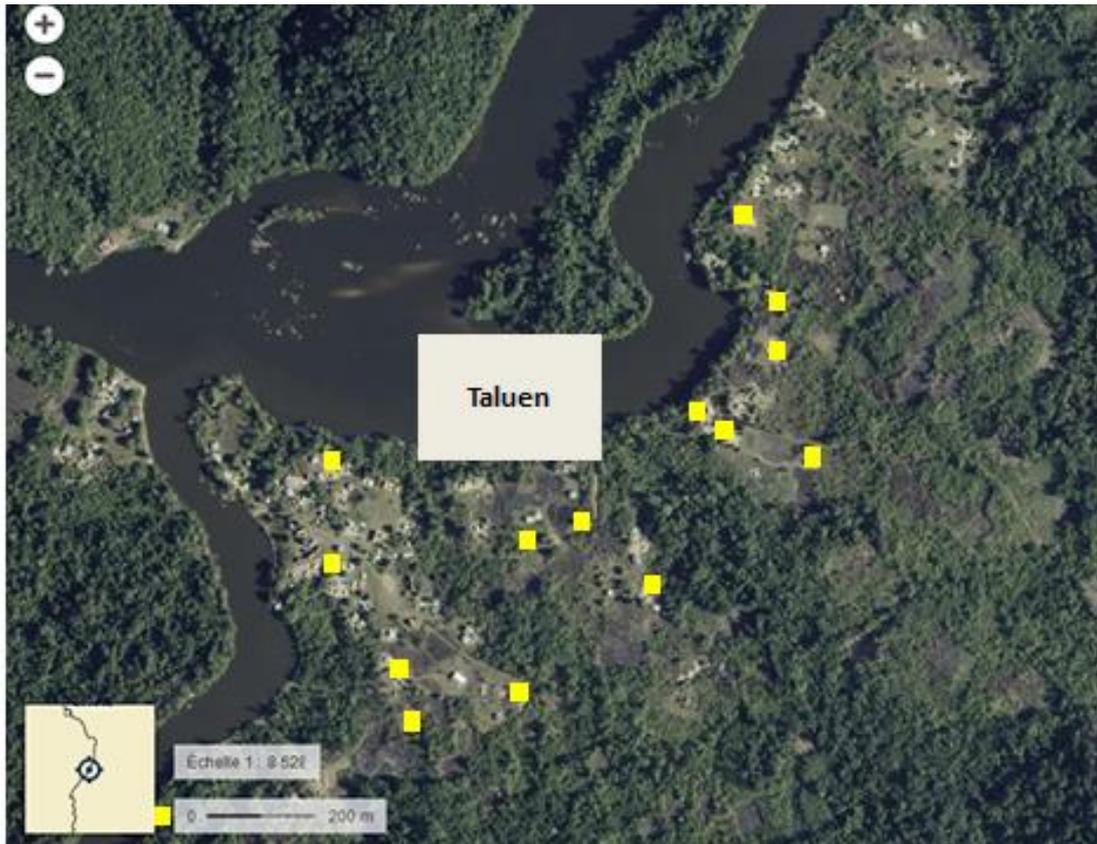
### **Les problématiques, points de vigilance, initiatives et leviers d'action**

- Quels sont les problématiques et points de vigilance en ce qui concerne les différents aspects et composants du système alimentaire (analyses des différents acteurs) ?
- Quels sont les initiatives et les leviers d'action identifiés par les différents acteurs pour répondre aux différentes problématiques et points de vigilance (analyses des différents acteurs) ?

