

Agriculture itinérante sur brûlis (AIB) et plantes cultivées sur le haut Maroni: étude comparée chez les Aluku et les Wayana en Guyane française

Slash and burn agriculture and plant cultivated on upper Maroni: comparative study among Aluku and Wayana peoples in French Guiana

Marie Fleury¹

¹Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris. Paris, France

Résumé: Vers la fin du 18^e siècle, les Noirs marrons Aluku, descendants d'esclaves rebelles fuyant les plantations hollandaises et les Amérindiens Wayana, arrivant du Brésil, où ils fuyaient les chasseurs d'esclaves, se sont rencontrés sur le haut Maroni, en Guyane française. Ce partage d'un même lieu de vie a été l'occasion d'échanger un grand nombre de techniques, notamment en ce qui concerne l'agriculture itinérante sur brûlis, et les plantes cultivées. Toutefois notre étude montre que le culte des ancêtres chez les Noirs marrons a modifié leur cycle cultural (*via* la culture du riz), influençant ainsi leur gestion de l'environnement. De même la nature et la diversité des plantes cultivées diffèrent sensiblement en fonction des usages traditionnels et habitudes culinaires des deux sociétés. Les Aluku ont sélectionné de nombreuses espèces et variétés de plantes qui leur sont propres et sont liées à leurs racines africaines. Les Amérindiens cultivent des plantes spécifiques utiles au chamanisme (tabac) et à leur artisanat traditionnel. De plus, leur perception de la nature implique des pratiques culturelles différentes notamment avant le défrichage. Cette étude illustre l'influence de la diversité culturelle sur la gestion de l'agrobiodiversité et, de manière plus générale, sur l'adaptation de l'homme à son environnement.

Mots clés: Agriculture itinérante sur brûlis. Abattis. Guyane Française. Noir marrons aluku. Amérindiens wayana. Plantes cultivées. Agrobiodiversité.

Abstract: In the late 18th century, Aluku Maroons, descendants of rebel slaves from Dutch plantations and Wayana Indians, fleeing from Brazilian slave hunters met on the upper Maroni in French Guiana. They shared the river and several techniques of subsistence, including slash and burn agriculture, and cultivated plants. However our study shows that ancestor worship among the Maroons impacts their crop cycle (through the cultivation of rice) and influences their environmental management. Similarly the nature and diversity of crops differs significantly based on traditional cooking habits and practices of both populations. Aluku selected a lot of species and varieties of plants that are their own and are linked to their African roots. The Indians grow useful plants specific to shamanism (tobacco) and their traditional crafts. Moreover, their perception of nature involves different cultural practices including before clearing. This study illustrates the influence of cultural diversity on the management of agro-biodiversity and more generally on the adaptation of man to his environment.

Keywords: Slash and burn agriculture. French Guiana. Aluku Marrons people. Wayana Amerindians. Crops. Agrobiodiversity.

FLEURY, Marie. Agriculture itinérante sur brûlis (AIB) et plantes cultivées sur le haut Maroni: étude comparée chez les Aluku et les Wayana en Guyane Française, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 11, n. 2, p. 431-465, maio-ago. 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1981.81222016000200006>.

Autora para correspondência: Marie Fleury. Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris, UMR PALOC, Cayenne, Guyane Française. (fleury@mnhn.fr).

Recebido em 07/01/2014

Aprovado em 13/07/2016



AVERTISSEMENT

La jouissance et l'exercice de l'ensemble des droits directs et indirects acquis, ou susceptibles de l'être, sur la base de la présente publication se font sous réserve des droits des communautés locales créatrices ou détentrices des savoirs mentionnés dans la présente publication conformément aux différentes règles pertinentes applicables en la matière (entre autres article 8j) de la Convention sur la diversité biologique (CDB) et les multiples décisions subséquentes de la Conférence des parties à la CDB.

INTRODUCTION: ÉVOLUTION DE L'AGRICULTURE ITINÉRANTE SUR BRÛLIS DANS LE SUD DE LA GUYANE

L'agriculture itinérante sur brûlis est la forme d'agriculture la plus ancienne pratiquée dans les forêts tropicales. Son apparition remonterait à 8600 ans BP en Amérique, 8 000 ans BP en Asie, et 5 000 ans BP en Afrique. Elle est pratiquée par 300 à 500 millions de personnes et utilise un tiers des sols exploitables dans le monde (Giardina *et al.*, 2000). C'est un système agraire dans lequel le champ est défriché par le feu¹ pour être cultivé pendant une période brève pour être ensuite mis en une jachère le plus souvent forestière à longue révolution (Conklin, 1957).

En Guyane, cette forme d'agriculture de subsistance représente la majorité des terres cultivées. Cette tendance se maintient dans le temps, comme nous le montrent les

données chiffrées. En 1997, 90% des exploitations, la plupart situés dans le sud de la Guyane, reposent sur une surface de moins de 5 ha organisée en abattis² (Grandisson, 1997, p. 57). En 2010 (Agreste, 2011) la configuration est la même comme le montrent les données de la Direction de l'Agriculture et de la Forêt (DAF): 87% des abattis se concentrent dans les huit communes du sud (Agreste, 1996) et y représentent 81% des terres agricoles.

A l'inverse, dans le nord du département seulement 5% des terres sont consacrées aux abattis, dont seulement un tiers en culture itinérante. L'agriculture a donc tendance à se sédentariser sur le littoral avec des cultures pérennes (riz, cultures maraîchères, arbres fruitiers, etc.), tandis que le système traditionnel de la culture itinérante sur brûlis persiste dans le Sud. Ainsi sur la commune de Maripasoula, en 1995, sur 322 exploitations agricoles, 316 sont des abattis représentant 451 ha pour 482 ha, soit 93,6% de Surface Agricole Utilisée³. D'une manière globale, la proportion d'abattis par rapport au nombre total d'exploitations est même en augmentation passant de 76% en 1980, à 90% en 2000 (Tsayem Demaze, 2008a).

Cette tendance s'est confirmée par la suite, puisque le nombre d'exploitations agricoles continue à croître en Guyane passant d'un peu plus de 2000 en 1980 à près de 6 200 en 2010 avec une hausse de la SAU de seulement 8% (25 133 ha). En bref, la surface agricole a triplé entre 1980 et 2010, tandis que la surface occupée par les abattis a été multipliée par cinq. Cet accroissement est dû à une

¹ La majorité des sols tropicaux sont acides et relativement peu fertiles (Andre, 1998). Plus de 90% des sols amazoniens ont des teneurs insuffisantes en phosphore et azote et 75% en potassium (Hecht; Posey, 1990). Le brûlis permet d'enrichir le sol en éléments minéraux. Le phosphore, en particulier, devient assimilable par les plantes, grâce à l'augmentation du pH du sol par les cendres (Richards, 1985). Le taux de phosphore serait accru de 3280%, celui du calcium de 1200% et celui du magnésium de 1000% (Levang, 1983). La pratique du brûlis présente six effets bénéfiques selon Rambo (1981): la suppression de la végétation indésirable dans le champ; une modification de la structure du sol qui facilite le semis, une amélioration de la fertilité du sol par les cendres; l'abaissement de l'acidité du sol, l'accroissement de la disponibilité des nutriments contenus dans le sol et sa stérilisation qui induit une réduction des populations microbiennes, d'insectes et de mauvaises herbes. Des travaux récents de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) montrent que, contrairement aux idées reçues, l'agriculture sur brûlis diminuerait l'effet de serre, par stockage de carbone organique dans la terre, suite au brûlis et au lessivage des sols par la pluie (Chaplot *et al.*, 2008).

² Soit en "parcelle ou ensemble de parcelles obtenues au détriment de la forêt, gérée par une ou plusieurs personnes répondant à la satisfaction continue des besoins et dont la pérennité est essentiellement assurée par la pratique de la défriche-brûlis et de la jachère" (Grandisson, 1997, p. 57).

³ Service central des Enquêtes et Études statistiques (SCEES)-Recensement agricole 1993/1995

augmentation du nombre d'exploitations le long des grands fleuves de l'intérieur, lui-même étant lié à un fort taux de croissance démographique (Lambert, 2011). En effet la population de l'intérieur guyanais, même si elle ne représente que 10% de la population totale, a grandi de 70% entre 2 000 et 2010, soit deux fois plus vite que sur le littoral (Agreste, 2011).

Ces données sont peut-être sous-estimées puisque 70% des agriculteurs installés exercent sans titre (IEDOM, 2009). En effet, pour des raisons historiques, 90% du foncier relève du domaine privé de l'Etat (Calmont, 2000) ce qui représente une contrainte forte en termes d'accès au foncier pour les agriculteurs, d'autant que certains d'entre eux n'ont pas de papiers français. Selon les articles R 170-31 à R 170-45 du Code du Domaine de l'État, la demande de terres agricoles peut se faire sous forme de bail emphytéotique, de cession onéreuse, ou de concession. Les articles cités ont toutefois été modifiés par décret le 19 octobre 2007 pour prendre en compte "l'agriculture sur abattis à caractère itinérant" (Appendice). La superficie maximale accordée par exploitation passe ainsi de 5 à 20 ha pour une durée initiale de 5 ans, reconduite de façon tacite dans la limite de 20 ans. On n'exige plus le défrichement total de la parcelle dès la première année, comme c'était le cas auparavant. Ce décret applicable uniquement dans certaines communes de l'intérieur, représente une avancée notable en termes de reconnaissance officielle de l'agriculture itinérante sur brûlis (AIB) en prenant en compte la jachère dans le système agricole.

PRESENTATION DU CONTEXTE ET PROBLEMATIQUE

LOCALISATION DE L'ETUDE

L'étude a été menée sur le haut Maroni, fleuve-frontière avec le Surinam, au sud-ouest de la Guyane (Figure 1). La commune de Maripasoula, la plus grande de France, couvre

18 360 km² (21, 8 % de la Guyane) et jouxte le Surinam à l'ouest et le Brésil au sud. Sa population estimée à 636 habitants en 1967, 3 710 habitants en 1999, 6 596 en 2008 a atteint 9 970 habitants en 2012, d'où une densité actuelle de 0,54 habitant/km². Cette forte croissance démographique est liée en partie à la reprise de l'activité aurifère dans la région à partir des années 90, avec un fort impact territorial, social et environnemental. Les Aluku représentent environ 54% de la population, les Amérindiens 20% (Ayangma, 2015).

Couverte de forêt dense tropicale humide, la région est accessible uniquement par avion ou par pirogue en remontant le fleuve Maroni. Y vivent des populations amérindiennes, businenge⁴, créoles, haïtiennes, surinamaises, brésiliennes, pratiquant presque toutes l'agriculture sur brûlis au sein d'un système pluriactif mêlant activités traditionnelles, salariées et commerciales.

Nos enquêtes se sont déployées sur plusieurs sites: le bourg de Maripasoula, les villages wayana de Elahé, Twenké et Antécume pata, situés sur la même commune et, à des fins comparatives, un village traditionnel aluku (*konde*), Loka sur la commune de Papaïchton, limitrophe de Maripasoula et considérée comme la "capitale" du pays aluku.

PROBLEMATIQUE

Notre étude⁵ compare les techniques agricoles et la biodiversité cultivée chez deux populations aux systèmes sociaux et culturels contrastés:

- Les Aluku ou Boni, descendants d'esclaves rebelles échappés des plantations hollandaises au 18^e siècle (Businenge). La société aluku, marquée par ses racines africaines, est matrilineaire: le système de parenté passe par les femmes et le finage est réparti en fonction des matrilineages. Leur pratique du culte des Ancêtres a pour effet de fixer les villages traditionnels (*konde*), intégrant les lieux de cultes. Parallèlement, de petits campements (*kampu*),

⁴ Terme utilisé pour désigner les populations de Noirs marrons (ou *Quilombolas* au Brésil).

⁵ Elle s'est déroulée dans un premier temps dans le cadre d'un programme européen sur l'avenir des peuples de la forêt (APFT), financé par la DG VIII de l'Union Européenne puis d'un programme de recherche sur l'agriculture traditionnelle et la réduction du temps des jachères (SOFT) financé par le ministère de l'Environnement.

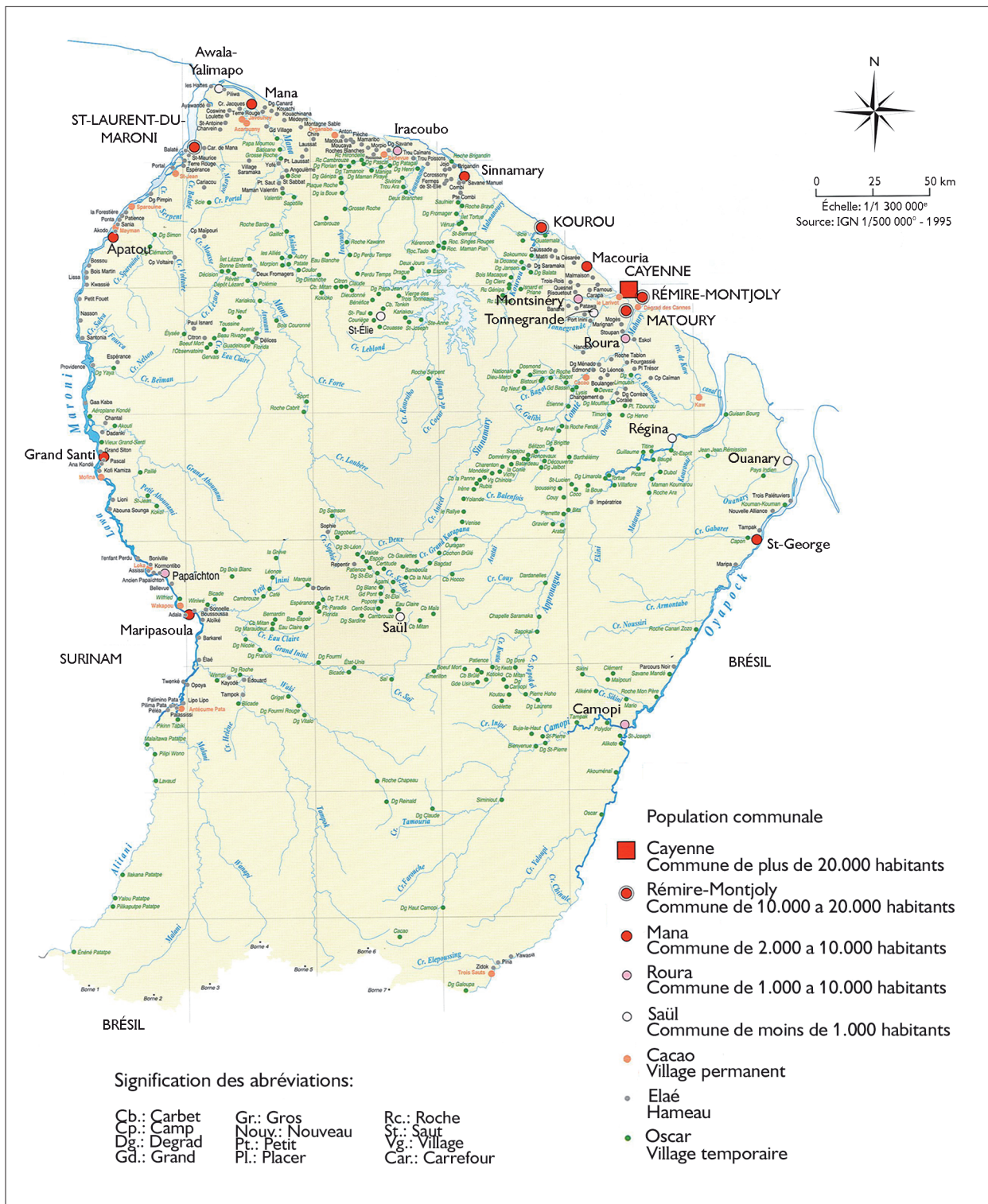


Figure 1. Carte toponymique de la Guyane. Source: atlas de Guyane, (Barrère, 2001).

souvent installés près des parcelles cultivées (abattis), servent d'habitats temporaires.

