



**HAL**  
open science

## Interactions entre groupes culturels : L'exemple actuel de l'exploitation des sources salées dans les Hautes Terres de Nouvelle-Guinée ( Irian Jaya, Indonésie)

Olivier Weller

### ► To cite this version:

Olivier Weller. Interactions entre groupes culturels : L'exemple actuel de l'exploitation des sources salées dans les Hautes Terres de Nouvelle-Guinée ( Irian Jaya, Indonésie). Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2002, II, pp.125-129. hal-02095395

**HAL Id: hal-02095395**

**<https://hal.science/hal-02095395>**

Submitted on 10 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.

***Interactions entre groupes culturels :  
L'exemple actuel de l'exploitation des sources salées  
dans les Hautes Terres de Nouvelle-Guinée  
(Irian Jaya, Indonésie)***

Olivier Weller (UMR ArScAn – Protohistoire européenne)

Cette courte présentation avait pour objectif d'illustrer la complexité de lecture pour l'archéologue des interactions entre groupes culturels. L'exemple choisi provient d'une étude ethnoarchéologique réalisée avec Pierre et Anne-Marie Pétrequin au cours de trois missions dans la partie occidentale et indonésienne de la Nouvelle Guinée (Weller *et al.* 1996, Pétrequin *et al.* 2000). De retour aux problématiques archéologiques, cette étude a permis de relancer l'étude et de reconnaître de nouvelles formes d'exploitation, dès le Néolithique, d'un matériau ô combien fugace, le sel (Weller 2000, Pétrequin *et al.* 2001).

Les rares sources salées des Hautes Terres de Nouvelle-Guinée ont très vite été reconnues comme des pôles d'attraction pour des populations aussi diverses que les Dani de l'Ouest, les Ekari ou les Damals, soit sous forme d'expéditions répétées, soit sous forme d'habitats permanents. Cependant, les véritables propriétaires des sols où sourdent ces sources sont les Moni, eux-mêmes producteurs de pains de sel.

Aussi, autour de l'exploitation de ces sources fortement salées se retrouvent, en temps de paix, différents groupes culturels. Nous nous pencherons ici plus particulièrement sur les interactions entre les propriétaires du sol et des rituels attachés à ces sources, les Moni, et les exploitants étrangers, principalement les Dani de l'Ouest, regroupés en expéditions strictement masculines qui n'hésitent pas à parcourir plusieurs jours de marche pour s'en revenir, après plusieurs semaines, avec 4 ou 5 grands pains de sel chacun qui alimenteront échanges, paiements et dots (fig. 1).

Schématiquement, il s'agit de tremper dans l'eau de la source aménagée en bassin des végétaux sauvages poreux avant de les brûler et de conditionner les petites concrétions et la cendre salée obtenues en pains agglomérés aux formes et dimensions normalisées. La teneur en chlorure de sodium dans les pains dépend donc essentiellement de la salinité des eaux, de la porosité des végétaux et des conditions de tri entre cendres salées et combustible.

Néanmoins, ces processus simples d'imprégnation puis de combustion plus ou moins complète des fibres végétales présentent de nombreuses variations entre les deux groupes.

**L'exploitation du sel par les Dani de l'Ouest**

Regroupés en expédition pouvant atteindre jusqu'à 60 personnes, les jeunes guerriers Dani de l'Ouest n'hésitent pas à sortir de leur territoire linguistique et à parcourir plus de 10 jours de marche pour accéder aux sources les plus concentrées situées chez les Moni.

Arrivé à la source, le groupe construit un ou deux bâtiments pour s'abriter, tout à fait identiques aux maisons d'habitation de plan rectangulaire des Moni, alors qu'ils sont habitués aux maisons rondes de leurs villages.

Il faut ensuite des vivres, surtout des patates douces, pour l'ensemble du groupe. Un accord est passé entre les « propriétaires » du sol et ces exploitants temporaires, qui se verront livrer régulièrement patates,

## Systèmes de production et de circulation

taros et feuilles à cuire en échange de coquillages, de porcs, de haches ou de filets. L'exploitation du sel par les groupes étrangers à la région est donc d'un bon rapport social et économique pour les Moni qui profitent de ces arrivées régulières pour acquérir des biens auxquels ils n'ont que rarement accès.

