Journal de la Société des Océanistes

114-115 | Année 2002

En hommage à Jacques Barrau

Avant-propos

Christian Coiffier

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jso/1352>

DOI : 10.4000/jso.1352

ISSN : 1760-7256

Éditeur

Société des océanistes

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2002

Pagination : 5-8

ISSN : 0300-953x

Référence électronique

Christian Coiffier, « Avant-propos », *Journal de la Société des Océanistes* [En ligne], 114-115 | Année 2002, mis en ligne le 26 mai 2008, consulté le 22 mars 2021. URL : <http://journals.openedition.org/jso/1352> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/jso.1352>

Journal de la société des océanistes est mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Avant-propos

par

Christian COIFFIER*

Jacques Barrau fut durant dix années (de 1972 à 1982) vice-président de la Société des Océanistes. Ce n'est que quelques années plus tard que je fis sa connaissance par l'intermédiaire de mon directeur de thèse Georges Condominas (cf. Barrau et Coiffier, 1995 et Coiffier, 1997). Jacques Barrau aura été, durant plus d'un quart de siècle, une personnalité incontournable pour la recherche océanienne, le grand inspirateur de l'ethno-écologie française (cf. Guille-Escuret, 1997). La Société des Océanistes se devait de lui rendre hommage en lui dédiant un numéro spécial de son *Journal* dans lequel des chercheurs de diverses disciplines ont souhaité témoigner leur reconnaissance à celui qui les avait guidés, conseillés, aidés ou qui, tout simplement, avait été leur collègue.

La valeur du travail scientifique de Jacques Barrau a été souvent mieux reconnue à l'étranger que dans son propre pays et dans le pays de son enfance, la Nouvelle-Calédonie. En guise d'introduction à cet ouvrage, un de ses anciens élèves nous livre quelques réflexions sur la carrière de ce grand chercheur. Georges Guille-Escuret nous rappelle que la formation d'agronome de Jacques Barrau incitait ce dernier à se déclarer tout bonnement « naturaliste » et non pas « écologiste » ou « biogéographe » comme certains voulaient le qualifier. Barrau était un humaniste dont la pensée se situait dans le sillage de la philosophie des Lumières. Georges Guille-Escuret réussit à nous présenter la complexité de ce personnage hors du commun qui, durant toute sa carrière, se trouva en porte-à-faux entre diverses écoles scientifiques. Le passé de résistant de celui qui préféra démissionner de son poste

d'agronome en Nouvelle-Calédonie plutôt que de cautionner une science hautaine et oppressive envers les populations kanak permet d'expliquer certaines des positions prises par le chercheur au cours de sa carrière. Il semblerait que les autorités politiques locales veuillent, même après sa mort, lui faire payer cet engagement en maintenant sa mémoire dans l'oubli. C'est ce que constate avec indignation Georges Condominas qui ne comprend pas pourquoi les publications de Jacques Barrau sur les plantes alimentaires du Pacifique Sud ne sont pas utilisées à des fins éducatives en Nouvelle-Calédonie. Pourtant, ces publications abondent et nombre d'entre elles sont actuellement épuisées. Catherine Hoare a dressé la liste des publications de Jacques Barrau concernant plus spécialement l'Océanie. Cette liste comprend plus de 130 entrées pour une période de quarante années (1949 à 1989). Jacques Barrau a publié plusieurs articles et comptes rendus dans notre *Journal*¹ et réalisé des dossiers sur les plantes de Tahiti². Il va de soi que la bibliographie générale de Jacques Barrau est beaucoup plus conséquente, celle-ci fera l'objet, ultérieurement, d'une autre publication.

Les articles qui suivent illustrent au mieux les nombreuses voies que Jacques Barrau ouvrit à la recherche et la séduction que ce dernier exerça sur plusieurs générations d'anthropologues, d'archéologues, de linguistes et d'historiens. Nous avons souhaité classer ces articles selon l'ordre suivant pour montrer comment les Océaniens ont constitué leurs réserves alimentaires: des plantes sauvages aux plantes cultivées et alimentaires en passant par les techniques de domestication. Le cas particulier de l'igname,

* Maître de conférences au Muséum national d'histoire naturelle, membre de l'UMR 8098 « Techniques et culture » et chargé des collections océaniques du musée de l'Homme.

1. Cf. *Journal de la Société des Océanistes*, n^{os} 12, 15, 18, 19, 21, 35, 99 et 100-101.

2. Cf. *Dossier de la Société des Océanistes*, n^o 9.

l'un des légumes les plus valorisés par les populations du Pacifique, sera abordé dans divers contextes par plusieurs auteurs sans oublier la relation avec l'animal domestique, le cochon mangeur de tubercules. L'implication des végétaux dans les relations sociales et spirituelles sera présentée dans divers articles traitant des plantes de collecte et de celles associées à divers rituels par leurs relations aux substances vitales humaines. La présentation de l'utilisation de végétaux dans la transmission de messages codés viendra confirmer l'intérêt primordial des recherches ethnobotaniques dans l'étude des sociétés.