- Les Wayana, Amérindiens de famille linguistique karib qui, à l'opposé, avaient jusqu'à une époque récente, un mode de vie traditionnel semi-nomade. En effet, leurs villages étaient régulièrement déplacés: un nombre trop important de décès dans le village, le manque de ressources (gibier, poisson), ou encore l'accessibilité à de nouvelles terres cultivables étaient autant de raisons de déplacer l'habitat et accéder à d'autres territoires.

Depuis les années 50, et surtout depuis 1969, date de la création des communes et début de la construction des écoles et des dispensaires, on assiste à une sédentarisation des villages wayana le long du Litani et du Tãmpok.

Les Aluku, quant à eux, ont dû restreindre leurs séjours dans les campements en raison de la scolarité de leurs enfants dans les plus gros bourgs. Ce changement des modes d'habitats, entraîne une concentration de population autour de plus gros villages, ce qui rend parfois l'accès aux terres cultivables problématique avec pour corollaire une diminution du temps de jachère (Renoux *et al.*, 2007).

Notre problématique concerne l'influence des choix culturels, sur les plantes cultivées et les pratiques agricoles, et donc plus largement sur la gestion de l'environnement. Un éclairage historique de la situation actuelle est donné par la comparaison de nos relevés effectués entre 1990 et 2000 à celles de Jean Hurault qui a travaillé dans cette région dans les années cinquante (Hurault, 1961, 1965, 1968).

Après une description du système agricole et des pratiques culturelles associées, nous aborderons l'évolution de l'agriculture sur brûlis sous l'influence de l'urbanisation. Nous soulignerons enfin l'importance sociale et culturelle de l'agriculture traditionnelle chez ces populations du haut Maroni, notamment à travers l'étude de la diversité des

espèces et variétés cultivées. Les noms des cultivars sont de précieux indicateurs des échanges et des réseaux sociaux mis en jeu dans cette activité.

PRESENTATION DU CONTEXTE PHYSIQUE ET HUMAIN: LA REGION DE MARIPASOULA

La Guyane fait partie du bouclier guyanais qui couvre les trois Guyanes, la partie nord-amazonienne du Brésil et la pointe orientale de la Colombie et du Venezuela. En Guyane, ce socle ancien est constitué de roches magmatiques, volcaniques, volcano-sédimentaires et sédimentaires. Tous les terrains du socle sont recouverts d'une formation latéritique épaisse qui peut atteindre plus de cinquante mètres. La commune de Maripasoula est située dans la ceinture de roches vertes⁶ qui traverse la Guyane de Maripasoula à Camopi.

La région est caractérisée par une association de sols ferrallitiques typiques lessivés et appauvris, et de sols hydromorphes minéraux sur terrasses et alluvions fluviales de fonds de vallée. La région de Elahé-Twenké (villages wayana) correspond à la juxtaposition de ces deux types de sols. La région de Loka (village aluku) est caractérisée par une association de sols ferrallitiques typiques, remaniés et rajeunis sur complexe vulcano-sédimentaire de la série Paramaca.

En général, les sols sur terres hautes sont peu fertiles. Dans un tel contexte, les qualités physiques de ces sols seront primordiales et déterminent finalement le choix d'utilisation, les sols les plus intéressants du point de vue fertilité chimique étant ceux qui dérivent des massifs basiques de "roches vertes" (Blancaneaux, 2001, p. 50). En conclusion, la région de Maripasoula se situe sur des terres sont un peu plus fertiles que les terres hautes tout en restant très médiocres. La pluviométrie moyenne y est de 2 500 mm avec une température moyenne annuelle de 26°,6 (Barret, 2001).

⁶ C'est une formation volcano-sédimentaire métamorphisée au contact des intrusions néo-transamazoniennes et méso-transamazoniennes (Marteau; Vasquez-Lopez, 2001, p. 40).

LE SUD DE LA GUYANE A TRAVERS L'HISTOIRE

Avant la conquête par les Européens, la région des Guyanes était le point d'aboutissement de différentes migrations amérindiennes venant de l'ouest (Trinidad, Venezuela) et du sud (Brésil). Au début du 17^e siècle, environ 30 000 Amérindiens peuplent la région qui deviendra la Guyane française (Figure 2). C'est au cours

de ce siècle que les Français colonisent la Guyane mais, à la fin du 17^e, ils ne peuplent encore qu'une petite partie du territoire, au contour encore imprécis. La question de la frontière ne sera réglée que deux siècles et demi plus tard (Hurault, 1971).

Les Aluku⁷ sont un des derniers groupes de Noirs marrons formés dans la colonie hollandaise (actuel

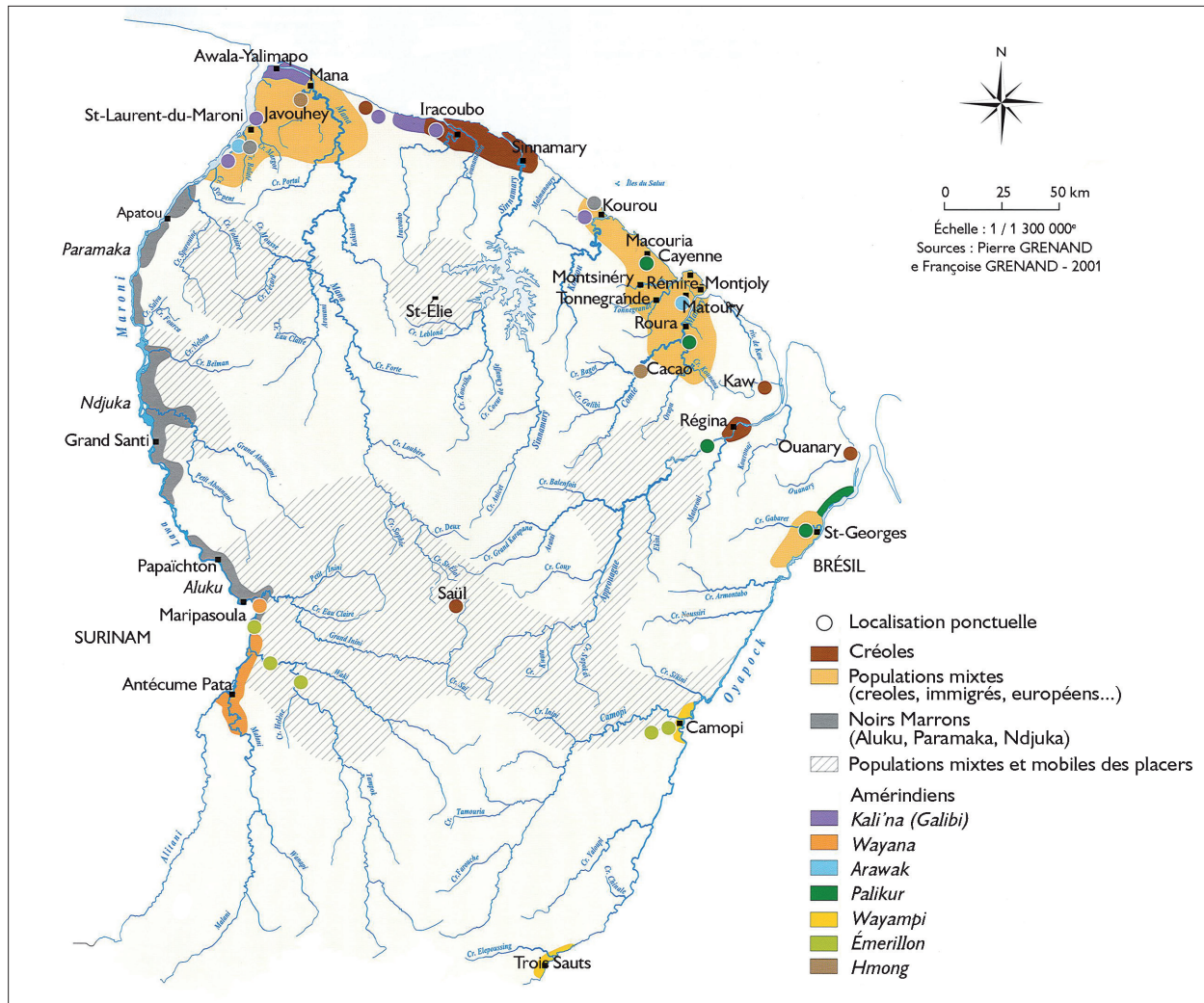


Figure 2. Carte des populations des Guyanes. Source: atlas de Guyane, (Barrère, 2001).

⁷ Les Boni, se font appeler Aluku depuis les années 1990, du nom d'un de leurs chefs. Boni était un chef de guerre, tandis que Aluku s'occupait de la vie dans les villages. Boni fut tué par les Ndjuka, et le groupe se considère donc comme les descendants d'Aluku. Ils parlent la langue Aluku nenge, créole d'anglais élaboré durant la période de l'esclavage.

Surinam), au 18^e siècle. Jusqu'en 1776 eut lieu une guerre acharnée contre les Hollandais, et contre leurs frères ennemis, les Ndjuka qui avaient signé dès 1760 des traités de paix avec les Hollandais, les engageant à ramener tous les nouveaux fugitifs. En fuite, les Boni traversèrent le Maroni entre 1776 et 1777 et s'installèrent du côté français, sur la crique Sparouine. La guerre continuant, les Boni remontèrent le Maroni et s'établirent le long du Lawa en 1791 tandis que les Ndjuka s'installèrent sur le Tapanahoni. (De Groot, 1984; Hoogbergen, 1985). Soulignons qu'entre 1793 et 1815, les Boni, toujours poursuivis par les Ndjuka, se réfugièrent sur le Marouini, auprès des Indiens Wayana. Cette période de contact fut fertile en échanges de savoir-faire: les Aluku apprenant aux Wayana à fabriquer des pirogues monoxyles par exemple, tandis que les Aluku empruntaient certainement des techniques agricoles aux Amérindiens.

En 1815 les Aluku se réinstallèrent sur le Lawa où ils vivent encore actuellement. En 1890, le Lawa fut reconnu comme frontière officielle entre les Guyanes (hollandaise et française), et l'année suivante, en 1891, les Boni choisirent de vivre sous l'autorité française (Hurault, 1961).

Le territoire de l'Inini créé en 1930 fut placé directement sous l'autorité du gouverneur de la Guyane. Il s'opposait ainsi au littoral, considéré comme le territoire de la Guyane. La Guyane devint département français en 1946 puis, en 1969, l'ensemble de la Guyane fut divisé en communes (Mam-Lam-Fouck, 1996).

Jusqu'en 1969, Amérindiens et Busi-nenge peuplant l'intérieur de la Guyane, n'étaient pas considérés comme des citoyens français, mais comme des hôtes sous protectorat (Hurault, 1971). La création des communes sur tout le département, mettant fin au statut particulier du territoire (puis de l'arrondissement) de l'Inini, modifiera leur

statut, et leur permettra d'obtenir la nationalité française. Si les Aluku se sont de suite mobilisés pour l'obtenir, les Amérindiens Wayana ont attendu les années 2000 pour régulariser leur situation vis-à-vis de l'administration française et demander leur citoyenneté.

En 2007 a été créé le plus grand parc national français, de 3,4 millions d'hectares, dans le sud de la Guyane. Les communes de Maripasoula, Papaïchton, Camopi et Saül sont maintenant sur le territoire du Parc Amazonien de Guyane, avec des zones de cœur et des zones de libre adhésion réglementées par la charte du Parc qui détermine les enjeux et les orientations stratégiques. La place de l'abattis y a été reconnue notamment pour renforcer l'autosuffisance alimentaire du territoire en produits agricoles et la transmission des valeurs, savoirs et savoir-faire locaux⁸.

CARACTERISTIQUES DU PAYSAGE SOCIO-ECONOMIQUE

Le paysage socioéconomique actuel de la Guyane est caractérisé par une explosion démographique (3,5 % par an), liée d'une part à un taux de natalité très élevé (4 enfants par femme en moyenne) et de l'autre à une immigration très forte avec plus de 25% de la population immigrée. On constate également une économie informelle très développée et une mobilité très forte, en particulier chez les hommes. Un système coutumier qui côtoie le système régalien est toléré par l'Etat sans être reconnu, mises à part les zones de droit d'usage (Piantoni, 2002). Ces Zones de Droit d'Usage (ZDU) (Figure 3) ont été délimitées sur le domaine privé de l'Etat, suite à la promulgation du décret ministériel du 14 avril 1987. Elles constituent une reconnaissance du droit spécial des communautés d'habitants tirant traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt⁹.

⁸ cf. <http://www.parc-amazonien-guyane.fr/assets/labattis-au-coeur-du-developpement-de-la-guyane.pdf>.

⁹ Elles sont actuellement au nombre de quinze couvrant une superficie de 669 686 ha soit 8% du territoire guyanais, dont 84% dans l'intérieur forestier (Fleury *et al.*, 2008; Davy; Filoche, 2014).



Figure 3. Photo aérienne du bourg de Maripasoula en 2001: on visualise les différents stades de culture et de jachère des abattis, disposés en nids d'abeille autour du bourg. Cliché: Mission pour la création du Parc de la Guyane.

I- L'AGRICULTURE CHEZ LES ALUKU

CYCLE CULTURAL

ABATTAGE ET BRULAGE

Les Aluku, comme les autres populations des Guyanes, ont adopté les techniques culturales des Amérindiens

(Figure 4). Ils pratiquent l'abattage et le brûlis de la zone à cultiver dans l'année. On commence par sabrer toute la surface à abattre, puis on coupe à moitié les arbres de moyen et petit diamètre, qui seront entraînés par la chute des plus gros arbres.



Août	Sept	Oct	Nov	Dec	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil
Grande saison sèche				Petite saison Des pluies		Petite saison sèche		Grande saison des pluies			
Défriche/brûlis											
			Sarclage								
			Plantations								
								Récolte du riz			
							Récolte Pastèques/Courges/ maïs/cramanioc				
Récolte des patates											
Récolte des ignames										Récolte dachines	
Récolte de manioc amer et banane											

Figure 4. Cycle cultural aluku.

La saison de l'ouverture des abattis va de août à décembre. On laisse sécher environ un mois avant de mettre le feu. Hurault estimait le travail de coupe d'un abattis de 0,8 ha à 20 jours de travail pour un homme seul. Ce travail a été allégé par le remplacement de la hache par la tronçonneuse et actuellement l'abattage d'une parcelle agricole requiert environ une semaine selon sa taille. Nombre de femmes vivent souvent seules avec leurs enfants, les hommes étant la plupart du temps salariés, parfois avec d'autres lieux de résidence. Il est alors fréquent que l'argent des allocations familiales serve à rémunérer des ouvriers, souvent surinamiens, afin de faire les gros travaux d'abattage. A titre d'exemple, il fallait compter, en 1999, un salaire de 3 000 FF (environ 450 €) pour le défrichage d'un abattis, 2 500 FF (375 €) pour le nettoyage, et 1 500 FF (225 €) pour "ouvrir la terre" (faire les trous pour les plantations).

Les plantations s'étendent de novembre (début des pluies) à janvier-février. En novembre ou décembre l'abattis est soigneusement sarclé à la main afin de pouvoir semer le riz à la volée, puis on plante le manioc, puis les courges, les tubercules (ignames, dachines), du maïs et

des cannes à sucre. Les arachides sont plantées à part, dans une parcelle séparée. La plantation du manioc, peut se prolonger jusqu'en février. Hurault précisait que la plantation de l'abattis d'environ un hectare demande 30 à 40 journées de travail (10 à 20 jours de sarclage, et 20 jours de plantation). (Hurault, 1965).