Les jeunes Dani partent alors couper en forêt de jeunes rejets de plantes forestières poreuses (Urticacées) rassemblées sous forme de rouleau de 25 à 30 kg chacun. Durant l'immersion des plantes dans le bassin de la source un jour et une nuit, le groupe assemble le bûcher avec du bois refendu, un bois dur qui ne donnera que de gros charbons de bois résistants.

Dans la nuit, après les pluies quotidiennes, on procède à la combustion lente et contrôlée des plantes imbibées. Elle durera plus de sept heures et l'on éteindra systématiquement les flammes par un ajout de saumure.

Au matin, tout le groupe d'hommes va alors trier très soigneusement les petites concrétions de sel qui ont épousé les pores végétaux des charbons de bois du combustible.

Après réduction en poudre des concrétions puis tamisage à travers les mailles d'un filet de portage, l'emballage peut commencer. Pour cela, on étend de longues feuilles de pandanus recouvertes de petites feuilles fraîches comestibles à l'intérieur d'un moule en bois quadrangulaire aux dimensions standardisées que l'on remplit de sel en y ajoutant un peu de saumure afin d'en faire une pâte plastique et homogène.

Après fermeture en rabattant les longues feuilles de pandanus, on ligature chaque pain soigneusement à l'aide de bandes d'écorce ou de ratan refendu.

Le séchage des pains au-dessus d'un foyer entretenu jour et nuit durera près d'une semaine jusqu'à ce qu'ils deviennent « durs comme de la pierre » et ainsi résistant au transport et à la pluie.

Pour les Dani de l'Ouest, l'importance est donnée au tri soigneux afin d'obtenir un sel de qualité sans impuretés, et à la régularité de la forme du pain et de ses ligatures. On différenciera au premier coup d'œil ces pains de ceux produits par les Moni.

### L'exploitation du sel par les Moni

Chez les Moni, l'exploitation du sel est assurée par l'ensemble de la population. Ce sont les communautés les plus proches de la source (dans un rayon de 5 à 10 km) et les lignages détenant les droits (mais surtout les devoirs rituels) qui exploitent les sources salées. Hommes et femmes participent à l'exploitation suivant la division classique du travail en Nouvelle-Guinée :

- les hommes recherchent et coupent les plantes (des perches rectilignes de Poivrier) et le combustible (du bois de chauffage classique qui donnera de nombreuses cendres et peu de charbons) ;
- les femmes transportent le bois abattu et les fagots de plantes, elles assurent le trempage dans la source ;
- la combustion qui n'est quasiment pas surveillée et le tri rapide et peu soigneux restent une tâche collective tandis que le moulage et l'emballage sont réservés aux adolescents. Ces derniers versent les cendres salées mêlées aux petits charbons dans un trou cylindrique d'environ 30 cm de profondeur recouvert de longues feuilles de pandanus et de feuilles trempées dans la saumure. Après ajout de saumure, ils rabattent les feuilles, extraient le paquet et lui donnent une forme cylindrique allongée en le comprimant à la main pour le ligaturer avec de larges bandes d'écorce.

Notons qu'on utilisera aussi, mais plus rarement, un moule rectangulaire irrégulier à l'image de ce que font les Dani de l'Ouest. La forme obtenue restera très irrégulière.

### Interactions entre producteurs autour de l'exploitation du sel

L'exploitation de ce groupe de sources salées par les Moni d'une part et les Dani de l'Ouest d'autre part, est très proche mais dissemblable, ce qui ne tient ni aux sources elles-mêmes, ni aux conditions environnementales puisque ces sources sont exploitées à la fois par les Moni et les Dani de l'Ouest.

La production tant par son organisation, par la qualité du sel obtenu, par la régularité des pains et des emballages démontre une véritable volonté de différenciation de la part des Dani de l'Ouest ; les phénomènes d'emprunt sont évidents aussi bien par les propriétaires des sols que par les exploitants étrangers (fig. 2). Si les pains de sel obtenus se différencient aisément par leur qualité ou leur régularité, c'est aussi les fonctions sociales mêmes du sel qui doivent être distinguées.

## Fonctions et utilisations du sel

Les Dani de l'Ouest bien que reconnaissant l'origine féminine du sel dans le mythe qui lui est attaché s'attribuent l'ensemble de la production des pains de sel. On exploite les sources avec les produits de son milieu : la forêt. Les exploitations sont ici intensives et la diffusion lointaine. Leurs pains de sel circulent sur plusieurs dizaines voir centaines de kilomètres, toujours aux mains des hommes (fig. 1), alors que chez les Moni la diffusion des pains de sel reste locale et s'intègre parmi les autres biens alimentaires.