### Annexe 3 Liste des informateurs clés

Damien Davy	Anthropologue, Ingénieur de recherche au CNRS, directeur de l'OHM Oyapock
Mary Fleury	Ethnobiologiste, Directrice de l'Antenne du Muséum National d'Histoire Naturelle en Guyane, Présidente du Conseil Scientifique du PAG
Fanny Rives	Cheffe de service adjointe, Service de Développement Durable, PAG
Célia Basurko	Médecin Epidémiologiste, CH de Guyane
Nathan Astar	Conseiller de proximité, Chambre d'Agriculture, Maripasoula
Mélie Caillaux	Chef de projet de professionnalisation des agriculteurs, CFPPA de Matiti, Maripasoula
Emmanuelle Desaintmartin	Agent local, DGTM, Maripasoula
Tasikali Alupki	Capitaine suppléant à Taluen
Aïma Opoya	Capitaine de Taluen
Michel Aloïke	Capitaine de Taluen
M. Twenke	Capitaine de Twenke
Sophie Pradel	Résidente de Taluen, ex Chargée de développement local, PAG
Opoya Kama	Instituteur à Taluen
Gaëlle	Institutrice à Taluen, ex Agent d'éducation à l'environnement, PAG
Jules-Maurice Madkaude	Directeur de l'école de Taluen
Tania Twenke	Agent local du programme BEPI (Bien-être des populations de l'intérieur) à Taluen
Apaïkasi Nanuk	Agent de développement local, Taluen
Yazmin Sefatle	Anthropologue, chercheuse, Université de Brasilia
André Cognat	Fondateur du village Antecume Pata et Président de l'association Yépé, ex Agent de santé
Tapinkili Anaïman	Moniteur forestier, Coordinateur d'équipes, à Antecume Pata, PAG
Charlotte Berthet-Rivière	Institutrice, Antecume Pata, ex Animatrice au Service Développement Durable, PAG
M. Barbosa	Capitaine d'Antecume Pata
Yann Bloyet	Directeur de l'école d'Antecume Pata
Guillaume Longin	Chargé biodiversité, Délégation territoriale du Maroni, PAG
Fanny Faivre d'Arcier	Adjoint au chef de délégation, Responsable développement, Délégation territoriale du Maroni, PAG
Marc Petidan	Responsable du Pôle Agricole, Mairie de Maripasoula
Arnaud Doubrou-Bonbi	Technicien agricole, Mairie de Maripasoula
Rémy Pignoux	Médecin, CDPS (Centre Délocalisé de Soins et de Prévention), Maripasoula
Camille Guédon	Coordonatrice des projets Gestion des Ressources Naturelles Renouvelables, Service Patrimoines naturels et culturels, PAG
Jean-Luc Bauza	Chargé de projets, Guyane Promotion Santé
Tili Ajelatani	Responsable Annexe Mairie de Maripasoula à Taluen
Kupi Aloïke	Agent du PAG sur le Haut Maroni
Uhme Taloemale Aliwaupoe	Animateur, Association Molokot, Anapaïke
Alituiwa Palimino	Taxi-piroguier, Taluen
Patrick Twenke	Agent de santé, Taluen
Aikumale Alemin	Agent de santé, Antecume Pata, Adjoint à la Mairie de Maripasoula
Renzo Duin	Anthropologue, Université de Florida, en mission pour le PAG

**Annexe 4 La localisation des ménages qui ont participé à l'enquête**



## Annexe 5 Sélection de données de l'enquête « Activités vivrières » du PAG, 2018

Ces données sont catégorisées selon certaines questions de recherche du stage.

<p><b>Quelle est la composition du régime alimentaire des familles d'Antecume Pata et Taluen ? :</b> les "repas" // les "hors repas" // la part des sources locales // la part des sources non-locales // choix des sources en fonction du produit, de l'opportunité, des contraintes</p>	<p><b>Les plats les plus fréquemment consommés</b> (pas de données sur la consommation 'hors repas et pas mention de la viande de bois') :</p> <p>Poulet 11 Riz 16 Couac 16 Poisson 11 Cassave 14 Pâtes 1 Cassoulet 1 Sardines 1 (réponse du même ménage) 3 répondantes disent manger du poisson tous les jours</p> <p><b>Fréquence consommation de légumes par semaine // Fréquence des réponses</b> 0 // 3 - 1 // 10 - 2 // 1 - 3 // 1 - 7 // 1 Légumes consommées : Concombre (13), Haricots km, Piment, Oignon, Petit pois, Choux, Pommes de terre, Sorossi, Ignames 2 répondantes disent qu'elles consomment des légumes de leur production</p> <p><b>N° touques de couac consommés par an // Fréquence de réponses</b> 1 // 2 - 2 // 10 - 6 // 1 - 8 // 1 - 12 // 3 Moyenne 8 touques de couac par personne par an, min 0,1 max 0,4</p> <p>N° sacs de riz de 25 kg par personne et par an 0,8, min 0,1 max 4</p> <p><b>Colonne KB - fréquence consommation viande par semaine - 14 réponses :</b> 1 // 7 - 2 // 5 - 7 // 2</p> <p><b>Colonne KC - liste des viandes mangées</b></p>
<p><b>Quelles sont les principales pratiques des différentes personnes en ce qui concerne l'alimentation ?</b> à la maison // à l'école // au quotidien // pour les fêtes // interdits alimentaires // aliments thérapeutiques</p>	<p>16 sur 17 disent partager les repas dans le groupe famille élargie (3-9 personnes) Fabrication de cassave 1 ou 2 fois par mois Fabrication de cachiri environ 1 fois par mois <b>Colonne HO :</b> 16 sur 17 disent gérer leur budget individuellement, même si repas partagés - système hybride - confirme dires de Tania Touenke</p>
<p><b>Quelles sont les principales représentations et motivations des différentes personnes en ce qui concerne l'alimentation</b> perceptions des différentes personnes de la qualité gustative // nutritionnelle // symbolique // sociale // la culture de l'alimentation // perceptions des pratiques de consommation <b>Laure EMPERAIRE CS :</b> La définition de la « bonne » ou la « mauvaise » alimentation est-elle imposée de l'extérieur ? Qu'est-ce que la notion de bien manger pour les Wayanas ? Peut-on aborder la question de l'alimentation selon les hommes ou les femmes, selon les malades ou les personnes saines, selon les temps de fêtes ou le quotidien, selon le niveau social etc. Il serait intéressant d'aborder la question avec un référentiel et une vision moins globale</p>	<p><b>Colonne HL - stratégie en cas d'augmentation du prix des produits alimentaires :</b> 5 disent préserver l'achat de produits de première nécessité - dentifrice, savon, lessive (voir tableur pour détails) <b>Colonne HN - stratégie en cas de baisse de prix :</b> pas mal disent acheter plus de riz, de sucre, de poulet...</p>