Florence Brunois nous révèle une face secrète du chercheur, celle du peintre naturaliste. En effet, l'intérêt de Jacques Barrau pour le dessin d'observation est peut-être le lien invisible qui le rapprochait de ceux qui savaient se servir de cet outil pour mieux appréhender l'inconnu de la nature. Ce qui expliquerait sa connivence avec Georges Condominas et moi-même, issus respectivement des écoles des Beaux-Arts de Saïgon et de Paris. Florence Brunois vient nous confirmer ce fait en nous commentant, parfois avec beaucoup d'emphase, son expérience de terrain chez les Kasua de Nouvelle-Guinée. Elle exprime toute sa dette envers celui qui sut lui transmettre sa passion du monde végétal et du dessin botanique comme outil ethnographique pour appréhender le monde vivant et la place de l'homme au sein de ce dernier. Les copies des dessins de Jacques Barrau, ici reproduits, comme les nombreux croquis illustrant certains de ses articles, attestent de ses qualités de dessinateur.

Si le dessin est un moyen de mémoriser la forme d'une plante sauvage, connaître sa dénomination locale est indispensable pour appréhender sa relation avec son environnement humain. Jacqueline de la Fontinelle nous montre ainsi comment dans la langue *ajië*, dans la région de Houailou en Nouvelle-Calédonie, les graminées sont bien identifiées et différenciées des autres « herbes ». La linguiste constate que les graminées n'ont jamais été cultivées malgré leurs nombreux usages dans la vie quotidienne. Elle nous dresse ainsi une liste de ces diverses graminées, selon leur fonction, en analysant l'étymologie de leur nom. Cette réflexion sur l'importance des « mauvaises herbes » s'appuie sur l'idée de A.-G. Haudricourt, évoquée en exergue de son article, comme quoi l'origine de la culture du riz en Asie pourrait provenir de la domestication d'une mauvaise herbe spontanée des tarodières. Vincent Lebot s'intéresse, par contre, aux plantes à multiplication végétative représentant la majorité des végétaux alimentaires cultivés par les insulaires. Ces derniers les ont, en effet, mul-

tipliés sur de très grandes distances géographiques au gré de leurs migrations à travers l'océan Pacifique en en sélectionnant les variétés les plus aptes à s'adapter à de nouveaux territoires sous des climats différents. L'auteur présente une synthèse des dernières connaissances sur la diversité génétique de ces plantes (arbres à pain, bananiers, cannes à sucre, ignames, kava et taros), près de quarante ans après la thèse de doctorat de Jacques Barrau (1962). Vincent Lebot tente d'expliquer ainsi les fortes contraintes que rencontrent aujourd'hui les horticulteurs océaniens dans leurs manipulations des cultivars stériles et il nous rappelle la grande vulnérabilité génétique des espèces cultivées face aux rapides changements environnementaux actuels. Jean-Michel Chazine corrobore les réflexions pionnières de Jacques Barrau en montrant comment ses récentes investigations et expérimentations ethnobotaniques sont venues confirmer que les techniques de confection des fosses de culture avaient bien été élaborées suivant des méthodes similaires de la Micronésie aux Tuamotu de l'Est. Il nous montre ainsi comment les habitants de ces îles basses purent y développer une agriculture particulière qui leur permit de satisfaire leur besoin alimentaire pendant des siècles. Patrick Kirch étudie le système économique de production, stockage et préparation quotidienne de la nourriture sous les abris-cuisine de la minuscule île « outlier » de Anuta dans les Salomon orientales. L'étude de l'alimentation d'une société polynésienne parmi les plus isolées et les plus traditionnelles est présentée de manière très minutieuse. Les rôles de chacun des sexes et de leurs relations dans les préparations culinaires sont présentés avec une série de recettes. Un tableau de plus de quarante végétaux récoltés par les Anutans donne des indications sur leur type d'aliments, leurs usages, leur zone de culture et leur période d'introduction dans l'île.

