



HAL
open science

Du terrain ethnographique au modèle et du modèle au terrain archéologique.

Olivier Weller

► **To cite this version:**

Olivier Weller. Du terrain ethnographique au modèle et du modèle au terrain archéologique. : L'exploitation préhistorique du sel en Irian Jaya (Nouvelle-Guinée indonésienne).. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2001, I, pp.245-248. hal-02094014

HAL Id: hal-02094014

<https://hal.science/hal-02094014>

Submitted on 9 Apr 2019

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.

Du terrain ethnographique au modèle et du modèle au terrain archéologique

L'exploitation préhistorique du sel en Irian Jaya (Nouvelle-Guinée indonésienne)

Olivier Weller (UMR ArScAn - Protohistoire européenne)

Si le sel est indispensable à l'homme, il se trouve en quantité suffisante dans la plupart des aliments qu'il rencontre dans la nature. Aussi, s'accorde-t-on pour considérer que c'est la consommation de mets bouillis ou à base de céréales qui a rendu nécessaire l'apport de sel cristallisé dans l'alimentation, soit dès le néolithique. À partir de là, il semble que très vite la rareté des ressources naturelles exploitables ait conduit le sel à jouer un rôle économique et social important avant de lui conférer les multiples usages qu'on veut bien lui prêter (agent conservateur, amélioration de la production laitière, tannerie, fromagerie, fixation des teintures...).

Cependant l'archéologie n'a, par le passé, témoigné que de peu d'intérêt pour ce thème, mis à part les exploitations plus récentes (âge du fer) reconnaissables par leurs volumineux déchets de terre cuite (briquetages), de cendres et de charbons de bois ou encore les premières formes d'exploitation minière de sel gemme (Hallstatt, Hallein...) qui souligne clairement, par la richesse des cimetières qui les accompagnent, le rôle économique important de ce minéral.

En ce qui concerne les périodes plus anciennes, et plus particulièrement le néolithique, la documentation, parfois très ancienne, demeure beaucoup plus éparse et les recherches très locales. L'exploitation du sel est pourtant attestée dès cette période dans différentes régions d'Europe, mais reste considérée bien souvent comme une curiosité locale. C'est à partir du « bon sens commun » ou des théories nutritionnistes que la préhistoire du sel est née sans jamais chercher à découvrir puis étudier les techniques d'exploitation et les fonctions du sel. Mais l'archéologie ne pouvait se pencher sur un thème de recherche dont l'objet même avait disparu sans avoir recours à d'autres observations, qu'elles soient historiques ou ethnographiques.

L'exploitation du sel en Europe du néolithique à l'âge du fer : un tour d'horizon

Généralement, en dehors des techniques minières, on reconnaît l'exploitation du sel par les structures de combustion et par les nombreux déchets en terre cuite (les briquetages). Mais il existe d'autres modes de rejet plus rarement repérés et en particulier les déchets uniquement composés de cendres sans aucun briquetage.

Pour le néolithique, les sites reconnus restent très rares et la majorité d'entre eux l'ont été par la présence de très nombreux récipients fragmentés correspondant à d'anciens moules à sel. L'utilisation des briquetages correspond assurément au néolithique à de forts groupes culturels, importants tant en densité de population qu'en territoire occupé, comme les cultures de Vinca en Bosnie-Herzégovine, du Lengyel en Pologne ou du Cucuteni en Roumanie.

Par ailleurs, l'attrait et l'importance du sel dans les organisations socio-économiques de certains groupes culturels du néolithique sont aussi suggérés par le choix des implantations. En effet, certaines ressources salifères ont vraisemblablement agi comme de véritables pôles d'attraction avec une volonté de contrôle des ressources (groupe d'enceintes fortifiées, habitats de hauteur). C'est aussi bien le cas en Petite Pologne, en Moldavie roumaine qu'en Franche-Comté, dès le milieu du Ve millénaire.

En bref, à travers ces différents exemples d'exploitation et ces différents indices, nous avons été confrontés à deux problèmes généraux, l'un méthodologique et l'autre du domaine de l'interprétation :

- premièrement, comment caractériser et reconnaître les formes d'exploitation du sel là où les briquetages n'ont pas été utilisés ?
- deuxièmement, de quels types peuvent être les rôles et les enjeux du sel au sein de ces sociétés ?