<p><b>Quelles sont les différentes activités au sein des communautés d'habitants qui permettent de produire, transformer ou acquérir des produits alimentaires ?</b>  agriculture // pêche // chasse // cueillette // emploi salarié // emploi intermittent // entreprise privée / indépendant // production &amp; vente artisanat // chasse, pêche , cueillette commercial</p>	<p>1 vend des bananes frites  8 pratiquent la chasse  tous pratique la pêche 1-7 fois par semaine, 15 avec filet  1 fait la cueillette pour le coumu</p> <p><b>Colonne HQ</b> - principales postes de dépense : le Péruvien pour la grande majorité, ensuite épiceries Suriname - forte influence de l'offre du Péruvien sur les pratiques de consommation</p> <p>Chasse - sorties d'une journée  Pêche - sorties d'environ une demi-journée  Abattis - 2 à 3 jours par mois  La majorité des répondantes disent que juste 2 personnes dans le ménage s'occupent de l'abattis</p>
<p><b>Quelles sont les principales ressources disponibles qui sont mobilisées pour mettre en œuvre les activités du système alimentaire, et quels sont les changements dans la disponibilité ou l'utilisation de ces ressources ?</b>  humaines // naturelles // matérielles // financières // informationnelles // sociales</p> <p>NB le savoir et savoir-faire, qui le détient, quel statut des différents savoirs, comment se passe la transmission et la mutation des savoirs endogènes</p> <p>NB l'autonomie en matières génétiques cf la souveraineté alimentaire</p>	<p>Toutes propriétaires du logement - 4 carbets en béton / brique &amp; tôle, 12 en bois &amp; tôle, 1 sans réponse  10 raccordées au réseau électrique, 1 avec ses propres panneaux solaires. Et les autres ??  Tous accès à l'eau du réseau  16 avec pirogue  15 avec filet de pêche  6 avec téléphone  10 avec télé  2 avec frigo  11 avec congélo  17 avec gazinière  13 avec platine cassave  12 avec râpe-manioc  15 avec abattis  3 emploient jobeurs 5-7 hj/an pour sarclage &amp; désherbage  2 disent organiser des maouris</p> <p><b>Colonnes HR-JK dépenses mensuelles</b>  éducation : 50 - 200 euros / mois  alimentation : moyenne 90 euros / personne / mois, min 50 max 167</p>
<p><b>Divers et varié - sur les conditions d'enquête, sur les thématiques qui touchent, de contexte...</b></p>	<p>17 fiches d'enquête pour Taluen Twenke (14 Taluen, 3 Twenke)  16 femmes &amp; 1 homme (le Gran Man)  moyenne d'âge des répondantes 47 - min 35 max 65  11 nationalité française, 6 surinamaïse  12 alphabétisées  N° de personnes par famille nucléaire - 4,6 - min 3 max 7  N° de personnes par famille élargie - unité de gestion alimentaire - 5,6 - min 3 max 9</p>