Les trois articles suivants traitent de l'igname, un des tubercules les plus importants de l'Océanie, tant sur le plan alimentaire que sur le plan symbolique. Chacun des auteurs aborde ce sujet avec une approche très différente. Pierre Maranda expose plusieurs versions du mythe d'origine de l'igname chez les Lau de Malaita (îles Salomon) avant de nous proposer une lecture structuraliste de la relation d'équivalence entre deux « récoltes », celle des poissons et celle des légumes, en l'occurrence l'igname. L'étude de cette métaphore créatrice du mythe d'origine, qui exprime également une synergie terre-mère, lui permet de l'interpréter comme à l'origine des marchés traditionnels locaux. Il nous montre, en se basant sur les processus métaphoriques mis en

évidence par Hubert et Mauss, comment les femmes transforment les poissons en ignames et inversement. Isabelle Leblic évoque les interdits alimentaires qui doivent être respectés durant le cycle horticole de la culture des ignames dans la région Païci en Nouvelle-Calédonie. Elle compare ses propres observations avec celles recueillies dans la tradition orale par divers ethnologues et linguistes pour montrer comment le statut des différentes nourritures et leurs classifications nous renvoient aux représentations kanak de la vie, de la mort et des ancêtres. Ce qui lui permet de confirmer le parallélisme existant entre les clones et les clans mis en évidence en d'autres temps par A.-G. Haudricourt. Patrick Pillon emploie une autre voie pour nous démontrer comment l'étude des cérémonies collectives des prémices de l'igname nouvelle permet de mettre en évidence l'organisation de divers types de chefferies dans trois territoires du pays Méa en Nouvelle-Calédonie. Patrick Pillon émet ainsi l'hypothèse selon laquelle la transformation d'une structure binaire en structure ternaire de l'organisation sociale serait en relation avec les diverses formes cérémonielles qui se sont succédées, sur une durée d'une soixantaine d'années, avant la mise en place des réserves par les Européens.

Comme le suggérerait Jacques Barrau, l'étude des plantes domestiques ne peut se faire qu'en étudiant le contexte social des communautés qui les cultivent. Dans ce contexte intervient un troisième élément, celui des animaux domestiques dont l'élevage ne peut se faire qu'en interrelation avec les plantes alimentaires. Celles-ci, comme les tubercules, doivent être protégées de l'appétit des cochons et, en partie, partagées avec ces derniers. Mais c'est aussi une manière de stocker des réserves alimentaires durant plusieurs années. Lorenzo Brutti et Manuel Boissière proposent, par l'étude de la place occupée par le cochon dans la mythologie et dans les rituels, une interprétation des relations entre les villageois de la région d'Oksapmin (dans les Hautes terres de Nouvelle-Guinée) et leur environnement. Les auteurs montrent comment les pratiques agricoles et l'élevage du cochon dans la société Oksapmin impliquent des formes particulières d'échanges faisant intervenir plusieurs types de personnalités.

La consommation occasionnelle de certains végétaux de collecte qui viennent compléter le régime alimentaire ou se substituer aux aliments de culture en période de disette est très importante pour évaluer le régime d'une population. Pierre Lemonnier évoque, à ce sujet, les déplacements annuels des Baruya, autre peuple des

Hautes terres de Nouvelle-Guinée, qui quittent leurs villages avec leurs cochons pour se rendre dans des zones situées au-dessus des jardins les plus élevés. C'est là que durant des semaines ils surveillent, collectent et font sécher sur des foyers les drupes des fruits d'arbres « semi-domestiqués » de *Pandanus*. L'auteur émet l'hypothèse selon laquelle les forêts tropicales d'altitude seraient moins touchées par l'absence de pluies. Ce qui serait la raison pour laquelle les Baruya utiliseraient celles-ci comme réserves de nourriture d'une excellente qualité alimentaire. En Polynésie française c'est la mer qui demeure le réservoir alimentaire des populations locales. Éric Conte et Claude Payri apportent d'intéressants témoignages sur la collecte des algues comestibles dans l'île de Ua Huka, ce qui semble être une survivance des pratiques des anciens Marquisiens. Les auteurs s'interrogent sur la grande diversité des espèces d'algues collectées et consommées par les populations locales aux îles Hawaï et aux îles Marquises.

Les deux articles suivants auraient certainement intéressés, à plusieurs titres, l'agronome Jacques Barrau. Alain Saussol et Pascale Bonnemère nous présentent deux aspects très différents de la culture de la canne à sucre. D'un côté celui des débuts de la colonisation en Nouvelle-Calédonie, époque où l'administration pénitentiaire eut l'espoir de développer une nouvelle industrie agro-alimentaire pour la production de sucre et d'alcool en utilisant le travail des bagnards. L'historien Alain Saussol présente les divers épisodes de cette tentative qui s'acheva finalement, à l'orée du vingtième siècle, par un échec total. De son côté, Pascale Bonnemère évoque la culture de la canne à sucre dans un tout autre contexte, celui des villages Angave dans les Hautes terres de Nouvelle-Guinée. Dans le monde des représentations de ces peuples, le jus de certaines variétés de clones de canne à sucre est associé sans ambiguïté au lait maternel, ce qui implique une réglementation sociale de sa consommation. Cet article montre combien l'ethnologue doit être prudent et précis dans le recueil de ses informations, sur le terrain, afin de ne pas généraliser des usages qui ne s'appliquent qu'à des variétés particulières de végétaux. L'intérêt pour un produit d'origine végétale assimilé à une substance humaine se retrouve dans l'article de Christian Coiffier qui évoque un exsudat végétal non consommable collecté dans tout le bassin du fleuve Sépik, et même au-delà. Cet exsudat, associé localement aux substances vaginales, constitue un liquide huileux utilisé pour de très nombreux usages rituels associés au monde des esprits et des ancêtres. Le champ