Les récoltes commencent en mai, avec les courges et le maïs. Le riz est récolté en mai-juin. Le manioc peut être récolté huit mois après les plantations, vers août-septembre. Mais parfois on continue à exploiter l'abattis de l'année précédente, si bien qu'on ne récolte le nouvel abattis qu'à partir de novembre-décembre, soit douze mois après les plantations et sur une durée d'environ un an. Les dachines¹⁰ sont arrachées en juin-juillet, tandis que les ignames sont récoltées d'août à janvier.

JACHERE

Hurault (1965) définissait la jachère comme l'intervalle de temps entre deux abattages, justifiant ce fait par l'absence de sarclage et donc le développement d'une brousse en même temps que les plantes cultivées.

¹⁰ Les noms scientifiques des plantes cultivées sont énoncées dans le tableau en Appendice.

Actuellement les agricultrices de Maripasoula opèrent au moins un sarclage après les plantations, parfois deux. Mais ces sarclages interviennent quand le manioc est encore jeune et que les adventices font concurrence au riz, qui ne supporte pas les mauvaises herbes. Dès que le riz est récolté et que le manioc a atteint une taille suffisante, on cesse tout sarclage: c'est le début de la jachère avec les tous premiers stades de régénération forestière: les rejets de souches, les jeunes "bois canons" (*Cecropia* spp.) et autres végétaux pionniers héliophiles poussent en même temps que le manioc. Ce système permet une recolonisation rapide de la parcelle par le milieu forestier dès son abandon, ce qui permet de le qualifier d'autorégénérant (Bahuchet; Betch, 2012).

Dans les années 60, Hurault distinguait trois cas de figure pour la durée des jachères:

- Jachère de très longue durée, dans les régions à très faible densité de peuplement: les habitants coupent un abattis en forêt primaire, ou forêt secondaire très ancienne avec pour avantage une bonne fertilité et absence de sarclage.

- Jachère de très courte durée (deux ans). Sur un abattis coupé en forêt primaire deux ans plus tôt, la fertilité est acceptable. Le travail d'abattage est plus facile, et peut être fait au sabre, le brûlage (Figure 5) est également plus aisé et sans résidu. L'inconvénient de cette méthode est l'envahissement rapide par les mauvaises herbes qui oblige à un sarclage régulier.

- Jachère de six ans, ce qui constituerait, selon lui, la meilleure méthode si elle pouvait être adoptée régulièrement: elle nécessite moins de travail que l'abattage en forêt primaire. En revanche, elle demande plus de travail de sarclage, car génère davantage d'adventices.

Prenant en compte ces différents cas de figure, la durée moyenne de la jachère était alors de 14 ans. Hurault avait calculé qu'avec cette moyenne, la densité limite de population sur un kilomètre de rivière était de 110 personnes, soit 27 familles correspondant à 300 ha de terres cultivables.



Figure 5. Brûlage sur jachère courte, au village aluku de Loka (2000).

Lors de notre étude entre 1998 et 2000, la durée moyenne des jachères sur les parcelles étudiées était de sept ans, ce qui correspond à la méthode qualifiée par Hurault, d'optimale.

Cet équilibre semblait impossible dans les années 60 à cause des ravages des fourmis-manioc, et de l'absence fréquente des hommes ce qui menait les femmes à couper sur des jachères courtes pour faciliter la tâche. Les allocations familiales permettent à présent aux femmes seules de payer des journaliers et donc de cultiver l'abattis même en l'absence de leur mari. Cette adaptation a permis l'adoption d'un système de rotation des terres avec une organisation des abattis en nids d'abeilles autour du bourg.

PRATIQUES MAGIQUES LIEES A L'AGRICULTURE SUR BRULIS

La pratique de l'agriculture chez les Aluku est régie par un ensemble de règles d'accès à la biodiversité dans lesquelles le magico-religieux tient une place essentielle. En effet, dans leur système de représentation, la nature est spirituellement habitée et des divinités incarnent certains lieux, arbres, pierres ou encore termitières et animaux. Cette cosmovision entraîne un fort respect de la nature sauvage.

Le défrichage représente une forme d'appropriation par l'homme d'une parcelle de forêt habituellement sous

l'influence d'esprits et de divinités: cette appropriation nécessite des rituels complexes, afin d'engager un dialogue avec les esprits du lieu et éviter les conséquences néfastes de leur courroux (Fleury, 1991).

Nous allons décrire certains rites observés à l'abattis lors du brûlis. Cette opération est particulièrement risquée selon le système de croyance aluku car l'homme peut détruire par mégarde un serpent boa, incarnation du Dieu *Papa Gadu*¹¹ (ou *Daguwe*) ou une termitière lieu d'incarnation de *Kantaasi*¹². On doit donc procéder à des rites propitiatoires pour éviter leur colère. Si une termitière par exemple est présente sur la parcelle à brûler, on la lave avec une décoction de *kwasikwasi tiki*¹³, en demandant aux divinités de bien vouloir changer de lieu de résidence.

Si, malgré toutes les précautions prises, on brûle un serpent boa (incarné par le Dieu *Daguwe* (ou *Papagadu*) à l'abattis, celui-ci est susceptible de se venger en entraînant certains désordres pathologiques au sein de la famille ou du lignage. On fait alors des bains avec *Daguwe wiiwi* («les plantes de *Daguwe*»)¹⁴, auxquelles on ajoute éventuellement *koto ati*¹⁵ qui a pour propriété de calmer la colère.

Le fait de brûler certaines pierres peut également entraîner une maladie. On doit alors laver les cailloux avec *ston wiiwi*¹⁶ («plante pierre») et en frotter le corps du malade en s'excusant auprès de la divinité courroucée.

On pratique aussi des bains rituels directement liés à la terre et à sa fécondité. Ainsi, après avoir brûlé

l'abattis, on lave celui-ci «pour refroidir¹⁷ la terre qui reste chaude après le brûlage». On peut employer pour cela l'écorce de *kwataka man*¹⁸ et *man djadja wiiwi*¹⁹. On écrase les plantes dans un mortier, puis on les met dans unealebasse (*gogo*). Ensuite on rajoute *switi sisibi*²⁰ avec de l'eau, puis on «lave l'abattis» (en fait on asperge le sol) avec le mélange: «Tu n'as pas besoin de laver tout l'abattis; tu fais juste une petite parcelle, mais tu laisses laalebasse. Ainsi quand il pleuvra laalebasse se remplira d'eau et ira laver tout l'abattis. C'est ainsi qu'il faut faire pour avoir une bonne récolte», nous a-t-on précisé. J'ai pu observer un rite similaire sur un abattis fraîchement brûlé: on avait disposé unealebasse (*gogo*) en hauteur sur quatre morceaux de bois croisés. Laalebasse pleine d'eau contenait deux plantes: *switi sisibi* et *pilenesi*²¹, et en dessous était dressée une bouteille vide. Ce dispositif nous invite à une lecture symbolique: la forme de laalebasse évoque le ventre de la femme, la bouteille représente le sexe masculin. La présence de *pilenesi*, plante qui envahit très rapidement les cours d'eau, et celle de *switi sisibi*, qui envahit les abattis, symbolisent l'abondance et à la fertilité. On avait lavé l'abattis, «pour *Goon gadu*, ("dieu de l'abattis") pour qu'il pousse beaucoup de manioc». On peut également utiliser *weti namiao*²² et *lebi namiao*²³, deux plantes envahissantes réputées pour être dures à arracher, avec de l'argile blanche, *pemba*. Puis on accroche un petit tissu blanc à un bâton que l'on plante à l'entrée de l'abattis afin de demander protection au *Goon gadu*.

¹¹ Le mot *papa* désigne une tribu au Dahomey (actuel Bénin), ou il existait un culte aux dieux serpents (Hurault, 1961, p. 210). Le serpent est d'une manière générale un symbole de virilité.

¹² Les *Kantaasi* sont des divinités qui résident dans les termitières et ont des plantes propitiatoires spécifiques.

¹³ *Casearia bracteifera* Sagot, *C. javitensis* Kunth

¹⁴ Par exemple *Geophila cordifolia* Miqu.

¹⁵ *Begonia glabra* Aubl.

¹⁶ *Anthurium gracile* (Rudge) Lindl.

¹⁷ Refroidir se dit *koo* qui signifie aussi «calmer», cette plante est utilisée à la fois pour calmer les esprits, et le cœur.

¹⁸ *Parkia pendula* (Willd.) Benth. ex Walp.

¹⁹ *Rolandra fruticosa* (L.) O. Kuntze

²⁰ *Scoparia dulcis* L., cette plante sert également de balai pour asperger lors des bains rituels.

²¹ *Eichhornia crassipes* (Mart.) Solms-Laub. Cette plante est utilisée, par ailleurs, en bain pour donner de la force.

²² *Commelina erecta* L.

²³ *Tripogandra serrulata* (Vahl) Hand.

Celui-ci est un Dieu local, dont le pouvoir est lié à la fécondité du sol: on doit lui faire des offrandes si on veut obtenir une bonne récolte.

Autrefois il existait dans chaque habitation de culture, un lieu de culte formé d'un boucan orné de banderoles de plusieurs couleurs sur lequel, on exposait des offrandes: jus de canne, sirop, et riz finement pilé mais non cuit (Hurault, 1961). Cette pratique a disparu, mais on continue à prier "*mama gadu*" (Déesse de la fertilité) ou "*goon gadu*" (Dieu de l'abattis), pour que les plantations soient productives, ou pour attirer le soleil, lorsqu'il pleut trop. *Mama Gadu* a un temple à Agodé (Boniville). Elle est représentée par une statue en argile blanche, avec des seins généreux, symbole de féminité et de fertilité. C'est elle qu'on implore lorsqu'on coupe l'abattis. Quand on brûle, c'est *Papa Gadu* qui est invoqué. Ce sont donc les étapes de défrichage et de brûlage qui requièrent le plus d'attention: il s'agit en effet d'un passage du sauvage au cultivé, de l'état de nature à celui de culture. Cette appropriation d'un territoire par les humains sur celui des Dieux est le plus délicat et par conséquent le plus ritualisé. Les Dieux invoqués notamment *Papa Gadu* incarné dans le serpent symbolisant la virilité, et *Mama Gadu*, symbole de la féminité soulignent la complémentarité des deux sexes dans la fertilité du sol. La lecture symbolique des différents rituels met également en évidence la place importante du végétal dans le dialogue avec le Divin (Fleury, 1991).

STRATEGIES D'OCCUPATION DU SOL REGLES D'ACCES AUX TERRES

Le géographe Jean Hurault, nous décrit en 1961 les règles d'accès aux terres dans le système traditionnel qui sont étroitement liées au système de parenté matrilineaire: la société aluku est divisée en six lignages ou *lo*, possédant

chacun des terres collectives. Les droits sur le sol sont indivis à l'intérieur de la fraction d'un lignage dont les membres résident dans le même village. Toute scission d'un lignage en ce qui concerne le village de résidence entraîne une scission des droits sur les terres. La fraction émigrée possède des droits exclusifs sur le terroir qu'elle constitue. Mais elle ne perd pas, au moins en principe, ses droits sur le terroir d'origine. Afin de détourner les difficultés inhérentes au milieu géographique, chaque lignage a divisé son finage en secteurs éloignés les uns des autres, plutôt que de vastes zones d'un seul tenant. Si ces zones deviennent temporairement inutilisables, on crée des habitations de culture (*kampu*) sur le cours supérieur du fleuve, sans cesser pour autant de résider habituellement au village (*kondé*) de ses ancêtres. Les abattis sont tous situés le long des cours d'eau constituant les seules voies de communication (Hurault, 1961).

Ces droits d'usages collectifs se sont maintenus jusqu'à présent. Cependant le bourg de Maripasoula est un cas particulier: n'étant pas un village traditionnel, il n'est pas soumis à la propriété collective des clans lignagers²⁴. Ainsi, les familles ont pu s'y installer à leur guise, la loi du premier occupant prévaut dans ce cas.

Depuis l'apparition des véhicules à moteur, les pistes constituent les nouvelles voies d'accès aux abattis, qui se substituent aux cours d'eau. On peut ainsi observer (Figure 6), une nouvelle stratégie d'occupation des terres autour du bourg de Maripasoula avec l'ouverture des abattis le long des pistes. Ainsi, chaque ouverture de piste ou de route donne aux habitants la possibilité d'étendre leur terroir. Cette tendance s'est confirmée dans le temps comme nous pouvons l'observer sur les cartes produites par le PAG à partir des photos aériennes de 2005 et 2015 (Figure 7 et 8). Il s'ensuit que le facteur limitant l'accessibilité aux terres devient le coût de transport en voiture: les personnes suffisamment aisées pour posséder

²⁴ Notons toutefois qu'il existait en 1950 lors de la création du poste administratif de Maripasoula, des habitations de culture (*kampu*) créées sur des initiatives individuelles et non soumises aux règles lignagères (Hurault, 2000).

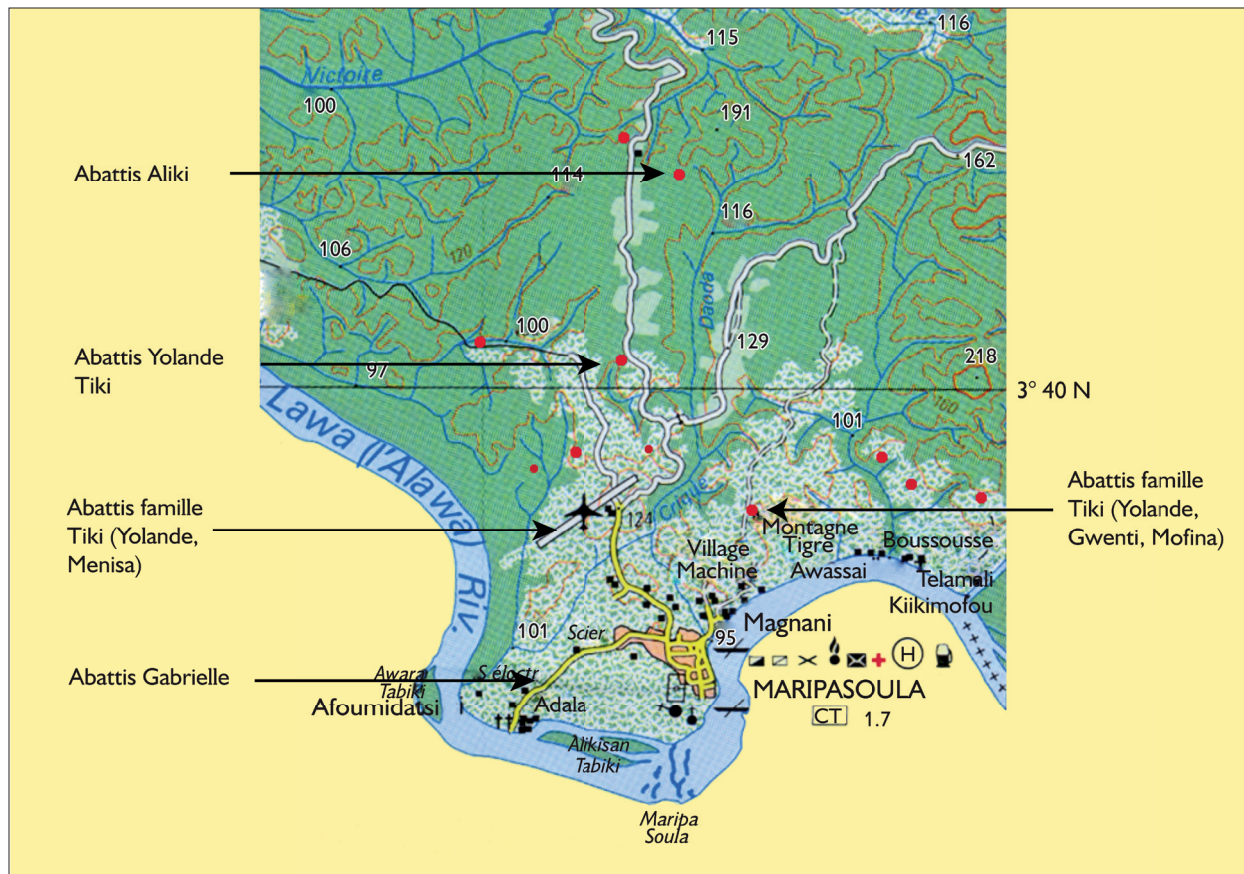


Figure 6. Localisation des abattis étudiés autour du bourg de Maripasoula en 1999. Source M. Fleury à partir d'un fonds de carte IGN.

une voiture peuvent se permettre de cultiver des abattis assez éloignés: c'est le cas de Aliko²⁵ par exemple, sur la piste de Papaïchton. Non limitée par la surface à cet endroit peu fréquenté, elle en a profité pour faire un très grand abattis d'environ 2 ha. Si un membre de la famille possède une voiture qu'on peut solliciter de temps à autre comme c'est le cas de la famille Tiki, on peut alors se permettre de faire un abattis éloigné tout en conservant des abattis accessibles à pied (piste de Sophie, piste de l'aérodrome). Si on ne possède pas de voiture dans la famille, le choix d'un abattis éloigné entraîne des frais importants à chaque fois qu'on veut y travailler: de 15 à

30 € pour se faire déposer en voiture piste de Papaïchton par exemple. On essaye alors de conserver des abattis proches des habitations comme dans le cas de Gabrielle à Abdallah.