## Annexe 6 Estimation des emplois à Antecume Pata et Taluen

Type d'emploi / employeur	Antecume Pata	Taluen
<b>Emplois salariés*</b>		
La commune (service technique)	3	8
La commune (les écoles)	3	8
Le PaG	2	3
Le service de santé	3	5
Les associations	1	1
<b>Emplois non-salariés**</b>		
Taxi-piroguiers	3	1
Guides touristiques / transports	2	2
Entreprises de restauration		2
<b>Total</b>		
Total emplois	17	30
<b>Population des villages***</b>		
Ménages	88	109
Personnes	303	453

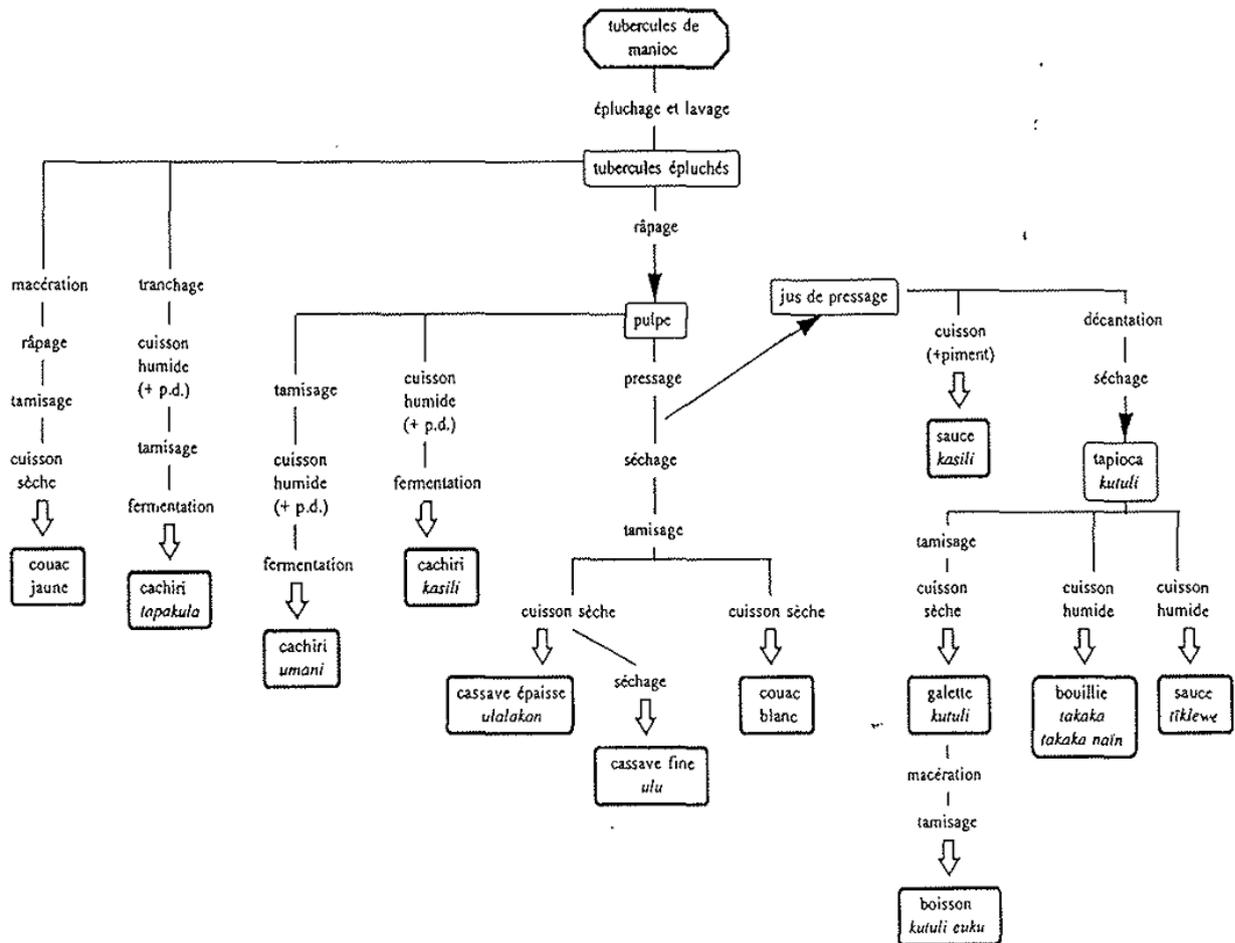
Source : entretiens avec les agents du PaG.

