



HAL
open science

La cueillette chez les Pygmées Aka, chasseurs-cueilleurs de la forêt centrafricaine

Serge Bahuchet

► **To cite this version:**

Serge Bahuchet. La cueillette chez les Pygmées Aka, chasseurs-cueilleurs de la forêt centrafricaine. Bulletin de la Société d'Ethnozoologie et d'Ethnobotanique, 1978, 4, pp.21-25. hal-00383254

HAL Id: hal-00383254

<https://hal.science/hal-00383254>

Submitted on 17 Dec 2010

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

1978

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOLOGIE ET D'ETHNOBOTANIQUE

Secrétariat : Laboratoire d'Ethnobotanique et d'Ethnozologie
du Muséum National d'Histoire Naturelle
57, rue Cuvier, 75005 PARIS - Tél. 331 69 57

EXTRAIT DU BULLETIN DE LIAISON N° 4

(pp. 21 - 25)

LA CUEILLETTE CHEZ LES PYGMEES AKA, CHASSEURS-CUEILLEURS DE LA
FORET CENTRAFRICAINE (Région de la Lobaye, Empire Centrafricain)
par Serge Bahuchet⁽¹⁾ (séance du 25 Mai 1978).

Introduction

Les Aka (groupe Babingo) vivent dans la grande forêt dense,
humide et semi-décidue du Sud-Ouest de l'Empire Centrafricain. Ce
sont pour la plupart des chasseurs-cueilleurs vivant dans des

(1) Eléments obtenus au cours de trois séjours en Centrafrique
(village de Kenga) dont le dernier de 18 mois dans le cadre de
l'ORSTOM, pendant lesquels a été engagée une étude écologique et
ethnoécologique des Pygmées de la Lobaye.

camps temporaires constitués par des huttes hémisphériques en feuilles. Cette société pré-artisanale ignore le travail des métaux ainsi que celui de l'argile. Ils obtiennent auprès des Grands Noirs de l'ethnie Ngando (langue bantoue) les objets qui leur font défaut, ainsi que des produits agricoles (féculents) grâce à des trocs. Une vassalité économique les lie à certaines familles de Ngando.

Le climat de cette région est tropical et chaud; on distingue deux saisons, une saison sèche de quatre mois et une saison des pluies de huit; il tombe annuellement 1750 mm d'eau en moyenne.

La cueillette dans l'économie

La cueillette occupe environ 37% du temps consacré à la recherche de produits alimentaires, les techniques de captures d'animaux occupant 43% et les liaisons avec le village (recherche de produits agricoles) 20%. Les produits de cueillette, les produits agricoles et la viande représentent en gros chacun 1/3 des produits consommés. Des pesées de repas ont été effectuées sur le terrain mais les données n'en sont pas encore dépouillées et il n'est pas encore possible de citer des chiffres. Par contre il a été possible d'évaluer ce qu'une unité sociale et économique (groupe local de 5 familles conjugales) a récolté pendant l'année 1976, dans la région de Kenga :

- 200 kg de chenilles comestibles,
 - 250 kg de feuilles-épinards,
 - 160 kg d'amandes oléagineuses,
 - 400 kg de miel,
- (et 2040 kg de viande).

Produits de cueillette

Par la cueillette, les femmes récoltent des végétaux alimentaires; près de 80 espèces comestibles ont été recensées jusqu'à présent. Parmi celles-ci, une quinzaine d'arbustes et de lianes, dont la plus importante est Gnetum africanum (Gnétacée), produisent des feuilles consommées bouillies. Les plantes féculentes sauvages sont des ignames Dioscorea (6 espèces) et un Dioscoreophyllum (Ménispermacée) que les Pygmées assimilent à une igname. Les tubercules sont extraits avec un bâton à fouir taillé sur place ou un curieux outil conique à très long manche; ceci à partir d'octobre puis pendant la saison sèche.

Beaucoup de temps est passé à rechercher, à ramasser et à préparer les noix oléagineuses de plusieurs arbres : Antrocaryon micraster (Anacardiaceae), Irvingia gabonensis, I. Robur, I. wombulu, I. grandifolia (Irvingiaceae) et Panda oleosa (Pandaceae), ainsi qu'une dizaine d'autres espèces de moindre importance (parmi lesquelles Afrostryax, Eribroma, Treculia, Bosquiea). Ces fruits sont disponibles à diverses périodes de l'année, de telle manière qu'il y en a toujours; les graines sont écrasées et mélangées à la cuisine. Les amandes des Irvingia grillées ou pilées, forment un "pain" dur que l'on peut conserver.

Tout au long de l'année, de nombreux champignons sont récoltés, 27 espèces ont été recensées (6 toute l'année, 6 en saison sèche et 15 en saison des pluies). Les plus importants sont les champignons de termitières Termitomyces et des Lentinus.