On peut également observer l'apparition d'une forme d'appropriation foncière aux abords du bourg: Les droits d'usage donnés par l'ouverture d'un abattis en forêt sont parfois réutilisés pour la construction d'habitations permanentes. On voit ainsi d'anciennes terres cultivées identifiées avec des pancartes dans le but de réserver le foncier à la famille pour une construction ultérieure²⁶.

²⁵ Par souci de confidentialité, les noms ont été modifiés.

²⁶ La commune de Maripasoula n'était pas encore cadastrée lors de notre étude.

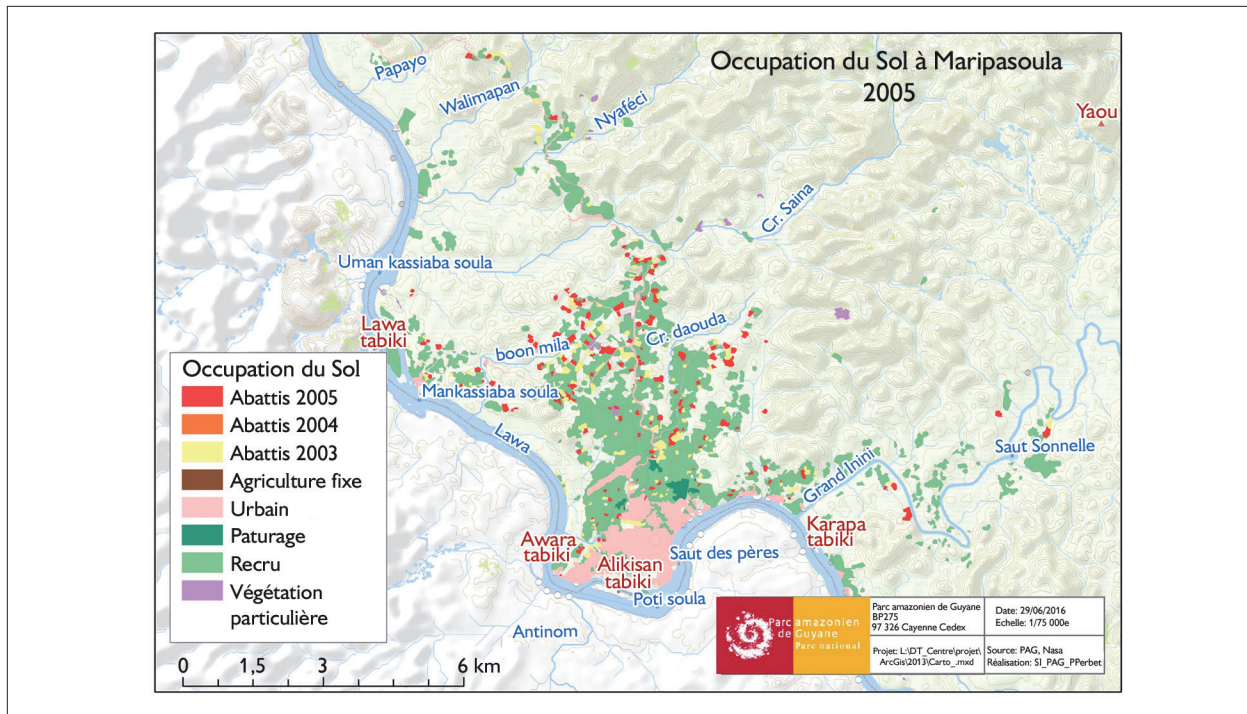


Figure 7. Occupation du sol autour du bourg de Maripasoula en 2005. Source PAG.

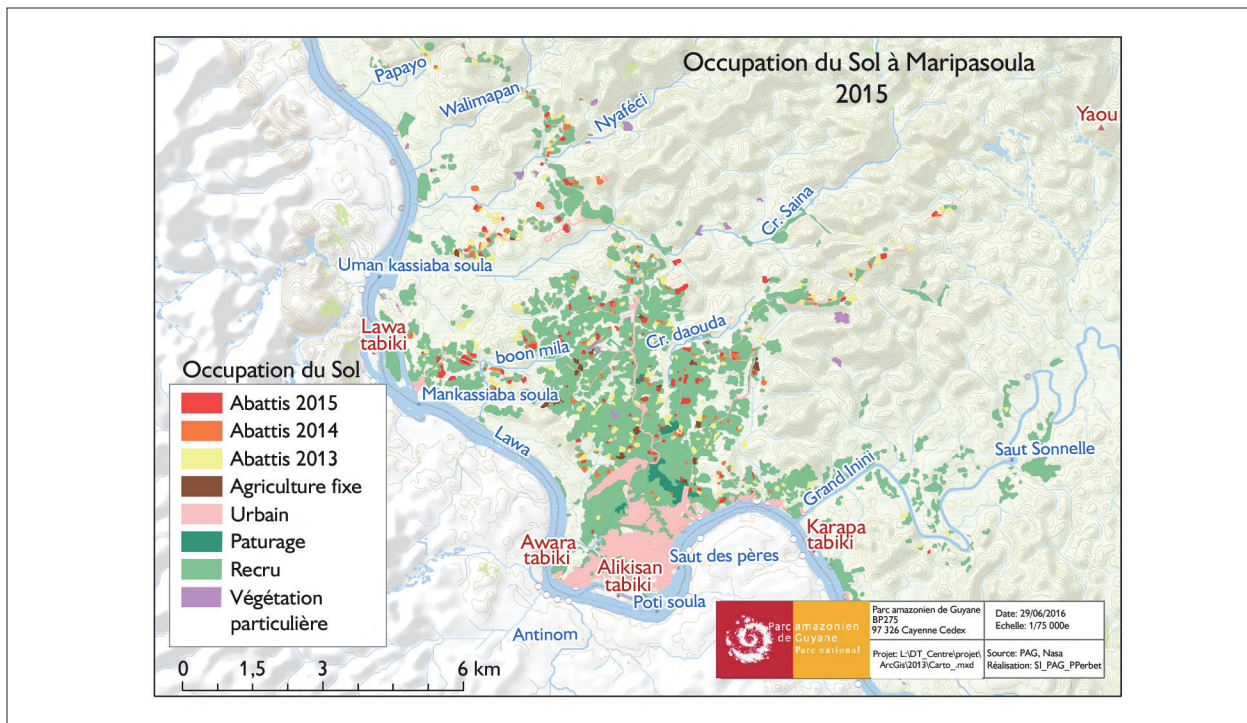


Figure 8. Occupation du sol autour du bourg de Maripasoula en 2015. Source PAG.



SURFACES DEFRICTHEES

Hurault (1965) avait estimé la surface moyenne plantée chaque année chez les Noirs marrons à 0,81 ha par ménage²⁷. En 1989, l'enquête faite par les services de la DAF recensait pour Maripasoula 252 exploitations dont seulement 2 avaient des baux emphytéotiques. Un numéro de 250 exploitations, occupant une superficie de 421 ha, restaient donc sans titre. L'INSEE (Institut National de la Statistique et des Études Économiques) ayant recensé, en 1990, 433 ménages, on peut estimer que la superficie moyenne exploitée par ménage est de 0,97 ha (avec un nombre moyen de personnes par ménage de 3,93), soit une augmentation de 19% de la surface cultivée par ménage. La surface moyenne cultivée chaque année reste donc légèrement inférieure à 1 ha, ce qui corrobore les résultats de nos relevés d'abattis dans les années 2000²⁸.

En 1996, la taille moyenne des surfaces en abattis à Maripasoula est estimée par la DAF à 1,3 ha par famille, la majeure partie se situant entre 0,5 et 2,5 ha (SCEES-Recensement agricole 1993/1995, 1996, p. 13). On a donc une légère augmentation de la surface des abattis.

Il semble que la surface défrichée soit de plus en plus liée au niveau économique des ménages. Ainsi l'abattis le plus vaste que nous ayons visité (2 ha) appartenait à un couple dont les deux membres avaient un travail salarié. C'était toutefois le mari qui avait coupé l'abattis et la femme (Alik) s'en occupait. La possession d'une voiture leur permettait de s'y rendre dès que besoin, et leur avait permis de choisir une terre éloignée du bourg, sur une forêt non dégradée, et non soumise à la pression agricole (abattis situé le plus au nord sur la Figure 6).

Soulignons que le terme "Agriculture itinérante sur brûlis" tel que nous l'avons défini au début de cet article

ne correspond plus à la situation observée autour des gros bourgs, surtout à Maripasoula; le système actuel de rotation des terres cultivées correspond davantage à ce que les anglo-saxons appellent "land rotation", en alternant les périodes de culture et les périodes de jachère. Le système mis en place autour du bourg de Maripasoula, avec des parcelles en nids d'abeille assurant l'alternance culture-jachère, permet avec un minimum de sept ans de jachère d'assurer un équilibre pour le renouvellement de la fertilité des terres. Ce système peut se maintenir tant que la pression démographique n'augmente pas plus que les revenus, les importations extérieures permettant l'équilibre alimentaire global²⁹.

Une certaine spécialisation dans les tâches au sein d'une famille se dessine. Ainsi, dans la famille Tiki, composée du grand-père, de la grand-mère, de cinq filles et leurs enfants, seules trois des filles ont des abattis. L'aînée, Yolande cultive le plus de terres (trois abattis en 1997) et vend le surplus de sa production sous forme de couac. Menisa et Mofina ont également leurs abattis. Mais Clarisse et Gwenti qui ont des activités salariées ne pratiquent l'agriculture que de manière irrégulière, selon les années. Il existe donc un terroir de la famille Tiki que les enfants se partagent selon leurs besoins. Le fait que Yolande produise du couac pour la vente n'augmente donc pas les surfaces cultivées, puisque parallèlement certaines de ses sœurs travaillant à l'extérieur, n'utilisent plus le terroir familial. Le couac produit sert avant tout à nourrir l'ensemble de la famille, et seul le surplus est revendu. Le salariat et les revenus réguliers ont aussi une forte influence sur l'alimentation en la diversifiant par l'achat de produits importés (pain, riz, pâtes, conserves, congelés, etc.), en entraînant de manière corollaire une

²⁷ Boye (1982) estimait pour Saint Georges, la moyenne pour assurer l'alimentation en produits végétaux de base à 0,7 ha, les surfaces exploitées étant comprises entre 0,5 et 0,8 ha.

²⁸ Le recensement de 1990 donnait 3000 personnes pour la commune y compris les immigrés (environ 20% de la population) qui cultivent rarement l'abattis. Si l'on considère la surface totale défrichée: 426 ha (y compris les baux), cela correspond à 0,142 ha par personne.

²⁹ Or la durée moyenne serait tombée actuellement à 4-5 ans, voire moins, entraînant une diminution du rendement de l'abattis (Belarbi; Touzard, 2009).

diminution de l'importance relative des produits de l'abattis. Toutefois dépenser de l'argent pour acheter de la nourriture, restait encore un luxe dans les années 2000, le souvenir de l'autosubsistance étant encore très prégnant. Actuellement la situation a évolué, l'approvisionnement par fret aérien, avec plusieurs vols journaliers reliant Cayenne à Maripasoula, est devenu habituel. De plus les vols fréquents pour Paramaribo à partir de Lawa tabiki, permettent aussi d'aller s'approvisionner au Surinam voisin. De plus, l'installation depuis les années 2000 d'un nombre croissant d'épiceries sur la rive opposée au bourg de Maripasoula, accentue cette tendance, le prix des biens de consommation y étant nettement plus bas que sur le territoire français.

Le système socio-économique et agricole s'oriente vers une spécialisation des tâches. Si l'abattis continue à fournir la base de l'alimentation familiale, la dépendance

aux revenus extérieurs et aux aliments importés est de plus en plus importante.

II - AGRICULTURE WAYANA

L'agriculture sur brûlis tient toujours une place essentielle au sein des activités de subsistance dans la société wayana (Figure 9). Ce sont surtout les femmes, là encore, qui y consacrent leur temps, principalement autour du manioc, plante qui fournit la base de l'alimentation. Cependant les travaux très difficiles de défrichage, abattage et débroussaillage, sont réservés aux hommes, qui le font de manière collective, gratifiés par la distribution de bière de manioc (cachiri) que préparent les femmes à cette occasion. De fait, chez les Wayana du Brésil, la tradition orale rappelle que depuis les temps primordiaux les abattis sont le domaine de *Surarapanan*, mère des abattis, et de *Iekara* "père du

Août	Sept	Oct	Nov	Dec	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil
Grande saison sèche				Petite saison Des pluies		Petite saison sèche		Grande saison des pluies			
Défriche/brûlis											
				Plantations							
						Récoltes Pastèques/maïs/piments/cramanioc					
Récolte des patates											
Récolte des ignames											Récolte dachines
Récolte de manioc amer et banane: toute l'année											
Activités agricoles											
Petite prédation (œufs d'iguane, tortues...)					Collecte de comou, patawa, wassaye						
Collectes											
Pêche à la nivrée											
Chasse (fusil) et pêche (filet, hameçon, harpon) toute l'année											
Chasse at Pêche											

Figure 9. Cycle cultural wayana.



manioc”, et doivent donc être cultivés conjointement par les hommes et les femmes (Van Velthem, 2003, p. 339).