\* Certains des emplois salariés sont à temps partiel.

\*\*Parmi les emplois non-salariés, certains se font dans le cadre d'une entreprise déclarée ou une association, et d'autres de manière informelle.

\*\*\*Estimation de 2019, données du PaG (étude Pratiques agraires vivrières et sécurité alimentaire sur le haut-Maroni, 2019).

## Annexe 7 Les différents processus et produits de la transformation du manioc



Source : Verwilghen, 1998, p. 47

## Annexe 8 Différents déterminants de comportement relevés en lien avec l'alimentation

Types de facteur d'influence	Exemples
Savoirs	<p>des savoirs largement répandus sur certains aspects sanitaires de l'alimentation (surtout sur la diabète et l'intoxication par le mercure) pour la majorité des personnes</p> <p>des savoirs sur les prix et la qualité des différents produits dans les différents commerces (selon les critères de qualité subjectifs et objectifs)</p>
Savoir-faire	<p>des savoir-faire en matière de préparation largement partagés</p> <p>des savoir-faire en matière d'achat : étiquettes - certaines personnes savent les lire et ce qu'il faut chercher, mais c'est très limité – surtout la date de péremption</p> <p>savoir évaluer l'état d'une viande congelée</p> <p>des savoir-faire limités en transformation / conservation de fruits et légumes</p>
Soutien social / entraide	<p>différents formes de don-échange existent autour de l'alimentation, comme des repas partagés en groupe parenté et le don du crédit pour l'achat de viande ou de poisson</p> <p>il y a peu de lieux d'échange d'informations, d'expérience et d'idées en dehors du groupe de parenté</p>
Rôles et contrôle de décisions	<p>chaque ménage dans un groupe de parenté garde le contrôle de son budget, ses courses, sa cuisine</p> <p>le matériel de cuisine est traditionnellement sous contrôle des femmes, comme le matériel de transformation</p> <p>les choix alimentaires et de dépense sont souvent faits ensemble (hommes et femmes)</p> <p>en même temps, chacun est libre d'acheter pour consommer comme il / elle peut / veut</p> <p>les attitudes et motivations des jeunes et des enfants ont beaucoup d'influence sur les pratiques des ménages</p>
Capacité à payer	<p>tous les ménages ont un revenu permettant d'acheter une alimentation de base mais</p> <p>pas tous, probablement, ont la possibilité d'acheter des aliments de meilleure qualité, plus cher</p> <p>la capacité à payer varie, avec un cycle mensuel</p>

<b>Types de facteur d'influence</b>	<b>Exemples</b>
Attitudes et croyances individuelles	<p>l'idée que rien n'est mauvais, mais il ne faut pas trop manger d'une chose est assez répandu</p> <p>il y a une satisfaction générale avec le régime alimentaire, du choix et du confort qu'il offre, et peu de remise en question de ses aspects moins positifs</p> <p>il y a une préférence très marquée pour la viande ou le poisson à chaque repas</p> <p>il y a une forte croyance en le lien entre ce que l'on consomme et la santé (croyances magico-religieuses et croyances influencées par les messages de prévention)</p>
<b>Valeurs partagés</b>	<p>les valeurs du partage et de l'abondance sont très fortes, autour de l'alimentation</p> <p>la valeur de la chose bien faite, du travail bien accompli dans la gestion de l'alimentation</p> <p>les valeurs de la modernité et du progrès dans les pratiques autour de l'alimentation</p> <p>une perte de certaines valeurs traditionnelles, par exemple l'idée qu'un homme devra pouvoir chasser pour nourrir sa famille – aujourd'hui il peut acheter des côtes de porc et c'est OK</p>
<b>Motivations physiques, psychiques, sociales</b>	<p>une recherche du confort, de la diversité, de la nouveauté, du choix dans l'alimentation</p> <p>les espaces pour transformer, cuisiner, manger sont souvent ouverts au regard des autres et ce regard peut avoir une influence sur les pratiques alimentaires</p> <p>un attachement fort, identitaire, à la cuisine traditionnelle à partir des produits de l'abattis, de la pêche et de la chasse</p> <p>une attraction pour les nouveaux aliments consommés dans le monde à l'extérieur du village, associé à la modernité, le progrès</p> <p>une consommation de produits achetés est une source de statut social et de fierté, une consommation limitée aux produits locaux peut être une source de honte, si ce n'est pas le résultat d'un choix</p> <p>une motivation de bien nourrir ses enfants, le spectre de l'image de la mauvaise mère</p> <p>le pouvoir addictif de certains aliments qui crée des motivations psychiques pour les consommer</p>
<b>Priorités concurrentes</b>	<p>les autres postes de dépense, dont certains obligatoires peuvent primer sur des choix alimentaires, et sont en expansion permanente : électricité, carburant, scolarité, téléphone et internet, habits, projets de construction...</p> <p>un style de vie qui évolue pour certains ménages qui consacrent plus de temps au travail et qui favorise le recours à des aliments rapides et faciles à préparer</p>