Outre les végétaux, quelques espèces d'invertébrés proviennent de la cueillette : escargots achatines, termites, orthoptères divers larves de coléoptères. Mais les chenilles de papillons de nuit Attacidae ont une importance particulière : celles-ci sont récoltées exclusivement du 25 juillet au 30 septembre, pendant la période de nymphose où elles descendent en nombre des arbres géants pour se chrysalider en terre. Il y en a une dizaine d'espèces comestibles, principalement des genres Imbresia, Pseudantherea et Anaphe.

A partir de novembre, pendant la saison sèche, s'effectue la récolte du miel. Huit espèces d'abeilles (Apis mellifica adansonii et 7 Trigoninae) le produisent, mais le miel de deux d'entre elles (Apis mellifica et Trigona bocandei) est particulièrement fréquent. Les hommes se chargent de ce travail qui les occupe une grande partie du temps. Le repérage des nids est long et délicat car les abeilles vivent dans des trous des grands troncs, en hauteur. L'homme accède au miel soit en grimpant le long du tronc soit en abattant l'arbre, selon le degré de fragilité des nids.

Il y a de plus un certain nombre de plantes que l'on peut consommer en dehors des repas, le plus souvent pendant les marches et les activités en forêt, à l'occasion. Celles-ci sont assez rares cependant, et les quantités ingérées très faibles. La plupart de ces plantes sont des fruits que l'on mange crus, il y en a au moins 15 espèces, dont les genres Antrocaryon, Gambeya, Manilkara,

Myrianthus. Trois espèces sont réellement estimées : Synsepalum stipulatum (Sapotacée), Pancovia sp. (Sapindacée) et Anonidium manni (Annonacée). Les deux premières sont particulièrement recherchées et les hommes peuvent abattre l'arbre ou en couper une branche pour y prélever les fruits. Malheureusement, les nombreuses bandes de singes saccagent continuellement ceux-ci, souvent avant l'arrivée des hommes !

Qui cueille ?

Les femmes sont principalement les cueilleuses. Ce sont elles qui partent, chaque jour, pour récolter les éléments végétaux de l'alimentation, feuilles, tubercules ou graines. Et c'est l'homme qui recherche et recueille le miel. Mais, de même que les femmes participent à plusieurs techniques de captures, les hommes cueillent. Pendant ses déplacements, l'homme remarque tout ce qui est comestible, et il revient toujours au camp, le soir, avec en plus de la viande qu'il était parti chercher, un petit paquet contenant des feuilles, des champignons, des escargots ou des chenilles. A la saison des chenilles d'ailleurs, ce sont souvent plusieurs couples qui partent ensemble pour visiter le pied des "arbres à chenilles", comme c'est souvent le couple, ou plusieurs couples qui partent pour concasser des noix oléagineuses. Il est d'ailleurs dans les habitudes que les femmes du campement partent toutes en même temps pour effectuer la cueillette. De même, les récoltes de tous les produits végétaux comestibles que l'on rencontre sont effectuées par les hommes et par les femmes lors des chasses aux filets. Enfin, ce sont les hommes qui grimpent dans les arbres pour y prendre ce qui est consommable : fruits, feuilles, miel ou même chenilles.

On voit donc que la cueillette n'est ni une activité rigoureusement féminine, ni une activité solitaire par opposition à la chasse qui serait une activité collective. On doit donc nuancer très sérieusement une affirmation théorique telle que la suivante : "la division naturelle de la chasse et de la cueillette transforme, tout en s'y appuyant, la distinction des sexes. Celle-ci, de purement bio-sociale, comme chez les primates, devient différence vis-à-vis du monde matériel. Dans les sociétés archaïques, elle est essentielle et engendre deux champs d'activités nettement séparés (...). La chasse est une occupation collective, tandis que la cueillette demeure largement individuelle. Les liens entre les hommes

ont tendance à se resserrer et à s'institutionnaliser, les liens entre femmes restent lâches et épisodiques" (MOSCOVICI, La Société contre Nature, 1972). Dans le cas des Pygmées Aka donc, cette division n'est ni si marquée, ni si exclusive.

X X X X X
X X X
X

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOLOGIE ET D'ETHNOBOTANIQUE (S.E.Z.E.B.)

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Téléphone :

Aux recherches de quels groupes, instituts ou équipes participez-vous ? Indiquez si vous avez engagé des contrats avec des organismes de recherches comprenant un programme d'Ethnozoologie ou d'Ethnobotanique ?

.....

Quelles sont vos directions de recherches actuelles en Ethnozoologie et Ethnobotanique ?

.....

Quelles sont vos dernières publications comportant un aspect ethnozoologique ou ethnobotanique ?

.....

Avez-vous des suggestions à faire concernant les activités de la S.E.Z.E.B. ?

.....

(à renvoyer au Secrétariat de la S.E.Z.E.B.)