CHOIX DE LA TERRE

Ce sont les hommes qui font la prospection du terrain pour l'abattis, les femmes ne sortant jamais seules en forêt. Le choix des sites se fait en juillet-août, les hommes repérant les terrains à défricher lors de leurs sorties en forêt, pour la chasse, par exemple. Les principaux critères de sélection sont:

- La situation géographique: la proximité de la rivière et du village évitent les longues marches à pied avec le poids des récoltes;

- La pente du terrain: les fortes pentes permettent un meilleur ruissellement des eaux de pluies, et évitent les inondations;

- Et les caractéristiques physiques du sol. Les Wayana distinguent les sols suivants:

- *hamunman*: sablonneux (correspondant aux terrasses fluviales);
- *tíloptapume*: “terre noire”, très bonne pour le manioc, les bananes, et les ignames;
- *típopilem*: terre rouge (sols ferrallitiques), peu propice aux cultures;
- *kusilaman* = *heliumunman* (“ressemble au nid de *heli*, sorte de fourmi qui aime la terre boueuse”): sols boueux, argileux.

Ce dernier type de sol est le moins fertile. On reconnaît qu'il peut donner de bons résultats la première année, mais lors de la deuxième mise en culture, les tubercules de manioc ont tendance à pourrir (Fleury, 2000, p. 151).

En 1937, selon Grébert, les Roucouyennes (ancienne dénomination des Wayana) défrichaient un à dix hectares la première année. Après la première récolte, si celle-ci s'avérait convenable, ils établissaient leur village

au centre ou à l'avant de l'aire déforestée (Grébert, 2001). L'abattis précédait donc l'établissement du village. Il permettait de tester de nouveaux territoires (Figure 10).

Le choix de l'emplacement des villages était motivé principalement par la proximité des lieux de pêches, spécialement des sauts, et celle de bonnes terres cultivables... les terres les plus appréciées étant les anciennes terrasses alluviales hors d'atteinte de l'inondation annuelle, dont le sol meuble convient bien au développement des plantes à tubercules; mais avant tout, on recherche les zones les plus épargnées par les fourmis-manioc, fléau de l'agriculture et cauchemar des Indiens. (Hurault, 1965, p. 22).

Actuellement les Wayana ne déplacent plus leurs villages, sauf rares exceptions, mais quand la densité de population devient trop importante, de petits villages, dits écarts, sont créés comme dans le cas d'Antécume pata. L'apparition dans les années 60 de moteurs pour les pirogues permet de se déplacer plus loin le long des rivières mais le facteur limitant l'accès à ses abattis plus lointains devient le prix de l'essence³⁰, favorisant là encore, les familles ayant des revenus salariés ou sociaux. La gestion des habitats et des terres agricoles a donc beaucoup évolué durant le siècle dernier influençant les critères de choix des



Figure 10. Abattis récemment coupé, brûlé et nettoyé chez les Wayana (Antécume, 2010).

³⁰ L'essence est chère sur le Litani: il faut compter 30 € pour un *tanker* de 25 l; le budget essence occupe sans nul doute la part la plus importante du budget des familles.

terres cultivées et leur exploitation dans le temps. L'entrée dans la société monétarisée a de nombreux impacts sur les configurations territoriales mais aussi sur l'alimentation comme nous le verrons plus loin.

REGLES D'ACCES AUX TERRES

Hurault (1965) soulignait que "rien n'est plus éloigné des préoccupations des Indiens que la revendication de la terre. Tant qu'un village est établi à un certain emplacement, ses membres ont des droits exclusifs sur les terres avoisinantes. Ces droits disparaissent entièrement quand le village se déplace". Cependant, Coudreau (1893) qui a visité les Roucouyennes (ancêtres de Wayana), considère que ce sont des agriculteurs sédentaires. L'abattis, selon lui, serait la base de la propriété transmissible, sur une durée de seulement cinq à six ans, car les lieux de vie sont ensuite déplacés. Il décrit des grands abattis entourant le village qui étaient divisés en lots. En fait le village est construit au milieu de l'abattis. Mais il précise que les Amérindiens ouvrent d'autres petits abattis isolés en forêt.

En réalité, les Wayana respectent actuellement la règle du primo-arrivant: le fait de défricher la forêt primaire donne des droits d'usage de la terre à l'agriculteur et à ses descendants, droits transmissibles à un autre membre de la communauté, par simple accord. Nous voyons ici encore l'importance du défrichage qui, s'il ne donne pas lieu à des rituels aussi importants que chez les Aluku, attribue néanmoins un statut particulier au défricheur. Cette règle du primo-arrivant était déjà manifeste lors de la création des nouveaux lieux d'habitat autrefois où le fondateur du village est considéré comme le chef du village (Fleury *et al.*, 2016).

Soulignons qu'il existe des zones de droits d'usage (ZDU) octroyées par l'Etat français aux Amérindiens et aux Aluku qui leur permettent d'exercer leurs activités traditionnelles sans en référer à l'administration. Ces droits

d'usage collectifs, sont assez mal connus et peu pris en compte par les habitants qui ont toujours respecté leurs règles traditionnelles en priorité. Ces ZDU qui couvrent les berges des rivières sur une profondeur de 5 km, recouvrent à peu près tous les territoires exploités pour l'activité agricole, la cueillette, la chasse et la pêche. Ils représentent des droits spécifiques aux populations locales, sans contredire la constitution française³¹.

Les droits fonciers ont été sujets à de nombreux débats lors des réunions pour la création en 2006 du Parc Amazonien de Guyane (PAG), puis lors de la mise en place de la charte entre l'établissement public et les communes. Les chefs coutumiers amérindiens, avaient alors émis la demande de la création d'une commune wayana afin d'accéder à une plus grande autonomie. Mais les élus locaux n'y furent pas favorables, par crainte du développement d'un certain communautarisme. Les droits fonciers des Amérindiens restent donc jusqu'à présent, limités à ces zones de droits d'usage, soit ces bandes de 5 km de large de chaque côté des principaux affluents du haut Maroni. Les droits y sont limités aux activités de subsistance excluant en principe toute activité commerciale (artisanat, tourisme...) avec cependant une certaine tolérance de la part de l'administration.

CYCLE CULTURAL ET EXPLOITATION AGRICOLE

La défriche est un travail d'homme, qui se fait le plus souvent de manière collective (*mayouri*), en début de saison sèche, entre août et octobre. Les arbustes sont coupés au sabre d'abattis. Si de rares personnes utilisaient la hache dans les années 90, actuellement on utilise la tronçonneuse pour abattre les gros arbres. On reconnaît que cet usage est plus dangereux, car le bruit de la machine empêche d'entendre la chute des arbres, entraînant parfois des accidents.

³¹ La France n'a pas ratifié la convention 169 de l'OIT, reconnaissant les peuples autochtones, car elle s'opposerait à l'article 1 de sa constitution.

Après avoir sécher durant deux à trois semaines, l'abattis est brûlé: il ne faut pas attendre trop longtemps, sinon les arbres perdent leurs feuilles et celles-ci pourrissent au sol, empêchant un bon brûlage. Cette opération est faite conjointement par les hommes et les femmes en saison sèche: septembre-octobre, parfois plus tard en fonction des fluctuations des saisons.

Aussitôt après le brûlis, commencent les semences et les plantations. On commence par semer le melon d'eau et le maïs, car sinon, dit-on, les rongeurs et les insectes mangent les graines. On plante les bananiers sur les tas de cendre les plus épais, les ignames sur des buttes, les ananas le long des troncs au sol et les patates douces à l'écart. Puis, vers décembre, on plante les boutures de manioc (Figure 11). Celles-ci peuvent être plantées soit horizontalement, soit piquées obliquement dans le sol. Certaines personnes préfèrent faire démarrer les boutures pendant quelques jours, dans l'eau contenue dans des canots, ou à l'ombre, dans des catouris en feuilles de palmiers (Figure 12) avant de les mettre en terre. D'autres les plantent directement de l'ancien abattis au nouveau. Les récoltes débutent en février-mars avec les pastèques, et le maïs. En juillet-août on commence à récolter les patates douces, les ignames et le manioc doux, ceci jusqu'au mois de novembre. La récolte du manioc amer s'étale de 12 à 18 mois.

Chez les Wayana, au fur et à mesure de l'arrachage du manioc, on replante une deuxième fois, ce qui augmente la durée de l'exploitation de l'abattis.

Parfois l'abattis est retravaillé une deuxième fois, après une jachère de deux ans, puis abandonné la parcelle durant une plus longue période, six ou sept ans voire plus, jusqu'à une trentaine d'années (Renoux *et al.*, 2007).

La culture sur brûlis est toujours le pivot de l'activité féminine wayana et rythme, suivant les saisons, les travaux des hommes. L'inventaire des cultivars de manioc nous a permis de relever une grande diversité



Figure 11. Abattis wayana : la taille des rejets et autres plantes adventices, indiquent qu'il s'agit d'une deuxième plantation de manioc.



Figure 12. Les tiges de manioc ont été prélevées (Wayana) sur un ancien abattis pour être plantées après plusieurs jours (on voit la présence de rejets sur les tiges).

infraspécifique (65 cultivars) qui ne semble pas diminuer au fil des générations. Une forte proportion est réservée à la confection de la bière de manioc (Figures 13 et 14), ciment des relations sociales pour les Amérindiens. La superficie moyenne des abattis est légèrement inférieure à 0,5 ha. Elle s'est peu modifiée depuis les années 60, puisque Hurault l'estimait à 0,42 ha. Parfois deux abattis peuvent se jouxter (Figure 15) et permettre un abattage commun. Le temps de jachère varie de deux ans à plus de trente ans.

La question de l'accessibilité des terres autour de villages comme Antecume Pata, situé sur une île au milieu des sauts devient pressante ce qui n'empêche pas certains agriculteurs à couper malgré tout, un abattis en forêt «primaire», chaque année. L'accès à la terre n'est pas aussi aigu qu'à Maripasoula. La diminution du temps de jachère est parfois effective pour les emplacements à proximité du village; la principale conséquence est l'envahissement par les mauvaises herbes et l'épuisement de la terre. Mais ces emplacements sont souvent voués ultérieurement à l'habitat et la proximité de ces réserves sur pied est appréciée.

PRATIQUES MAGIQUES ET CROYANCES LIEES A L'ABATTIS CHEZ LES WAYANA

Nous n'avons pas relevé de pratiques magiques chez les Wayana du Litani aussi marquées que chez les Aluku. En revanche, van Velthem (2003) décrit l'utilisation par les femmes wayana du Brésil de plantes propitiatoires dans les travaux agricoles: l'écorce du cacaoyer sauvage ferait grossir les racines du manioc et le bois de *turú-turú* les rendraient plus longues (van Velthem, 2003, p. 337).

Il faut souligner le très grand respect que les Wayana ont pour le manioc, qui est presque considéré comme une personne. En effet, différents mythes³² racontent l'origine humaine du manioc:



Figure 13. Tamisage de la bière de manioc avant cuisson.



Figure 14. Cuisson de la bière de manioc avant fermentation.

³² Ce Mythe a été recueilli auprès de Siwankë puis traduit par Kupi Aloiké en 1997 au village de Taluwen. Il existe plusieurs versions du mythe que l'on retrouve dans d'autres groupes amérindiens.

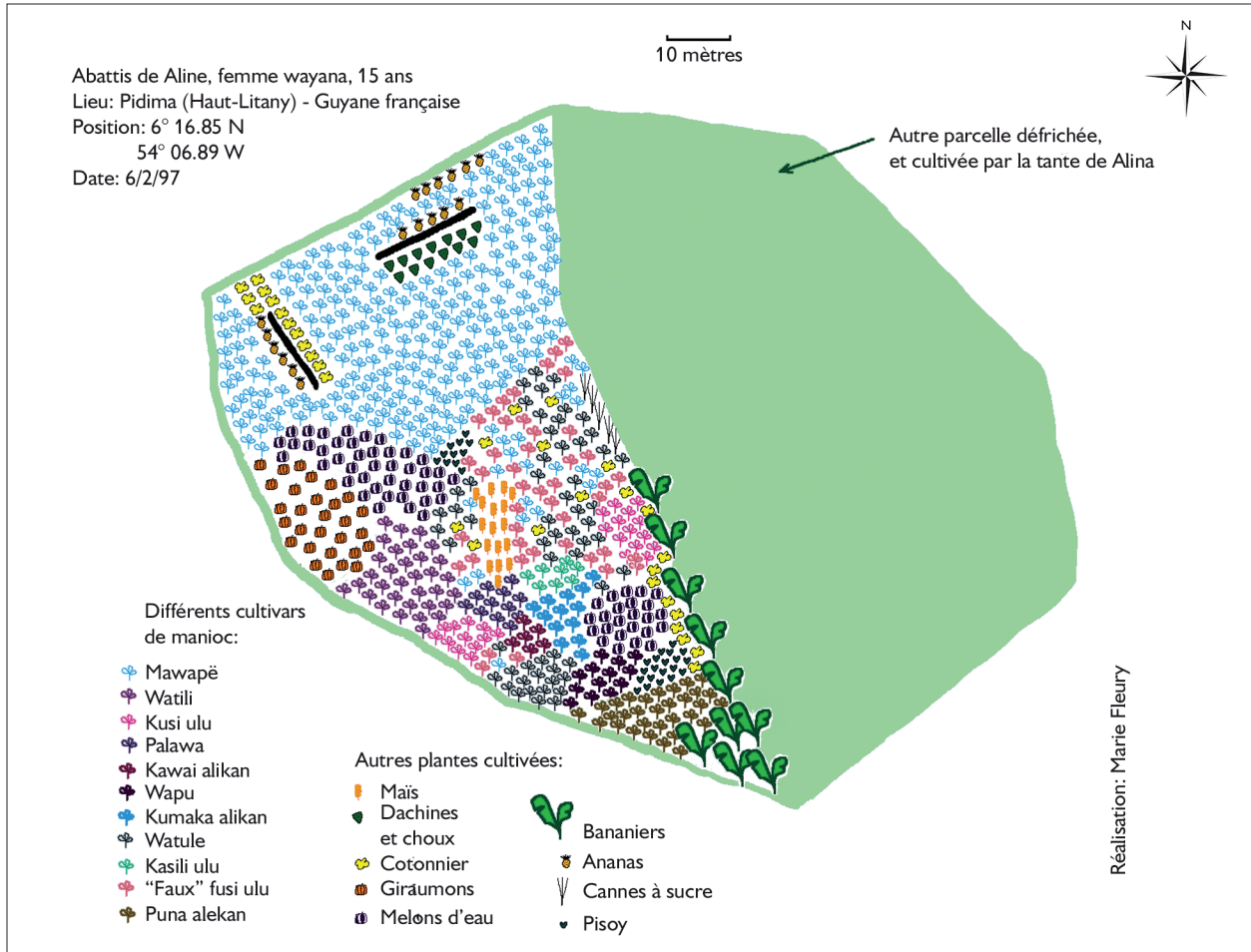


Figure 15. Plan d'un abattis wayana en 1997. Source M. Fleury

C'est l'histoire d'une femme appelée ulu ("manioc"), que le gendre surprend à extraire du pus d'une grosse plaie et à fabriquer la cassave avec ce pus. La belle-mère, prise en flagrant délit, et pleine de remords, demande à être enterrée, après sa mort, dans un endroit dégagé (ona). De sa tombe poussera le manioc, car "elle-même était le manioc" (dont le latex jaunâtre peut évoquer le pus dans l'histoire). C'est pour ça qu'il faut toujours bien utiliser le manioc, sinon il te rendra malade dans les trois jours après que tu l'auras maltraité, ça peut faire mal aux bras ; et si tu en oublies à l'abattis, il pleure et se lamente. Quand on est seul, en silence, au milieu de l'abattis, on entend des voix, on dit que c'est le manioc. En effet à l'origine, c'était une femme qui s'appelait ulu ; sa nature était le manioc mais elle avait pris une apparence humaine. C'est elle qui a donné toutes les variétés de manioc existantes, et nous a transmis leur nom.