Pour une approche ethnoarchéologique : le cas de la Nouvelle-Guinée

Afin d'apporter des éléments de réponse et d'élargir les hypothèses de travail sur ces sociétés néolithiques, nous nous sommes penchés, avec Pierre Pétrequin et Anne-Marie Pétrequin, sur les modes actuels d'exploitation des sources salées en Irian Jaya, partie occidentale et indonésienne de la Nouvelle-Guinée, au sein de populations d'agriculteurs-éleveurs utilisant encore il y a peu de temps des outils en pierre polie. Nous nous sommes attachés à relever les différents processus techniques mis en œuvre, de la matière première au produit fini, à travers les modes d'acquisition des matières premières, de leurs formes de contrôle social et de leurs diffusions. Les divers aspects de la production et du contrôle socio-économique ont été abordés en regard des comportements humains, qu'ils soient attachés aux contraintes de la matière, de l'environnement, ou à des formes d'organisation sociale et des représentations culturelles spécifiques (Weller, Pétrequin, Pétrequin et Couturaud 1996).

Un bref historique

À la suite des premières expéditions hollandaises, dans les années 1930, on opposait les communautés d'agriculteurs et d'éleveurs de porcs des Hautes Terres (Dani à l'est et Ekari et Moni à l'ouest), grands producteurs de sel d'origine minérale, avec les groupes de piémont qui ne consommaient qu'un sel d'origine végétal, ou encore avec les Basses Terres, chasseurs et exploitants de sagou, qui ignoraient le sel minéral. On privilégiait une interprétation en terme de régime alimentaire où les besoins en chlorure de sodium étaient plus forts chez les populations pour qui les protéines animales restent très rares.

Cependant, avec les études menées en Papouasie Nouvelle-Guinée (Godelier 1969 ; Lemonnier 1984), on s'est rendu compte de l'importance de la production de sel dans les fonctionnements sociaux (échanges, paiements cérémoniels, dotes), y compris pour des sels constitués essentiellement de potasse toxique.

En Irian Jaya, toutes les observations ont reconnu que les pains de sel minéral font partie des richesses traditionnelles utilisées pour les paiements au même titre que les porcs, les haches et les coquillages. Ces communautés qui produisent, échangent et stockent le sel minéral, s'opposent aux groupes des Hautes Terres de l'est qui ne connaissent qu'un sel végétal, obtenu par combustion de feuilles d'épiphytes, malgré un fonctionnement social et économique apparemment semblable.

Les ressources naturelles

Le déterminisme naturel (accès aux ressources, différence de salinité des sources salées, composition minérale) peut expliquer en partie l'importance relative de la production, beaucoup plus intense à l'ouest qu'à l'est des Hautes Terres. Mais il ne suffit pas toujours à rendre compte des choix, puisque certaines sources à faible concentration ont été exploitées alors que d'autres, plus chargées, n'ont été utilisées que pour la boisson et la cuisson de certains légumes.

Outre la variation des concentrations en sels de ces sources, les produits finis et transportables sont eux aussi très diversifiés. Si à l'est, dans le bassin de la Baliem, on produit de petits paquets sphériques de sel charbonneux ou des paquets de filasse imprégnée de sel, à l'ouest, ce sont de grands pains de sel durs, cylindriques ou rectangulaires, qui sont produits et échangés sur de longues distances.

Techniques et productions différenciées

La variabilité des intensités de production de pains de sel des deux grands bassins, Paniai à l'ouest, et Baliem à l'est, répond aussi à des chaînes opératoires de fabrication bien distinctes. Schématiquement, il s'agit de tremper dans l'eau de la source aménagée en bassin des végétaux sauvages ou des plantes cultivées, puis éventuellement de les sécher avant de les brûler et de conditionner la cendre salée obtenue en pains agglomérés. Mais ce principe général présente de nombreuses variations tant dans les choix techniques opérés par les exploitants que dans les modes d'organisation de la production.

Aux sources salées orientales, exploitées par les femmes de la Baliem au moyen d'un produit domestique, le bananier, on oppose celles de l'ouest, bien plus salées, exploitées principalement par les Dani de l'ouest sous forme d'expéditions strictement masculines pouvant parcourir plusieurs jours de marche pour y accéder. Cette production de sel est réalisée au moyen de végétaux sauvages et les cendres sont agglomérées en pains de sel dur, de dimensions standardisées et soigneusement ligaturés. On les distinguera du premier coup d'œil de ceux bien moins soignés des propriétaires du sol d'où sourdent ces sources (Moni).

En détaillant les chaînes opératoires de production du sel, on a cherché à comprendre comment ces savoir-faire s'inscrivent dans un fonctionnement social global, rythmé par les cycles de guerre et par la nécessité d'alimenter momentanément les échanges et les paiements compensatoires.

Un régulateur des rapports sociaux

L'exploitation du sel, comme les expéditions aux carrières de pierre de Yelme (Pétrequin, Pétrequin 1993), est un moyen rapide pour les jeunes guerriers d'accéder aux richesses en porcs, en haches et en coquillage, richesses indispensables pour devenir un vrai homme et participer aux échanges incessants. Cette forme de production collective et massive des Dani de l'ouest, en s'opposant aux normes de production domestique des groupes Moni ou Dani de la Baliem, serait l'aboutissement d'un très haut niveau d'intégration des techniques aux fonctionnements sociaux, où le sel « chaud » est considéré, à l'image des longues haches de pierre, comme une richesse destinée à la régulation de sociétés égalitaires instables.