Types de facteur d'influence	Exemples
<b>Intention</b>	<p>peu d'expressions d'intention au niveau de nouveaux comportements en lien avec la consommation, au contraire, ce qui ressemble à une grande réactivité à l'offre alimentaire</p> <p>des expressions d'intention surtout au niveau de la production – intention de planter tel ou tel arbre fruitier, d'essayer un légume dans l'abattis</p>
<b>Volonté de payer</b>	<p>certains ménages / individus font le choix de dépenser plus d'argent sur pour une alimentation qu'ils considèrent être meilleur</p> <p>cette volonté semble être liée à un niveau d'instruction formelle plus élevé et l'accès à un emploi, les deux allant souvent ensemble</p>

**Annexe 9 Liste des propositions d'action recueillies lors des restitutions**

<b>Comment agir sur les chaînes d'approvisionnement</b>	<b>Comment accompagner les populations du Haut Maroni pour renforcer et préserver leurs systèmes de production</b>	<b>Comment améliorer l'environnement alimentaire</b>	<b>Comment agir sur les déterminants de choix alimentaires de la population du Haut Maroni</b>
<p>Renforcer la chaîne d'approvisionnement locale en appuyant la production sur la commune : intrants ; outils ; débouchés</p> <p>Continuer / renforcer les foires et concours pour valoriser la production locale sur la commune de Maripasoula</p> <p>Fournir des subventions pour le transport pour les producteurs locaux</p> <p>Créer des collectifs pour l'achat d'intrants à moindre coût</p> <p>Expliquer plus aux jeunes comment il faut manger pour la santé</p>	<p>Faire de l'accompagnement et de la formation pour des activités de potager et de basse-cour (sans objectif de formalisation / professionnalisation, sans chercher à modifier les pratiques dans l'abattis)</p> <p>Valoriser les produits de la cueillette – inventaire, communication, évènements à Maripasoula...</p> <p>Mettre en place des fermes en régie dans les villages</p> <p>Travailler sur des espèces de plantes et d'animaux adaptées localement en cas de diversification de production</p> <p>Continuer la formation en agro-transformation dispensée par Matiti – l'élargir aux gens qui ne soient pas porteurs de projet, pour la transformation de l'autoproduction ?</p>	<p>Inciter les gens du Haut Maroni à aller vers le marché couvert</p> <p>Installer une épicerie solidaire « à la française » au village (ou aux villages)</p> <p>Utiliser les subventions et taxes pour rendre plus abordable des produits « vertueux » et moins abordables les produits « vicieux »</p> <p>Orienter les activités extra-scolaires pour promouvoir une alimentation saine et la transmission des savoir-faire locaux</p> <p>Encourager l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective (internat du collège, centres aérés)</p> <p>Influencer les pratiques des épiceries « d'en face » à travers les acteurs de la santé (construire sur des collaborations antérieures) - chaîne du froid, étiquetage, prix, dates de péremption...</p> <p>Cibler / conditionner certaines aides sociales pour l'achat d'aliments sains</p> <p>Créer une monnaie locale pour les dépenses sur certains produits / certaines commerces (une épicerie solidaire par exemple)</p>	<p>Ajouter la mission locale pour toucher les jeunes (travailler avec la mission locale pour impliquer les jeunes sur la question de l'alimentation)</p> <p>Encourager une diversification des aliments consommés, avec plus de fruits et légumes</p> <p>Renforcer l'éducation à l'alimentation des enfants, pour eux, et pour qu'ils soient vecteurs auprès de leurs familles</p> <p>Animer des ateliers cuisine avec les parents dans les villages pour trouver d'autres moyens de produire du goût</p> <p>Si utilisation de messages destinés aux populations locales sur l'alimentation, les développer par des ateliers dans les villages</p> <p>Répéter / renforcer l'éducation au goût pour les enfants</p> <p>Recruter, former et encadrer des personnes relais sur l'alimentation et la production alimentaire dans les villages</p> <p>Faire des cours de cuisine pour encourager les familles de chercher d'autres moyens d'avoir du goût que d'utiliser des bouillon cubes.</p>

