

BULLETIN DE LIAISON N° 8

Mai 1980

S O M M A I R E

- Les conférences de la SEZEB en 1979-1980 p. 2
- Compte-rendu de l'Assemblée Générale du 24.1.1980 p. 25
- Compte-rendu du Conseil du 28.2.1980 p. 28
- Publications et revues reçues..... p. 28
- Informations diverses..... p. 30

Secrétariat : Laboratoire d'Ethnobotanique et d'Ethnozologie
du Muséum National d'Histoire Naturelle
57 rue Cuvier, 75005 PARIS - Tél. 331.69.57

CONFERENCES DE LA SEZEB EN 1979-1980 *

"MOISSONS SANS FAUCILLES : ASTURIES ET NEPAL" présenté par François Sigaut, Francisco Ortiz et Gérard Toffin. - Séance du 8 novembre 1979 .

1. "Moissons aux baguettes au Népal" par G. Toffin

La moisson aux baguettes est pratiquée dans les hautes et moyennes vallées himalayennes du Népal. Elle a été observée dans les régions de l'Ankhu Khola, du Langthang et du Mustang, chez des populations tibétaines, ou fortement influencées par la culture tibétaine (comme les Tamang). Les altitudes de ces régions varient de 1800 à 4000 m. Les baguettes ne sont utilisées que pour la moisson de l'orge et celle du blé. Ce sont deux morceaux de bambou, de 30 à 40 cm de longueur et de 5 à 6 cm de diamètre, reliés ou non reliés à l'une de leurs extrémités par une ficelle. Chez les Tamang, on les appelle tepsing ou te-sing (sing : "bois").

Les épis sont coincés entre les deux baguettes et arrachés par un coup sec. Le travail mobilise les deux mains. Les étaules sont ensuite coupés avec une faucille dentée. Les grains d'orge et de blé sont conservés en épis dans des coffres en bois à l'intérieur des maisons. Le battage et le décorticage ont lieu juste avant la préparation alimentaire.

2. "La moisson de l'épeautre avec les mesorias dans 2 villages asturiens (Espagne)" - par F. Sigaut et F. Ortiz (exposé avec film super 8 mm couleur d'environ 15 minutes).

Des ethnographes (parmi lesquels Fritz Krüger dans les années 1920) et d'autres chercheurs (dont N.I. Vavilov) avaient depuis longtemps signalé un curieux procédé de récolte du blé en Asturies, à l'aide de deux baguettes appelées mesorias. Un procédé très semblable est attesté en Géorgie soviétique (Vavilov) et au Népal (exposé de G. Toffin ci-dessus). En novembre 1977, l'un de nous (F. Sigaut) ayant eu l'occasion d'aller à Oviedo, avait appris du linguiste J. Neira Martínez, Professeur à l'Université, que la moisson aux mesorias était toujours

* Les opinions exprimées dans les résumés de communication n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

pratiquée dans quelques villages de la montagne. C'est ainsi que fut prise la décision de retourner en Asturies dès que possible ; en fait, en septembre 1979. Nous avons pu observer la moisson dans deux villages : Zureda (concejo de Lena) et Santibañez de la Fuente (concejo de Aller). A notre arrivée le 1er septembre, elle était largement avancée dans le premier, mais pas encore commencée dans le second.

Le film et les photographies donnent une bonne idée de la manière dont la moisson aux mesorias est exécutée, et qu'il serait trop long de décrire ici. Mais de nombreuses données accessoires aident à comprendre la nature exacte de cette technique, et les raisons de sa permanence dans une région qui n'est ni isolée, ni arriérée - qui est au contraire une des plus industrielles d'Espagne.