III - AGROBIODIVERSITÉ COMPARÉE

Nous avons vu que les Aluku et les Wayana se côtoient sur le haut Maroni, depuis plus de deux cents ans. Ils ont une partie de leur histoire commune et ont partagé leur vie pendant plus de vingt ans (entre 1793 et 1815) sur le Marouini (Malani), affluent du Maroni, durant la guerre contre les Hollandais et les Ndjuka. Leur chef de guerre Boni ayant été tué, les Aluku se sont alors réfugiés chez les Wayana. Cette période ayant été propice aux échanges, on pourrait penser qu'un grand nombre de plantes cultivées chez les Noirs marrons soient issues des abattis amérindiens. Cependant l'inventaire systématique (cf. Appendice)

des plantes cultivées par chacun des deux groupes, nous prouve que l'agrobiodiversité est surtout influencée par des choix culturels. Notons d'abord que le nombre d'espèces cultivées dans les abattis des Noirs marrons est supérieur (38) à celui des Amérindiens (28). Si on dénombre tous les taxons cultivés en y intégrant la diversité infraspécifique, ce nombre s'élève à 156 chez les Aluku et 129 chez les Wayana. Les premiers ont un grand nombre de variétés de riz (21) et de manioc (90) et les Amérindiens ont sélectionné de nombreuses variétés de manioc (65), piments (8), cotons (8), bananes et divers tubercules. Cette différence dans le nombre de taxons est toutefois à relativiser car les Aluku sont beaucoup plus nombreux (environ 3 000 au moment de nos enquêtes) que les Wayana qui sont autour de 850 dans les années 2000. Certaines plantes cultivées sont donc spécifiques de chaque groupe.

PLANTES SPECIFIQUES DES NOIRS MARRONS

Les Noirs marrons ont conservé l'habitude africaine de cultiver du riz de coteau (*Oryza sativa*, *Oryza glaberrima*) qu'ils mélangent aux pieds de manioc. Si le riz tient un rôle important dans l'alimentation, il trouve surtout une place essentielle dans les offrandes aux ancêtres lors des fêtes de deuil (Fleury, 1991).

La plupart des variétés de riz appartiennent à l'espèce asiatique *Oryza sativa* L., mais quelques échantillons récoltés dans les abattis lors de notre étude dans les années 90, appartenaient à l'espèce africaine *Oryza glaberrima* Steud. Cette présence corrobore une légende qui attribue l'origine du riz aux femmes africaines ayant caché des grains de riz dans leur chevelure, avant de monter sur les bateaux négriers. Cette espèce africaine est considérée comme une simple variété de riz (Fleury, 1996).

La diversité infraspécifique du riz était en nette diminution entre les années 90 (nos premières enquêtes) et les années 2000, les femmes ayant tendance à mélanger les variétés, au lieu de les conserver séparément comme autrefois. Un nouvel inventaire (prévu dans un futur

programme), mettrait certainement en évidence une diminution drastique de cette diversité. En effet, le riz du commerce prend une place de plus en plus importante dans l'alimentation, et de nombreuses femmes ont même renoncé à la culture du riz, considérée comme trop contraignante.

Tout un cortège de plantes servant à accompagner le riz dans la gastronomie aluku, sont également spécifiques des abattis noirs marrons: l'arachide (*Arachis hypogaea*), cultivée dans des parcelles à part, le sésame (*Sesamum indicum*) et le gombo (*Abelmoschus moschatus*), autant de plantes employées dans la préparation de sauces oléagineuses ou mucilagineuses évoquant les habitudes culinaires d'Afrique occidentale. On note aussi la présence de brèdes qui sont très appréciées, beaucoup plus que chez les Amérindiens (Katz *et al.*, 2012).

Une plante particulièrement rare était également présente dans les abattis aluku des années 90: le pois bambara, ou voanzou (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.) qui appartient aux premiers végétaux comestibles du Néolithique africain (Fleury, 2012).

La culture du riz influence fortement les surfaces agricoles car elle nécessite de défricher chaque année un nouvel abattis. En effet, cette plante ne supporte pas la concurrence avec les mauvaises herbes, engendrée par la surexploitation d'une même parcelle. Elle nécessite un désherbage régulier de la parcelle jusqu'à ce qu'elle domine les espèces adventices. La culture du riz exerce, par conséquent, une contrainte sur la taille des abattis: les abattis noirs marrons sont de plus grande taille (1ha en moyenne) que ceux des Amérindiens (0,5 ha), puisqu'on n'y fait une seule récolte. L'agricultrice gère donc simultanément trois parcelles: une nouvellement coupée (N), une deuxième sur laquelle commence la récolte du manioc (N-1) et enfin une troisième datant de l'année précédente (N-2), sur laquelle on peut éventuellement poursuivre quelques récoltes. Les surfaces cultivées couvrent ainsi en moyenne 3 ha par famille. Cette surface, deux fois supérieure à celle qu'exploitent les Wayana, s'explique aussi par l'habitude qu'ont acquise les Noirs marrons de vendre les surplus de l'abattis, en

particulier la farine de manioc, le couac, qui donne lieu à un commerce actif à Maripasoula (Renoux *et al.*, 2007).

PLANTES SPECIFIQUES DES AMERINDIENS

La diversité des plantes cultivées par les Wayana, est assez élevée, puisqu'on dénombre 28 espèces différentes, et 136 taxons si on comptabilise les différentes variétés (*cf.* Appendice). On note la présence de plusieurs plantes à usage artisanal, en effet l'artisanat est une activité encore très vivante chez ce groupe amérindien qui le commercialise pour compléter ses revenus:

- le coton, *mawu* (*Gossypium barbadense* L.) utilisé par les femmes pour tisser les hamacs;
- la plante à fibres *kulaiwat* (*Bromelia plumieri* (Griseb.) Mez), utilisée pour confectionner la corde de l'arc ou comme attache très solide dans différents objets de la vie courante;
- la plante tinctoriale *tali* (*Arrabidaea chica* (Bonpl.) B. Verl.), pour teindre la vannerie;
- soulignons l'importance du tabac, *tami* (*Nicotiana tabacum* L.), lié au chamanisme, clé de voûte de la société amérindienne; les chamanes en font des cigares qu'ils fument en quantité lors des séances de guérison.

Les Wayana incorporent volontiers de nouvelles espèces, notamment alimentaires, par exemple les pastèques, les concombres et les agrumes cultivés dans les villages et non présents dans les abattis qui n'apparaissent pas dans les relevés de Hurault (1965).

DIVERSITE VARIETALE DU MANIOC CHEZ LES WAYANA

Parmi les plantes cultivées, c'est le manioc qui présente la diversité la plus riche: on compte pas moins de 65 cultivars, essentiellement à tubercules de chair blanche (Fleury, 2000).

Chaque cultivar a un usage spécifique, en fonction de ses caractéristiques. Ainsi les tubercules durs, difficiles à râper, sont réservés à la confection de la cassave, tandis que les tubercules mous, très aqueux sont préférés pour la bière. Mais de nombreux cultivars à qualité intermédiaire peuvent être employés pour les deux usages.

Chaque abattis peut contenir une douzaine de cultivars dont seulement un à deux sont des manioc amers jaunes (*takpilem*), employés pour la fabrication de la farine de manioc torréfiée (*couac* en Guyane). Le nom attribué à ces cultivars, tel *meikolo kwakë* (manioc à couac aluku), laisse entendre un emprunt aux Aluku. En effet, si historiquement les Wayana ont enseigné aux Noirs marrons la confection des galettes de cassave, les Aluku ont privilégié la confection et la consommation de la farine de manioc (*couac*), dont la bonne qualité est très réputée. Ils ont pour cela sélectionné des cultivars ayant un tubercule jaune, car ils préfèrent le couac jaune, contrairement aux Wayana qui font volontiers du couac blanc. Il est donc probable que les rares cultivars jaunes cultivés dans les abattis wayana aient été empruntés aux Aluku.

Soulignons que l'on peut retracer les échanges ayant lieu entre agricultrices à travers les noms des cultivars de manioc: échanges avec les Wayana du Paru ou du Jari (dont les Wayana du Litani sont originaires) et avec d'autres Amérindiens comme les Emérillon (Tëko), Galibi (Kali'na), Tirio, Wayāpi, les Noirs marrons ou d'autres personnes de leurs relations. En effet le nom de la variété signe souvent l'origine de celle-ci.

Le manioc doux est cultivé de préférence à l'entrée de l'abattis (chez les Wayana comme chez les Aluku), la raison invoquée étant la facilité d'accès pour le prélèvement (le manioc doux est récolté plus tôt que le manioc amer), et sa plus grande attractivité pour les prédateurs, expliquant son relatif isolement.

- Certains noms génériques peuvent regrouper plusieurs variétés différentes mais présentant des caractéristiques communes. Ainsi, dans chaque abattis, on peut trouver au moins:
 - un *tapakula*, manioc doux blanc utilisé pour faire la boisson du même nom;
 - un *mawapë*, manioc amer blanc utilisé pour la confection de la cassave (*ulu*);
 - un *takpilem*, manioc amer jaune pour la farine jaune (*kwakë*);

- et *mainakao*, manioc amer blanc pour faire de la bière jaune (*kasili*).

L'étude détaillée d'un abattis (Figure 15), avec la localisation de toutes les variétés de manioc montre que la proportion de variétés servant à préparer la bière de manioc représente plus de la moitié de la superficie de l'abattis. Cet abattis est celui d'une jeune femme de 15 ans, déjà mère de famille. Nous constatons la présence d'une grande quantité de *mawapë*, manioc blanc utilisé pour la galette de cassave. Le reste de l'abattis est couvert d'un mélange de différentes variétés disposées en petits plots de quatre à cinq pieds:

Watiti pour la bière jaune et le couac;

Kusi ulu pour la cassave, la bière blanche (*hakula*) et la bière jaune;

Il y a également un " faux " *kusi ulu* (en rose également), variété proche ayant les mêmes usages;

Palawa ("Amazone à tête jaune") pour la bière jaune;

Kawai alekan ("ressemblant à la plante *kawai*³³) pour la bière;

Wapu ("palmier *Euterpe oleracea*") pour la bière et la cassave;

Kumaka halekan ("ressemble à l'arbre fromager³⁴) pour la bière jaune;

Watule pour la bière jaune et le couac;

Kasili ulu pour la cassave et la bière jaune.

On peut donc constater que plus d'un tiers de l'abattis est imparti à une variété dont le seul usage est la confection des galettes de cassave. Le reste de l'abattis est couvert d'un mélange de variétés en plots pouvant toutes être utilisées pour faire de la bière. Deux de ces variétés peuvent être aussi employées pour confectionner du couac (manioc jaune) et quatre autres pour faire de la cassave. En effet, les femmes wayana aiment mélanger plusieurs variétés de manioc pour confectionner leur bière, d'où ce mélange dans l'abattis. Cela leur permet au moment de la récolte de remplir leur hotte

de tubercules de différentes variétés. L'abattis, qui pourrait paraître à première vue couvert d'un mélange hétéroclite de variétés différentes, nous révèle donc sa rationalité pratique: les pieds de manioc spécifiquement réservés à la confection des galettes de cassave sont rassemblés à une extrémité de l'abattis. L'autre extrémité est vouée aux variétés à bière, dont certaines pourront être utilisées en cas de besoin pour la confection de cassave ou de couac.

Les cultivars de manioc semblent se transmettre de génération en génération, sans perte de diversité. Nous avons en effet comparé plusieurs parcelles de cultures (abattis), gérées par des femmes de différentes générations. Le nombre de cultivars varie de 7 à 11 par abattis, et ne semble pas avoir de lien avec l'âge (10 pour une femme de 20 ans, 7 pour une femme de 55 ans). Le choix d'une grande diversité, tant des cultivars de manioc que des autres espèces cultivées, semble plutôt dépendre de l'intérêt et de la sensibilité personnelle de l'agricultrice (Fleury, 2000).

En conclusion, la culture de l'abattis reste une activité valorisée et valorisante dans la société wayana ; la possibilité d'offrir du cachiri aux visiteurs, ou d'organiser de grandes fêtes à cachiri pour tout le voisinage, est un signe de convivialité de richesse et d'opulence, et permet de souligner sa place au sein de la société.

L'agrobiodiversité est donc très riche tant au sein des abattis aluku que wayana. La spécificité de chaque groupe culturel est clairement mise en évidence par les plantes de l'abattis: les Aluku continuent à cultiver des plantes d'origine africaine qui leur permettent de préparer des plats typiquement africains, notamment pour honorer les Ancêtres lors des fêtes de deuil. Les Wayana plantent quant à eux, outre du manioc, base de leur alimentation et de leur bière, les végétaux nécessaires à leur artisanat, extrêmement riche et diversifié, mais aussi le tabac , plante importante dans la pratique du chamanisme.

³³ *Thevetia peruviana* Pers. K. Schum., *Apocynaceae*.

³⁴ *Ceiba pentandra* (L.) Gaertn., *Bombacaceae*

Si une certaine déperdition dans la richesse infra-spécifique est à craindre pour quelques espèces (notamment le riz chez les Noirs marrons), la diversité des cultivars de manioc est quant à elle, plutôt en augmentation, enrichie en permanence par des nouveaux échanges, et apports extérieurs.

DISCUSSION: LES ÉVOLUTIONS ACTUELLES

Nous avons vu que l'agriculture sur brûlis, loin de disparaître a tendance à se développer en Guyane, particulièrement dans le sud, et le long du Maroni, ou la croissance démographique est la plus élevée. Cette augmentation du nombre d'exploitations, s'accompagne d'une évolution des pratiques en particulier autour des gros bourgs où l'accès à la terre devient problématique.

L'augmentation du salariat a un impact direct sur la taille et sur l'emplacement des parcelles, les personnes les plus riches ayant accès aux meilleures terres, grâce à l'usage des voitures ou à la possibilité d'acheter de l'essence pour leur canot.

La durée de la jachère est également directement liée à la taille des villages. Autour de Maripasoula, nous avons constaté l'évolution vers une agriculture sédentaire, avec rotation des terres cultivées, incluant une jachère de sept ans en moyenne, voire moins actuellement. D'anciens terrains agricoles servent de réserve foncière à proximité des habitations. Ainsi l'exemple de Maripasoula avec l'organisation des abattis en nids d'abeille, autour du bourg et l'ouverture de nouveaux essarts le long des axes routiers illustre une forme d'adaptation à des nouvelles contraintes.

Ailleurs la sédentarisation des villages fait coexister deux types d'abattis. Ceux coupés sur une vieille forêt (jachère très longue, voire forêt 'primaire') souvent éloignés des villages et ceux de proximité, autour des zones habitées, avec une jachère très courte. Cette dernière entraîne une diminution de la rentabilité et l'envahissement par les mauvaises herbes, mais cet inconvénient est compensé par la proximité de cette réserve sur pied.

On assiste également à une évolution dans l'organisation du travail autour de l'abattis, en particulier chez les Noirs marrons: l'emploi de journaliers, grâce aux aides sociales ou aux salaires, augmente l'indépendance des femmes, mais aussi le coût de production de l'abattis, les incitant à revendre les surplus sous forme de couac. La spécialisation des tâches peut se constater parfois au sein d'une même famille, la personne non salariée alimentant en couac, la famille élargie.

Chez les Wayana, l'apparition du travail salarié commence aussi à entraîner des disparités sociales: l'argent permet de payer l'essence pour aller plus loin, mais aussi d'acheter de la nourriture importée, qui prend une place croissante dans l'alimentation quotidienne. Parallèlement on assiste dans les plus gros villages, à un éclatement de l'habitat, en petits écarts. Cependant les problèmes d'accessibilité aux terres restent les mêmes, puisque les nouveaux villages doivent rester proches des écoles et des dispensaires. Le développement des travaux salariés risque d'entraîner à long terme, comme chez les Aluku, une spécialisation des tâches, avec un risque d'abandon progressif de l'abattis pour les personnes salariées. Il est important de souligner que la cohésion sociale est un facteur aussi important que la qualité des sols en termes de productivité: Grenand (1996, p. 713) relève qu'à chaque fois qu'il y a conjonction entre sols pauvres et tissus social cohérent, les rendements de l'abattis sont aussi importants que sur les sols riches.