Bien que considéré partout comme un aliment chaud, fortifiant, favorable à la santé, le sel est, dans tous les cas, insuffisamment consommé pour pouvoir subvenir aux besoins physiologiques théoriques de l'être humain.

La fonction la plus importante du sel semble plutôt à rechercher dans la régulation des rapports sociaux. Il sera, en effet, utilisé chez les Dani de l'Ouest dans les échanges compétitifs, les paiements compensatoires ou les dots. On pourra aussi donner, sans contrepartie immédiate, un pain de sel à un partenaire d'échange.

L'exploitation du sel, comme les expéditions aux carrières de pierres de Yeleme (Pétrequin et 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. Participer aux expéditions vers les sources salées ou les carrières de pierre, permettra alors d'acquérir par échange de porcs que l'on aurait mis des années à élever.

Par ailleurs, la circulation de groupe d'hommes sur de si longues distances nécessite 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 haches de pierre de Yeleme et vers les sources salées du pays Moni. Cette expansion des Dani vers l'Ouest, conséquente à une récente croissance démographique, entraîne alors une intensification de la production 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. En contrôlant la majorité de la production et de la circulation du sel à l'est de ces sources, ils poursuivent en fait leur expansion vers l'Ouest en cherchant à contrôler l'ensemble des sources de richesses potentielles, les carrières de pierre et les sources salées.

Aujourd'hui, plus de quatre ans après ces observations, les sources salées sont toujours exploitées et la population Dani de l'Ouest est solidement installée dans la région (observations en 2000). Seules les carrières de pierre ont été désertées au profit des missions religieuses et des avant-postes de la colonisation indonésienne, nouvelles sources de richesses (haches en acier, parures, vêtements...).

## Éléments bibliographiques

- Pétrequin P. & A.-M. 1993. *Écologie d'un outil : la hache de pierre en Irian Jaya (Indonésie)*, Monographies du C.R.A., 12, Paris : CNRS.
- Pétrequin P. & A.-M., Weller O. 2000. Cuire la pierre et cuire le sel en Nouvelle-Guinée : des techniques actuelles de régulation sociale. In : *Arts du feu et productions artisanale*, XXe Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, octobre 1999, Antibes : APDCA, p. 545-564.
- Pétrequin P., Weller O., Gauthier E. & Dufraisse A. 2001. Salt springs exploitations without pottery during Prehistory. From New Guinea to the French Jura. In : Pétrequin et Beyries (dir.), *Ethnoarchaeology and its transfert*. Actes du 5e Meeting of The European Archaeologist Association, Bournemouth, sept 1999, Oxford, BAR, International Series.
- Weller O. 2000. Produire du sel par le feu : techniques et enjeux socio-économiques dans le Néolithique européen. In : *Arts du feu et productions artisanales*, XXe Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, octobre 1999, Antibes : APDCA, p. 565-584.
- Weller O., Pétrequin P. & 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.