sémantique du terme désignant cet exsudat est extrêmement riche en ce qui concerne la relation d'échange. L'association des plantes et des produits végétaux avec les esprits et les dieux est fréquente en Océanie. Catherine Orliac évoque ainsi comment une ancienne statuette du dieu Rao, actuellement exposée au musée du Louvre, était associée à la plantation du turmeric (*Curcuma longa*) dans l'île de Mangareva. Le rhizome de cette plante, qui pouvait être consommé par les prêtres, était utilisé couramment pour teindre les *tapa* en jaune-orangé. À quelques milliers de kilomètres, dans la région du fleuve Sépik en Nouvelle-Guinée, la plantation du *Curcuma longa* est associée à l'érection des piliers sculptés des grandes maisons cérémonielles (Coiffier, 1994). Ces exemples montrent, comme l'a si souvent écrit Jacques Barrau, que l'usage de nombreux végétaux est multifonctionnel et que les peuples du Pacifique, dans leurs migrations vers l'est, ne se sont pas contentés de transporter des clones mais également tous les savoirs qui entouraient ces derniers. Patricia Simeoni s'est ainsi intéressée à une autre plante associée au monde des esprits, le kava. Le croisement d'informations sur la génétique végétale avec celles de données linguistiques lui permet d'émettre de nouvelles hypothèses sur les origines des diverses variétés de kava utilisées pour la fabrication de cette boisson cérémonielle. Au travers de cette approche pluridisciplinaire originale l'auteur pense que le kava, contrairement à ce qui est admis jusqu'à présent, aurait très bien pu être introduit lors de migrations mélanésiennes dans le sud du Vanuatu, soit avant toutes influences des retours polynésiens dans cette partie de l'archipel. Si le kava est une plante de convivialité dans divers archipels océaniques, de nombreux végétaux sont utilisés dans diverses circonstances sociales pour transmettre un message. Le sens à véhiculer peut être motivé par l'aspect de la plante. Michel Aufray montre comment, sur l'île d'Anetom au Vanuatu, les messa-

ges peuvent être élaborés à partir d'un principe phonétique original basé sur l'homophonie entre le nom d'un végétal et un autre terme du lexique local en rapport avec l'information à transmettre.

Ces divers articles de chercheurs océanistes ne peuvent évoquer que certaines facettes de l'œuvre de Jacques Barrau et les diverses voies qu'il a ouvertes à de nouvelles générations de chercheurs. Chacun a tenu, dans sa contribution à ce volume, à évoquer sommairement un souvenir personnel qui le liait à celui qui fut leur maître, leur collègue ou leur ami. Jacques n'est plus ; le 03 juillet 1997, le journal *Libération* annonçait sa disparition sous ce titre : « Mort de Jacques Barrau, l'amoureux des plantes ». Ce fils spirituel d'André-Georges Haudricourt a heureusement suscité de nombreuses vocations. Les épigones ont du travail en perspective.

RÉFÉRENCES CITÉES

- BARRAU, Jacques, 1962. Les plantes alimentaires de l'Océanie : origines, distribution et usages, *Annales du Musée colonial de Marseille*, Thèse n°71, 7^e série, Marseille, Faculté des Sciences, 275 p.
- BARRAU Jacques et Christian COIFFIER, 1995. Position de thèse, *Journal de la Société des Océanistes* 100-101, pp. 235-237.
- COIFFIER, Christian, 1994. L'écorce et la moelle du rotin (*tshimbe kuvu*, *kwiya kuvu*), conception iatmul de l'univers (Papouasie), Thèse de Doctorat en anthropologie sociale et en ethnologie, Paris, EHESS, 5 vol., 2275 p.
- , 1997. In memoriam, *Journal de la Société des Océanistes* 105, pp. 212.
- GUILLÉ-ESCURÉ, Georges, 1997. Jacques Barrau : un naturaliste au milieu des hommes (1925-1997), *Journal de la Société des Océanistes* 105, pp. 209-211.