La diversité des plantes cultivées quant à elle, a plutôt tendance à s'enrichir grâce à l'inclusion d'espèces exotiques et la diversification des variétés cultivées à travers les échanges. En revanche, certaines espèces rares (*Oryza glaberrima*, *Vigna subterranea*) tendent à disparaître remplacées par des homologues plus rentables (*Oryza sativa*, *Arachis hypogaea*).

Soulignons que la formation des jeunes agriculteurs³⁵ a induit une nouvelle perception de l'agriculture: celle d'une activité économique basée sur la rentabilité.

³⁵ Notamment par le Programme d'Encadrement de l'Agriculture Familiale dans l'Ouest Guyanais (PEAFOG) mis en place en 2002 par la Chambre d'Agriculture dans le but de "faire évoluer l'agriculture sur abattis vers un système productif durable" (Tchansia, 2009).

Or si l'on compare les moyens financiers (en termes d'emplois salariés) nécessaires à la culture (abattage, brûlage, plantation, récolte) aux revenus issus de la commercialisation de ses produits (essentiellement le couac), l'abattis est peu rentable économiquement. Toutefois, dans le cadre d'une activité familiale sans main d'œuvre extérieure, il peut continuer à faire vivre une famille de dix personnes minimum. Chez les Noirs marrons, par exemple, c'est la femme qui nourrit ses enfants avec l'abattis, l'homme intervenant surtout pour fournir les produits de chasse, pêche et les produits importés de l'extérieur. C'est l'intérêt nourricier de l'abattis plus que l'aspect économique, qui est essentiel dans ce système d'agriculture familiale, le plus souvent pratiqué par les femmes³⁶.

CONCLUSION

L'abattis continue sur le haut Maroni à être le pilier des activités féminines, et à fournir la base de l'alimentation familiale, malgré des sols assez pauvres, mais grâce à une cohésion sociale assez forte. Il conserve donc une place essentielle dans un système pluriactif, assurant l'alimentation végétale, tandis que la pêche, la chasse, et de manière croissante les revenus salariés et/ou sociaux assurent les compléments nécessaires. Il joue donc un rôle important dans l'économie familiale

Sa place est également essentielle sur le plan culturel et social. La production du cachiri pour les Wayana, ou de couac pour les Aluku affirme la place de la famille dans le tissu social du village et plus largement de la communauté, dans un système d'échange (don, contre-don), ou parfois de commercialisation qui fait son apparition dans les plus gros bourgs. Au-delà de son importance dans l'économie familiale, l'agriculture itinérante revêt donc une fonction sociale importante. Sa valeur culturelle est soulignée également par les pratiques rituelles qui y sont liées et comme support de la transmission des savoir-faire traditionnels.

Nous avons vu comment le culte des ancêtres chez les Noirs marrons se répercute sur la gestion de l'environnement, des terres cultivées et de l'agrobiodiversité. Chez les Wayana, c'est la fonction sociale du cachiri qui révèle toute son importance dans les abattis. L'abattis peut donc être considéré comme un véritable marqueur socio-culturel dans l'adaptation de l'homme à son environnement.

REMERCIEMENTS

Les travaux sur lesquels s'appuie cet article ont été réalisés dans le cadre du programme APFT (Avenir des Peuples des Forêts Tropicales) financé par la DG VIII de l'Union Européenne, et du programme SOFT (Effets des pratiques culturelles traditionnelles sur la fertilité des sols et sur la forêt du sud de la Guyane, le problème de la réduction du temps de jachère), coordonnée par J.-M. Betsch et S. Bahuchet (MNHN) et financé par le ministère de l'Environnement.

Je tiens à remercier M. Topo Louis qui a guidé mes pas en pays aluku et accepté de partager son savoir sur les plantes et la culture aluku. Je remercie également tous les Aluku, en particulier les habitants de Loka pour leur accueil. Chez les Wayana, je tiens à remercier la famille Aloïké et la famille Opoya, à Taluwen, André Cognat, et tous les habitants d'Antécume pata, d'Elahé, de Twenké-Taluwen pour leur accueil à chacun de mes séjours.

Un grand merci à P. de Robert et à Laure Empereira (IRD) pour la relecture critique de cet article.

Je tiens à rendre hommage à M.-F Prévost, botaniste à l'IRD, qui nous a quittés le 31 janvier 2013, laissant un grand vide derrière elle. Merci pour sa patience et ses encouragements durant toutes mes études. Son aide a été inestimable dans le traitement et la détermination de mes échantillons d'herbier.

J.-M. Betsch, professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle, nous a quittés également en 2013, au grand regret de tous ceux qui l'avaient côtoyé.

³⁶ 60% des chefs d'exploitation en Guyane selon les chiffres officiels (Agreste, 2011), certainement plus pour les abattis du haut Maroni.

REFERENCES

- AGRESTE. L'agriculture en Guyane 1993/1996. **La statistique agricole**, n. 1, oct. 1996. 32 p.
- AGRESTE. **Recensement agricole 2010**. Agreste Guyane, n. 2, nov. 2011. 4 p. Disponible en: <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_D97112A01-2.pdf>. Date d'accès: 25 nov. 2013.
- ANDRE. **Le problème des adventices dans le système agricole sur brûlis Palikur**: le développement durable à St Georges de l'Oyapock (Guyane française). Mémoire de DEA. Université d'Orléans. 1998. 67p.
- AYANGMA, S. **L'aménagement territorial et ses effets sur le patrimoine des communautés autochtones de la Guyane française**. Matoury, Guyane Française: Ibis rouge Edition, 2015. 477 p.
- BARRET, J. (Ed.) **Atlas illustré de la Guyane**. Paris: IRD, 2001. 215 p.
- BELARBI, K.; TOUZARD, I. **Analyse des besoins de formation professionnalisante des agriculteurs du Haut-Maroni**: Communes de Maripasoula et de Papaïchton. Rapport de mission pour le compte de l'EPLFPA de Guyane. Montpellier: SupAgro des régions chaudes, 2009. 50 p.
- BAHUCHET, S.; BETCH, J. M. L'agriculture itinérante sur brûlis: une menace sur la forêt tropicale humide? **Ethnoécologie**, Paris, n. 1, nov. 2012. Disponible en: <<http://ethnoecologie.revues.org/768>>. Date d'accès: 22 oct. 2013. DOI: 10.4000/ethnoecologie.768.
- BLANCANEUX, P. Pédologie. In: BARRET, J. (Ed.). **Atlas illustré de la Guyane**. Paris: IRD, 2001. p. 50-51. Disponible en: <http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers10-05/010027065.pdf>. Date d'accès: 11 mai 2016.
- BOYÉ, C. **Contribution à la connaissance d'une commune rurale isolée de la Guyane française, St Georges de l'Oyapock**. Paris, Avignon: mémoire ISTOM, 1982. 219 p.
- CALMONT, André. Le problème foncier en Guyane: le poids de la domanialité. In: GÉODE, Caraïbe (Ed.). **La question de la terre dans les colonies et les départements d'outre-mer français**. Paris: Karthala, 2000. p. 203-219. (Terres d'Amérique, 3).
- CHAPLOT, V.; PODWOJEWSKI, P.; PHACHOMPHON, K.; VALENTIN, C. Spatial variability and controlling factors of soil organic carbon under steep slopes of the tropics. **Soil Science Society of America Journal**, 2008.
- CONKLIN, H. C. **Hanunóo agriculture**: a report on an integral system of shifting cultivation in the Philippines. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1957. 209 p. (FAO Forestry Development, Paper n. 12).
- COUDREAU, H. **Chez nos Indiens**: quatre années dans la Guyane française (1887-1891). Paris: Hachette, 1893.
- DAVY, D.; FILOCHE, G. (Coord.) **Zones de droit d'usage collectifs, concessions et cessions en Guyane française**: bilan et perspectives 25 ans après. Cayenne: CNRS Guyane, avril 2014. 166 p.
- DE GROOT, S. La guerre des Marrons Boni (1765-1793). **Equinoxe**, Cayenne, n. 19, p. 1-29, 1984.
- FLEURY, M. **«Busi-nenge», les hommes-forêt. Essai d'Ethnobotanique chez les Aluku (Boni) en Guyane française**. 1991. 357 f. Thèse (Doctorat en Sciences biologiques et fondamentales appliquées. Psychologie) Université Paris, Paris, 1991.
- FLEURY, M. Plantes alimentaires et identité culturelle chez les Marrons Boni (Aluku) de Guyane française. In: HLADIK, C. M.; HLADIK A.; PAGEZY, H.; LINARES, O. F.; KOPPERT, G. J. A.; FROMENT, A. (Ed.). **L'Alimentation en forêt tropicale. Interactions bioculturelles et perspectives de développement**. Unesco MAB, L'homme et la biosphère, Paris, 1996. p. 973-984. 2 v.
- FLEURY, M. L'agriculture wayana: une transition viable. In: GRENAND, P. (Ed.). **Les Peuples des Forêts Tropicales aujourd'hui, Volume IV. Région Caraïbes, Guyanes, Belize**. Programme APFT. Bruxelles, 2000. p. 151-161.
- FLEURY, M. **Racines africaines. L'alimentation des Noirs marrons en Guyane française**. **Hommes et plantes**, n. 83, p. 8-17, oct./nov./déc. 2012.
- FLEURY, M.; ALUPKI, T.; OPOYA, A.; ALOÏKE, W. Les Wayana sur les traces de leur histoire. Cartographie participative sur le Litani (Aletani) et mémoire orale. **Revue d'ethnoécologie**, Paris, n. 9, juil. 2016. Disponible en: <<http://ethnoecologie.revues.org/2711>>. Date d'accès: 5 juil. 2016.
- FLEURY, M.; Grenand, P.; Migeon, G.; Karpe, P. H. **Contribution des sciences sociales au Schéma départemental d'Orientation minière et d'aménagement pour la Guyane**. 2008. 9 p. + cartes.
- GIARDINA, C. P.; SANFORD, R. L.; DOCKERSMITH, I. C.; JARAMILLO, V. J. The effects of slash burning on ecosystem nutrients during the land preparation phase of shifting cultivation. **Plant Soil**, v. 220, 2000. p. 247-260.
- GRANDISSON, M. **Gestion des systèmes d'agriculture itinérante sur brûlis dans l'Ouest Guyane**: contribution à l'étude de La reproductibilité de la fertilité. 1997. 258 f. Thèse (Doctorat en Biologie des Organismes et des Populations, Agro-Foresterie, Agro-Pédologie)- Université des Antilles et de la Guyane, Guadeloupe, 1997.
- GREBERT, R. **Regards sur les Amérindiens de la Guyane française et du territoire de l'Inini en 1930**. Guyenne: Ibis Rouge Editions. 2001. 139 p.
- GRENAND, F. Le manioc amer dans les basses terres d'Amérique tropicale. In: HLADIK, C. M.; HLADIK A.; PAGEZY, H.; LINARES, O. F.; KOPPERT, G. J. A.; FROMENT, A. (Ed.). **L'Alimentation en forêt tropicale. Interactions bioculturelles et perspectives de développement**. Unesco MAB, L'homme et la biosphère, Paris, 1996. p. 699-716. 2 v.

- HECHT, S. B.; POSEY, D. A. Indigenous soil management in the Latin American Tropics: Some implications for the Amazon Basin. In: INTERNATIONAL CONGRESS OF ETHNOBIOLOGY, L, Belém, 1988. **Proceedings...** Belém: CNPq/Museu Paraense Emílio Goeldi, 1990. p. 73-86.
- HOOGBERGEN, W. S. M. **De Boni-Oorloggen, 1757-1860, Marronage en guerilla in Oost-Suriname.** Utrecht: Centrum voor Caraïbische Studies, 1985.
- HURAUULT, J. **Les Noirs réfugiés Boni de la Guyane française.** IFAN: Dakar, 1961. 362 p. (Mémoires de l'Institut Français d'Afrique Noire, n. 63).
- HURAUULT, J. **La vie matérielle des Noirs réfugiés Boni et Indiens Wayana du Haut-Maroni (Guyane française). Agriculture, économie et habitat.** Paris: ORSTOM, 1965. 142 p. (Mémoires ORSTOM, 3).
- HURAUULT, J. **Les Indiens wayana de la Guyane française. Structure sociale et coutume familiale.** Paris: ORSTOM, 1968. 152 p. (Mémoire ORSTOM, v. 3, n. 5).
- HURAUULT, J. **Français et Indiens en Guyane.** Cayenne: Guyane Presse Editeur, 1971. 224 p.
- HURALT, J. Quarante ans de modernité chez les Aluku de Guyane. In: GRENAND, P. (Ed.). **Les peuples des forêts tropicales aujourd'hui:** 4. Région Caraïbes: Guyanes, Belize. Bruxelles: APFT; ULB, 2000. p. 351-395.
- INSTITUT D'EMISSION DES DEPARTEMENTS D'OUTREMER (IEDOM). 2009. Disponible en: <www.iedom.fr/iedom/publications-24/rapports...33/2009-936.html>. Date d'accès: 13 oct. 2011.
- INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DES ÉTUDES ÉCONOMIQUES (INSEE). 1999. Disponible en: <<http://www.insee.fr/fr/themes/comparateur.asp?codgeo=dep-973>>. Date d'accès: 25 juil. 2016.
- KATZ, E.; LOPEZ, C.; FLEURY, M.; MILLER, R. P.; PAYE, V.; DIAS, T.; SILVA, F.; OLIVEIRA, Z.; MOREIRA, E. No greens in the forest? Note on the limited consumption of greens in the Amazon. **Acta Societatis Botanicorum Poloniae**, Polónia, v. 81, n. 4, p. 283-293, 2012. Disponible en: <https://pbsociety.org.pl/journals/index.php/asbp/article/view/asbp.2012.048>. Date d'accès: 12 avril 2013.
- LAMBERT, J.-C. Agriculture: 2010 – l'année du recensement agricole. **Antiane**, Guyane, n. 74, p. 20-21, juil. 2011.
- LEVANG, P. L'appréciation de la fertilité d'un sol par les Ayak de Kalimantan central. **JATBA**, v. 30, n. 2, 1983. p. 127-137.
- MAM-LAM-FOUCK, S. **Histoire générale de la Guyane française.** Guyane Française: Ibis Rouge Editions, 1996. 263 p.
- MARTEAU, P.; VASQUEZ-LOPEZ, R. Géologie. In: BARRET, J. (Ed.). **Atlas illustré de la Guyane.** Paris: IRD, 2001. p. 40-41.
- PIANTONI, F. Les recompositions territoriales dans le Maroni: relation mobilité-environnement. **Revue européenne des migrations internationales** (en ligne), v. 18, n. 2, juil. 2002. Disponible en: <<http://remi.revues.org/index1630.html>>. Date d'accès: 13 mai 2009.
- RAMBO, A. **Fire and the energy efficiency of swidden agriculture.** Honolulu, Hawaii: East-West Center, 1981.
- RENOUX, F.; FLEURY, M.; REINETTE, Y.; GRENAND, P.; GRENAND, F. L'agriculture sur brûlis dans les bassins du Maroni et de l'Oyapock: dynamiques d'adaptation aux contraintes spatiales, **Revue forestière française**, numéro spécial Guyane "Connaissance, gestion et valorisation des forêts tropicales humides: application en. Guyane française", 2007. p. 236-259.
- RICHARDS, P. W. **Indigenous agricultural revolution.** Londres: Unwyn Hyman LTD, 1985.
- SERVICE CENTRAL DES ENQUETES ET ÉTUDES STATISTIQUES (SCEES)-Recensement agricole 1993/1995. L'agriculture en Guyane 1993/1995. **Agreste, la statistique agricole**, Guyane données, n. 1, oct. 1996. 32 p.
- TCHANSIA, S. K. **L'agriculture à Saint-Georges de l'Oyapock. 2009.** 106 p. (Rapport pour l'Observatoire CNRS Oyapock, un fleuve en partage).
- TSAYEM-DEMAZE, M. Croissance démographique, pression foncière et insertion territoriale par les abattis en Guyane française. **Norois**, Environnement, aménagement, société. p. 111-127, 2008. (Revue en ligne)
- VAN VELTHEM, L. H. **O belo é a fera.** A estética da produção e da predação entre os Wayana. Lisboa: Museu nacional de etnologia Assirio & Alvim, 2003.