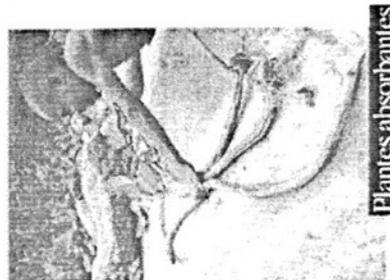
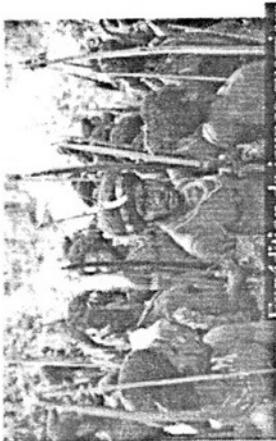
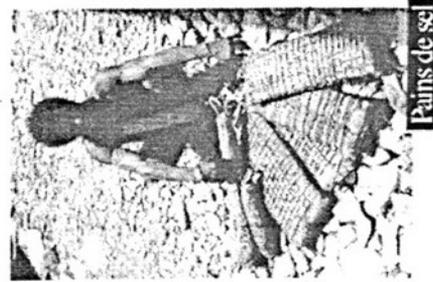
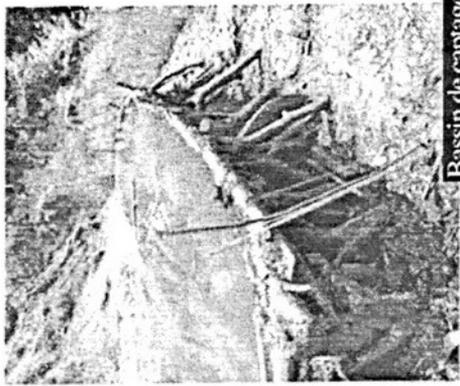
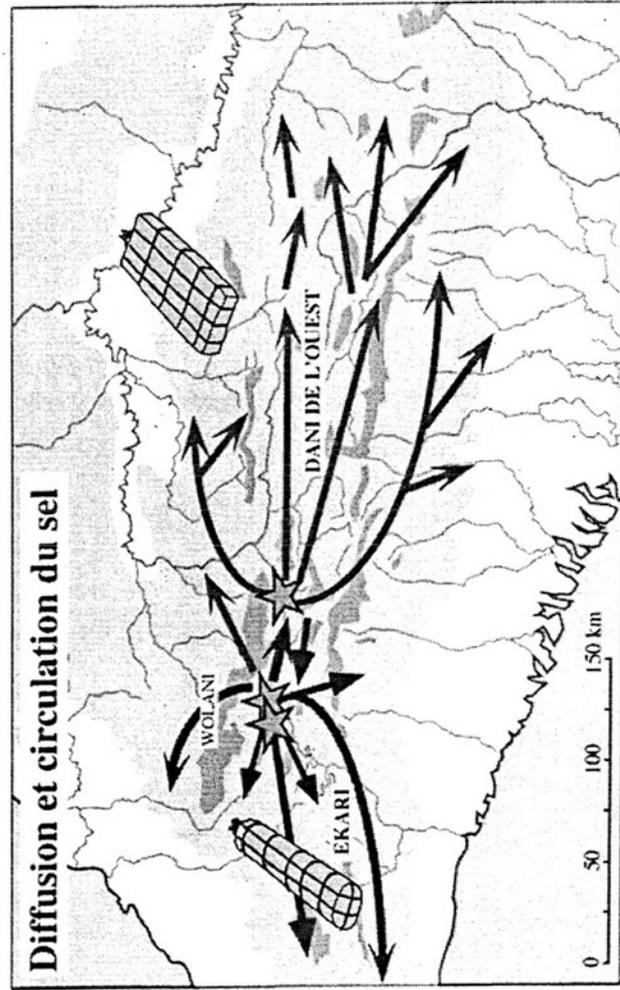
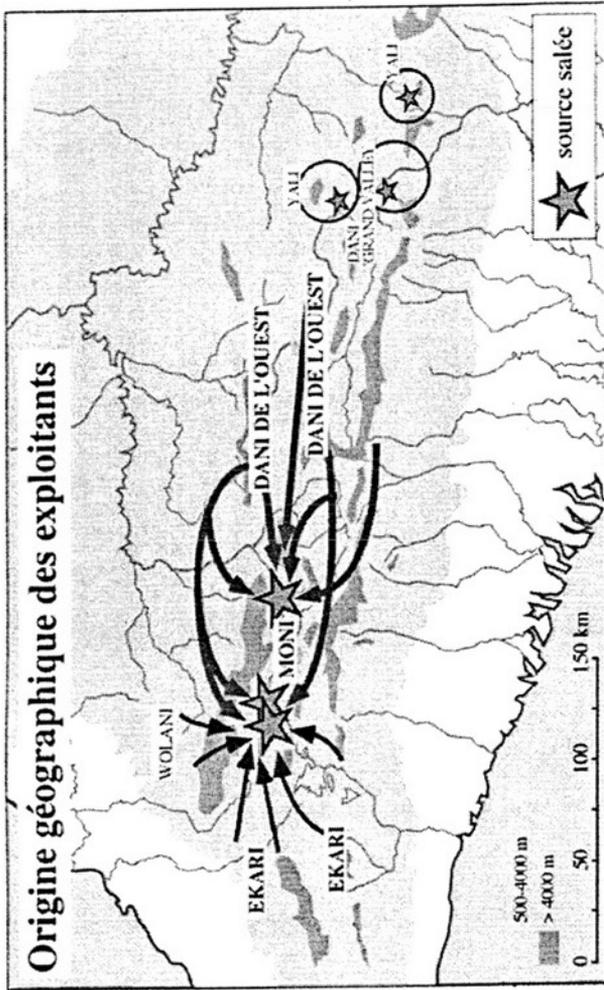