Par ailleurs, la circulation de groupe d'hommes sur de si longues distances dans le pays Dani nécessitent la mise en place de réseaux d'alliance et d'échange à longue distance. Tous ces réseaux semblent bien résulter des migrations Dani depuis la Baliem nord, très densément peuplée. Ces déplacements de population vers l'Ouest sont principalement dirigés vers la carrière de hache de pierre de Yelme et vers les sources salées du pays Moni. Cette expansion des Dani vers l'ouest, consécutive à une récente croissance démographique, entraîne une intensification des productions de porcs, de haches et de sel afin de réguler les tensions sociales aux moyens des paiements.

Le sel apparaît dans ce contexte comme un bien à forte valeur d'échange, une forme de stockage durable de la richesse, tout comme les haches de pierre et mieux que les porcs.

Retour aux problématiques et terrains archéologiques

Une application archéologique : les sources salées de Franche-Comté

D'ores et déjà, guidés par nos observations ethnographiques des modes et formes de rejet, nous avons pu mettre en évidence sur le terrain au moyen de sondages carottés à proximité de sources salées (Franche-Comté) des exploitations datées du néolithique. Elles n'étaient reconnues auparavant qu'à partir du moyen âge.

Dès lors, les phénomènes déjà reconnus de concentrations de sites de hauteur et de sites fortifiés autour de ces sources fortement salées, pourraient révéler des modes spécifiques de contrôle de la production et de la diffusion du sel. L'enjeu maintenant est d'arriver à évaluer les productions et à déterminer les liens entre ce sel produit et la richesse du matériel archéologique des enceintes et des habitats de hauteur qui dominent ces sources salées.

Toutefois, le sel semble bien avoir été, d'ores et déjà, une ressource convoitée et peut-être un bien d'échange fortement valorisé. Sur une large échelle géographique, les relations spatiales entre la distribution des longues haches dites « de prestige » en roche verte alpine et des ressources salifères paraissent bien aller dans ce sens.

Le sel comme bien d'échange fortement valorisé

À l'échelle de l'Europe occidentale, durant le Ve millénaire, les ressources salifères importantes semblent effectivement avoir agi comme des pôles capables d'importer ces grandes haches polies en roche verte d'apparat provenant de la zone alpine. Aussi le sel pourrait-il faire l'objet d'échanges à longue distance et les zones où l'exploitation est facilitée par les conditions naturelles (forte salinité des sources ou zones lagunaires pour les côtes) pourraient agir comme de véritables pôles d'attraction de produits exogènes, en particulier ces grandes haches polies en roche verte socialement valorisante. C'est le cas, entre autres, autour du golfe du Morbihan, de la baie de Quiberon, ou des sources salées de Halle, ou de Bad Nauheim en Allemagne, ou encore du gisement de Cardona en Catalogne.

Plus largement, en utilisant ce modèle, nous pouvons tenter de mieux comprendre les circuits d'échange ou les mouvements de population, et l'expansion de certains grands groupes néolithiques comme le Cucuteni-Tripolje (Moldavie roumaine), le Lengyel (Petite Pologne), le chasséen (sud et centre de la France) ou, encore, l'Artenac (centre-ouest de la France), qui montrent clairement dans leurs modes d'implantation un véritable intérêt pour le sel.

En bref, nous avons voulu dresser un large panorama des données actuellement disponibles sur l'exploitation du sel depuis le néolithique en Europe et surtout, illustrer les enjeux archéologiques engagés par une observation directe sur le terrain ethnographique, que ce soit sur les techniques, les modes de rejets ou sur les dimensions socio-économiques d'une telle production, trop rarement envisagée en archéologie.

Éléments bibliographiques :

Godelier M. 1969. La 'Monnaie de Sel' des Baruya de Nouvelle-Guinée. *L'Homme*, IX (2), p.5-37.

- Lemonnier P. 1984. La production de sel végétal chez les Anga (Papouasie Nouvelle-Guinée), *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, XXXI (1-2), p.71-126.
- Pétrequin P., Pétrequin A.-M. 1993. *Écologie d'un outil : la hache de pierre en Irian Jaya (Indonésie)*. Valbonne : CNRS. Monographie du Centre de recherches archéologiques, 12.
- Weller O., Pétrequin P., Pétrequin A.-M., Couturaud A. 1996. Du sel pour les échanges sociaux. L'exploitation des sources salées en Irian Jaya (Indonésie, Nouvelle-Guinée). *Journal de la Société des Océanistes*, 102 p. 3-30.