APPENDICE. Liste des espèces et variétés cultivées chez les Aluku et les Wayana. (Continue)

Nom latin	Nom créole ou français	Nom aluku	Variétés cultivées Chez les Aluku	Nom wayana	Variétés cultivées Chez les Wayana
ARACEAE <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	dachine	<i>dasini</i>		dasin	
<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott.	chou c arabe	<i>su</i>			
<i>Xanthosoma</i> cf. <i>atrovirens</i> K.Koch & C.D.Bouché		pon taya			
<i>Xanthosoma</i> sp.		-		ékëmitipé "le morceau de serpent"	"la racine est longue quand on la coupe, ça fait comme un serpent"
(Araceae) sp.		-		kutupuli	
BIGNONIACEAE <i>Arrabidaea chica</i> (Bonpl.) B. Verl.		-		tali	Plante tinctoriale utilisée dans l'artisanat
BROMELIACEAE <i>Ananas comosus</i> L.	ananas	<i>nanasi</i>		nana	
<i>Bromelia plumieri</i> (Griseb.) Mez		-		kulaiwat	Plante à fibre utilisée dans l'artisanat
CANNACEAE <i>Canna indica</i> L., cultivar	toloman (Cr)	<i>toloman</i>	La variété cultivée par les Noirs marrons, donne un tubercule dont on tire une féculé appelé <i>toloman</i>	palakaputpé	Les Amérindiens cultivent une variété surtout utilisée pour ses jolies graines noires (colliers, bijoux)
CONVOLVULACEAE <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	patate douce	<i>patata</i>	<i>a baibisi</i> (blanche) <i>patata peliki patu</i> («contient du lait qui tâche la casserole»)	napi	- <i>akaliña napi</i> : vient de chez les Galibi (Kaliña), variété très foncée qui permet d'obtenir une bière rouge vif; - <i>kalahupi</i> : rouge-orange. - <i>kopeta</i> : blanche - <i>kaikuwet</i> : "caca de chien"; - <i>takpjem</i> : "rouge" - <i>tipulu</i> : noire (violette).



(Continue)

APPENDICE.

Nom latin	Nom créole ou français	Nom aluku	Variétés cultivées Chez les Aluku	Nom wayana	Variétés cultivées Chez les Wayana
CRUCIFERACEAE <i>Brassica</i> sp.	amisoi (Cr)	<i>amisoy</i>		-	
CUCURBITACEAE <i>Citrullus lanatus</i> L.	melon d'eau	<i>wataamu</i>		<i>malásja</i> ou <i>kwatalamu</i>	distingués par la couleur de l'écorce du fruit: - <i>kulimauman</i> : "comme la couleur du pak, <i>Agouti paka</i> "; - <i>talilman</i> : "noir"; - <i>tikolokem</i> : "blanc"; - <i>títuhtulumahen</i> : "noir, foncé".
<i>Cucumis anguria</i> L.	concombre piquant	<i>masisi</i>			
<i>Cucumis sativus</i> L.	concombre	<i>kumukomu</i>		<i>Kumukomu</i> (nom aluku)	
<i>Cucurbita moschata</i> L.	giraumon	<i>paambu</i>		asikala	
<i>Momordica charantia</i> L.	concombre amer	<i>sopolopo</i>			
DIOSCOREACEAE <i>Dioscorea trifida</i> L.	igname indien	<i>napi</i>	<i>agodeba napi</i> (<i>agodeba</i> = le nom de la personne qui l'a emportée de chez les indiens) <i>babuba</i> (peau rouge) <i>ganga.sombo</i> : rouge <i>Maroni napi</i> <i>weti napi</i> : blanc	<i>napek</i> (<i>kalastinen</i> en Teko)	distinguées par la forme des tubercules: - <i>joiman</i> : tubercule long, à chair blanc-jaunâtre et peau noir-violet; - <i>kaikuanoman</i> : "qui ressemble à une patte de félin (<i>kaikui</i>)": les tubercules sont ronds comme des pattes de fauve, et sont disposés de la même manière, ils ont une chair blanche; - <i>pitékéi</i> : il est dur, même quand il est cuit, blanc et à la forme du tubercule de manioc - <i>talilman napek</i> (<i>halahun</i> en Emérillon): "igname noir", tubercule violet; - <i>témamohulem</i> : "ce qui a un long nez", à chair blanche. - <i>wakalau</i> : tubercule violet



APPENDICE.

(Continue)

Nom latin	Nom créole ou français	Nom aluku	Variétés cultivées Chez les Aluku	Nom wayana	Variétés cultivées Chez les Wayana
<i>Dioscorea alata</i> L.	igname pays-nègre	<i>nyamisi</i>	<i>afakoo</i> <i>lebi nyamisi</i> (rouge quand il est mûr) <i>nyami atutan</i> (rouge) <i>saamaka nyamisi</i> (igname saramaka)	<i>wakalau</i> (<i>zapakula</i> en Teko) donne des tubercules comme le lamisi, mais tout blanc. La feuille ressemble à celle du lamisi, mais sans épine, le tubercule pousse au bout d'une longue tige";	- <i>palawaso</i> : "donne de gros tubercules" - <i>aimala</i> : "donne de gros tubercules comme le <i>wakalau</i> "
<i>Dioscorea cayennensis</i> Lam.	igname piquant		<i>maka nyamisi</i>	lamisi	tige épineuse, donne de gros tubercules
EUPHORBACEAE <i>Manihot esculenta</i> Crantz	manioc	<i>kasaba</i>	90 cultivars inventoriés	ulu	65 cultivars inventoriés
FABACEAE <i>Arachis hypogaea</i> L.	arachide	<i>pinda</i>		-	
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Millsp.	pois d'angole, pois pigeon.	<i>wandu</i>		-	
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	haricot	<i>pesi</i>		haliko	
<i>Phaseolus lunatus</i> L.		-		kumata	
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. subsp. <i>unguiculata</i>	"	<i>aluku pesi</i>			
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc.	haricot chinois, haricot kilomètre	<i>kosubenti</i>		kumataimë	
<i>Vigna subterranea</i> (L.) Verdc.	pois bambara	<i>agoobol/gobogobo</i>		-	



(Continue)

APPENDICE.

Nom latin	Nom créole ou français	Nom aluku	Variétés cultivées Chez les Aluku	Nom wayana	Variétés cultivées Chez les Wayana
LAMIACEAE <i>Ocimum campechianum</i> Mill.	grand-basilic	<i>sumee wiiwii</i>			
MALVACEAE <i>Abelmoschus esculentus</i> L.	calou, gombo	<i>oko</i>	<i>dia tutu</i> <i>gaata siki oko</i> <i>kapuwa oko</i> <i>kumba</i> (devient très gros) <i>seibi wki</i> (« six semaines »)	-	
<i>Gossypium barbadense</i> L.		-		mawu	distinguées par la qualité du coton qu'il produit: - <i>alawata</i> : "de la couleur du singe hurleur, <i>alawata</i> (<i>Alouatta seniculus</i>), il n'est pas joli quand on le file, il est jaune; - <i>alimi éli</i> : "les lèvres du singe atèle femelle, <i>alimi</i> (<i>Ateles paniscus</i>), quand les fruits s'ouvrent, c'est à peu près de la même taille que le sexe femelle de ces singes "; - <i>ilwet</i> : "caca du paresseux, <i>ili</i> , (<i>Bradypus tridactylus</i>)", tout petit, permet de faire du fil très fin; - <i>jakaman</i> : "il donne de petites graines, avec beaucoup de coton"; - <i>mauluhle</i> : "le vrai coton"; - <i>téputipitonkem</i> : "il est utilisé pour tisser les hamacs"; - <i>towoniem</i> : "les graines sont difficiles à retirer "; - <i>mauepi taliiman</i> : "coton noir".
MARANTACEAE <i>Calathea ovata</i> (Nees & Mart.) Lind.		<i>pisoy</i>		<i>pisoy</i>	
<i>Maranta ruiziana</i> Körn. <i>Myrosma canifolia</i> L.		<i>alalutu</i>		tulala	



APPENDICE.

(Continue)

Nom latin	Nom créole ou français	Nom aluku	Variétés cultivées Chez les Aluku	Nom wayana	Variétés cultivées Chez les Wayana
MUSACEAE <i>Musa paradisiaca</i> L.	bacove, figue	bakuba	(a) <i>langa finga bakuba</i> <i>ingi bakuba</i> (rouge) <i>koboto bakuba</i> (comme doigt) <i>wata mamam buba</i>		- <i>alamapokan</i> - <i>ëwëmho</i> - <i>huhupotkan</i> : "ressemble au bout de sein" - <i>kajan</i> - <i>kuialiputpè</i> : "la tête de l'oiseau <i>kuialil</i> " (colin de Guyane, <i>Odonthophorus gujanensis</i>); - <i>maikaman</i> - <i>maipuli otkaian</i> : "les côtes du maipouri (<i>Tapirus terrestris</i>)" "ces bananes sont énormes et le régime a la forme de côtes"; - <i>mekelu</i> : cette variété ressemble à <i>kuialiputpè</i> ; - <i>minima</i> : ces bananes ont un goût astringent, désagréable, qui oblige à les manger uniquement quand elles sont très mûres; - <i>palankuta</i> : il faut qu'elles soient très mûres pour être mangées; - <i>palulimé</i> : "grandes bananes plantains, les mêmes que l'on trouve à Cayenne"; - <i>péli</i> : "toutes petites bananes de 10 cm de long"; - <i>tépepulu</i> : bananes violettes - <i>ulana</i> : "variété un peu plus petite que <i>palulimé</i> , qui donne de gros régimes, et qui peut être mangée crue, même verte" - <i>wakawakai</i> : onomatopée du bruit caractéristique du vent qui souffle dans les feuilles de ce bananier.
<i>Musa acuminata</i> x <i>balbisiana</i> L.	banane plantain	<i>baana</i>	- <i>a moysia tiki</i> - <i>amisi tiki</i> - <i>Baka baana</i> - <i>Bakuba baana</i> (<i>linga na langa</i>) (« banane bacove ») - <i>Dombeli weti</i> : <i>Lebi</i> <i>Wéti</i> - <i>gaan baana</i> (très long) - <i>ingi baana</i> - <i>la banane des Indiens</i>) - <i>lebi baana</i> (<i>alla finga lebi</i>) («banane rouge») - <i>wajalikule baana</i> (la banane des Indiens - Oyarikule; la moins bonne) - <i>paritankelle</i> (toujours deux doigts ensemble) - <i>uman baana</i> («banane femelle»)	palu	
PASSIFLORACEAE <i>Passiflora quadrangularis</i> L.	barbadine	<i>gaan</i> <i>maakusa</i>		-	
PEDALIACEAE <i>Sesamum indicum</i> L. (<i>S-orientate</i>)	sésame	<i>bongila</i>		-	



(Continue)

APPENDICE.

Nom latin	Nom créole ou français	Nom aluku	Variétés cultivées Chez les Aluku	Nom wayana	Variétés cultivées Chez les Wayana
POACEAE <i>Oryza glaberrima</i> Steud. <i>Oryza sativa</i> L.	riz	<i>alisi</i>	akenki alulu alulu ayengna baaka saka baka alisi effa kake kamu kasuwini alisi lebi alisi lebi saka monio mama sooda sulente tampu ede telema wata alenki weti alisi weti alulu yenge-yenge	-	- <i>asikalu</i> : "la vraie canne à sucre", les entrenoeuds sont courts; - <i>kiapok</i> : à tige rayée; - <i>talesi</i> : "les entrenoeuds sont très longs (vingt à trente centimètres); - <i>taliliman</i> : "noire"; - <i>tëwamiliikhen</i> : "dont le pied a des dessins", sa tige est rayée, mais de manière irrégulière et plus foncée.
<i>Saccharum officinarum</i> L.	canne à sucre	<i>kien</i>	- <i>baaka kien</i> (noire) - <i>ingi kien</i> (la canne à sucre des Indiens) - <i>kien wawandé</i> - <i>pikin kien</i> (petite)	<i>asikalu</i>	- <i>ehnai</i> : "c'est le maïs que les Wayana ont depuis toujours, la tige est lisse et jaune; - <i>kalu</i> : "la tige est jaune et hirsute, il a été pris aux Blancs" (sans doute par l'intermédiaire des Aluku, <i>kalu</i> étant le nom du maïs en <i>aluku nenge</i>); - <i>taliliman</i> : "noir", la tige est lisse, quand on le fait bouillir, l'eau devient noire.
<i>Zea mays</i> L.	maïs	<i>kalu</i>	- <i>kumanti kalu</i> : blanc - <i>akuli kalu</i> : orange - <i>ingi kalu</i> : «ce sont les Indiens qui ont apporté le plant».	<i>ehnai</i>	



APPENDICE.

(Conclusion)

Nom latin	Nom créole ou français	Nom aluku	Variétés cultivées Chez les Aluku	Nom wayana	Variétés cultivées Chez les Wayana
SOLANACEAE <i>Capsicum frutescens</i> L.	piment	pepe	- <i>alata kaka</i> (peppe) («crotte de rat») - <i>kumalu peppe</i> («piment coumarou») - <i>nyamandalu</i> (peppe) (très gros) - <i>sika</i> («chique»)	asi	- <i>alawaman</i> : "qui ressemble à l'oiseau <i>alalawa</i> " (ara bleu, <i>Ara ararauna</i>); - <i>alimieji</i> : "sexe du singe atèle femelle", il est allongé rouge ou jaune - <i>mekuje</i> : "les dents du singe macaque" (sapajou fauve, <i>Cebus apella</i>), cette variété n'existe que chez les Tiryo, on ne le trouve pas sur le Litani; - <i>owolewu</i> : "les yeux de l'oiseau owoll" (trogon à queue blanche, <i>Trogon viridis</i>), il est arrondi comme une citrouille; - <i>pasiwet</i> : "caca d'acouchi (<i>Myoprocta acouchy</i>)", ce sont de petits piments rouges; - <i>takpitem</i> : "rouge", piments rouges, communs - <i>tawaman</i> : "jaune"; - <i>tihmokoloken</i> : "œufs blancs", ils sont ronds et blancs.
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomate	tomati		-	
<i>Solanum melongena</i> L.	aubergine	bulansi		-	
<i>Solanum tabacum</i> L.	tabac	tabaka	Cultivé au village	tamit	Le tabac est cultivé à l'abattis chez les Wayana, contrairement aux Aluku qui le plantent parfois à proximité des habitations.
ZINGIBERACEAE <i>Curcuma longa</i> L.	curcuma	<i>kikima</i>			Cultivé au village
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	gingembre	djindja		walima	Cultivé au village