Fig. 1 : L'exploitation des sources salées en Nouvelle-Guinée (Dani de l'Ouest)

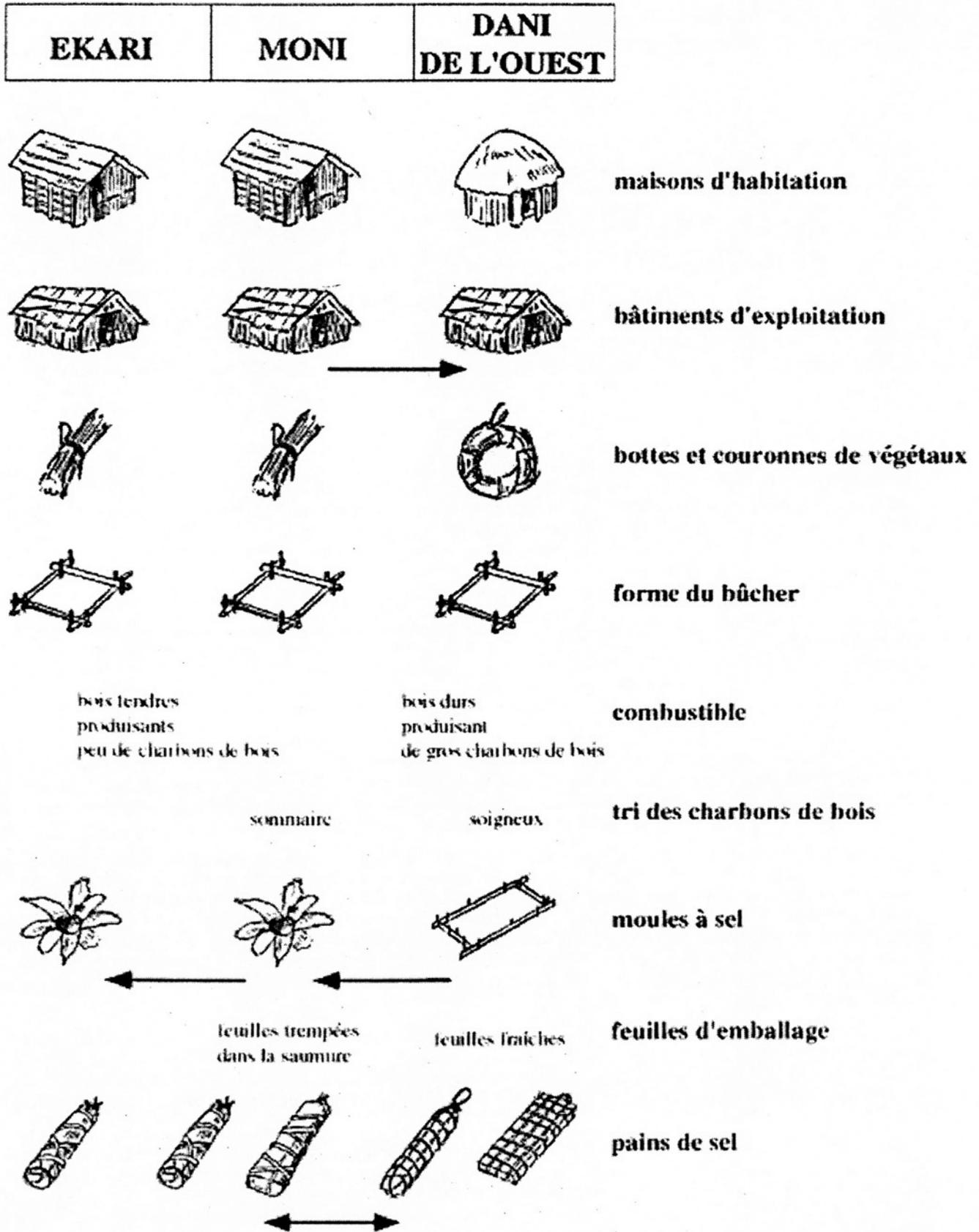


Fig. 2. Interactions autour des sources salées entre groupes producteurs