La seule céréale récoltée avec les mesorias est l'épeautre, appelé localement pan, et quand on veut préciser l'espèce: escanda. Il s'agit d'épeautre vrai (T. aestivum var. spelta). Mais quelques plants de T. dicoccum, appelé localement pan de Pravia (amidonnier) se trouvent en mélange avec l'épeautre à Santibañez. On sait qu'il s'agit de blés vêtus, et dont les épis se brisent assez facilement à maturité. Le semis est tardif (décembre), ce qui explique sans doute que la moisson le soit aussi. Labours (à l'araire) et sarclages sont exécutés de façon entièrement traditionnelle. Bien que la division sexuelle du travail ne soit pas stricte, les sarclages et la récolte sont surtout un travail féminin. La plupart des hommes travaillent à la mine ou en usine. Avec les mesorias, seuls les épis sont récoltés ; on les transporte dans des paniers, puis dans des sacs sur des traîneaux (il n'y avait autrefois aucun véhicule à roues dans ces villages). Le grain est stocké ainsi quelques mois. Son "usinage" était remarquablement laborieux : il était autrefois flambé, battu, décortiqué, puis enfin moulu. L'actuel meunier de Zureda a hérité de son père un moulin "bricolé" pour battre et décortiquer les épis, ce qui épargne un gros travail aux femmes ; il est à présumer que la culture de l'épeautre à Zureda aurait bien plus régressé qu'elle ne l'a fait s'il n'en avait pas été ainsi.

Une autre raison du maintien de la culture de l'épeautre est la cérémonie de fin de la moisson, fin septembre, au cours de laquelle des pains, disposés en pyramide sur un échafaudage porté par quatre hommes, sont vendus aux enchères publiques au profit de la paroisse. Cet échafaudage est appelé le ramo.

Comme l'achat de ces pains entraîne un grand prestige, il existe une vive compétition entre les notables du lieu pour enchérir, et les prix atteints sont tout à fait extraordinaires. Nous n'avons pas pu assister à cette fête. Mais les habitants de Zureda et de Santibañez nous ont offert de partager leur pain - d'épeautre - à maintes reprises. Cela nous a permis de comprendre pourquoi ils tiennent tant à continuer à le produire. Il s'agit d'un luxe. Un luxe qui ne se paye pas en argent, contrairement à l'habitude, mais en travail. Jusqu'à une époque récente, les baux ruraux faisaient obligation aux preneurs de cultiver de l'escanda, lequel faisait partie de leurs redevances en nature. Ce qui prouve que les rentiers asturiens avaient du goût. Il faut espérer que ce goût permette à la culture de l'escanda de ne pas disparaître.

* * *

"LES HOMMES ET LES COCOTIERS DE COETIVY" (1) - présentation et projection d'un film super 8 mm sonore de 55 mn, production SERDDAV-C.N.R.S. - par Bernard Koechlin. - Séance du 6 décembre 1979.

I - FICHE SIGNALÉTIQUE SUR LES SEYCHELLES

C'est une petite république de 65.000 citoyens (recensement de 1975) sise sur un vaste archipel (Eaux Territoriales de plus d'un million de Km² mais 444 Km² de terres émergées ; 92 îles administrativement reconnues) dans la partie occidentale de l'Océan Indien (à 925 Km dans le Nord-Est de Madagascar). En 1742, Mahé de La Bourdonnais fait reconnaître cet archipel qui, plus tard, reçoit le nom du vicomte Moreau de Seychelles, Contrôleur général des finances de Louis XV. La population, non homogène à l'origine, composée d'éléments venus du Mozambique, de Madagascar, d'Inde, de la Réunion, de Maurice et de France, est aujourd'hui harmonieusement métissée. 90 % de la population réside sur l'île la plus grande, Mahé. Les premiers établissements datent de 1770 et sont administrés par des Français jusqu'en 1810 ; de 1810 au 16 juin 1976, date de la proclamation de l'Indépendance, les territoires sont sous la dépendance des Anglais.

(1) - Une étude plus détaillée et illustrée sur ce sujet paraîtra dans Les Seychelles et l'Océan Indien, ensemble d'articles de personnalités et de chercheurs attachés aux Seychelles.