## **Annexe 10    Recommandations du groupe d'experts de l'IRD : alimentation et nutrition dans les DROM<sup>83</sup>**

**Recommandation n°1** : Favoriser des améliorations qualitatives de l'offre de produits transformés en incitant à des reformulations (baisse des teneurs en sucres ajoutés, en sodium, acides gras saturés ...) des produits dans les familles d'aliments les plus contributrices aux apports nutritionnels défavorables à la santé.

**Recommandation n°2** : Mettre en place un suivi de la qualité nutritionnelle de l'offre locale et importée.

**Recommandation n°3** : Promouvoir une production locale, agricole et transformée, par une politique volontariste de bonne qualité, et guider le choix des consommateurs par une communication valorisant cette production (en particulier en produits frais ou faiblement transformés) pour une meilleure adhésion à des régimes plus équilibrés.

**Recommandation n°4** : Intégrer la dimension nutritionnelle dans la révision de l'octroi de mer.

**Recommandation n°5** : Intégrer la dimension nutritionnelle dans la constitution du BQP (bouclier qualité prix).

**Recommandation n°6** : Étendre et améliorer la restauration collective.

**Recommandation n°7** : Encourager les bonnes pratiques dans la restauration commerciale.

**Recommandation n°15** : Réduire les contraintes budgétaires et favoriser la consommation de fruits et légumes par des bons d'achat échangeables.

**Recommandation n°17** : Développer des interventions de proximité, multi-composantes, utilisant les approches s'appuyant sur la littératie en santé et par les pairs.

---

<sup>83</sup> Source : (Méjean et al., 2020).

## RESUME

Le peuple wayana du territoire du Haut Maroni en Guyane vit une transformation de son mode de vie depuis les années 1960. L'alimentation se trouve au cœur de cette transformation, dans ses dimensions agraires, socioculturelles, économiques et sanitaires. Ce mémoire présente l'étude du système alimentaire du territoire, intégré avec le système d'activité des ménages et le système social-écologique local. Le but de l'étude, commanditée par le Parc amazonien de Guyane (Parc national), est de permettre aux acteurs institutionnels de mieux accompagner les ménages sur les questions agricoles et alimentaires. L'étude a été menée dans deux villages avec une approche ethnographique, principalement à travers des entretiens semi-structurés à domicile. Les résultats montrent un système alimentaire en transition, qui repose sur deux piliers aujourd'hui indispensables : la production vivrière (agriculture itinérante sur brûlis, pêche et chasse) et l'achat alimentaire dans les commerces. Les conséquences sanitaires et sociales de la transition alimentaire sont multiples et complexes, et ne sont pas appréciées de la même manière par les différents acteurs. L'analyse et l'interprétation systémique des résultats permettent d'identifier des points de vigilance importants pour la sécurité alimentaire – notamment le pouvoir d'agir des ménages sur leur système alimentaire et leur capacité de gestion collective des ressources naturelles qui en sont la base. Les perspectives d'action sont formulées pour influencer sur les différents composants du système alimentaire, notamment les chaînes d'approvisionnement, l'environnement alimentaire et les pratiques alimentaires au sein des ménages. Ces perspectives s'appuient sur l'expérience des interventions en appui à d'autres populations autochtones vivant une transition similaire.

### Mots clés

agriculture itinérante sur brûlis – Amazonie – amérindien – chasse – gestion des ressources communes – Guyane – parc national – pêche – sécurité alimentaire – système alimentaire – système d'activité – transition alimentaire – transition nutritionnelle – wayana

Pour citer ce document : Adams J, 2021. *Sécurité alimentaire des ménages du Haut Maroni en Guyane : étude d'un système alimentaire et d'un système d'activité en transition*. Mémoire de Master, Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement, parcours Marchés, Organisations, Qualité, Services dans les Agricultures du Sud, L'institut Agro | Montpellier SupAgro. 111 p.