

Les Gardiennes de la nourriture à Lamalera

Des institutions traditionnelles de la pêche artisanale se réunissent en atelier

Lily Noviani Batara, (lily_noviani@yahoo.com), de l'association Bina Desa qui oeuvre au renforcement des capacités d'agir des cultivateurs, pêcheurs et femmes des campagnes et de la côte, Indonésie

« Ô Dieux très Hauts, Ô Esprit des Ancêtres,
Faites que le poisson de la mer perde son chemin
Et vienne jusqu'à nous
Afin que nous puissions le prendre
Pour nourrir nos veuves et orphelins
Qui pleurent à cause d'un repas absent. »

Cette prière des anciens de Lamalera, petite communauté de pêcheurs installée sur l'île de Lembata, province de Nusa Tenggara oriental, résume bien les débats d'un atelier qui s'est tenu du 2 au 5 août 2009 dans la ville de Lombok, province de Nusa Tenggara occidental, sur le thème *Les institutions coutumières indonésiennes. Quel peut être leur rôle dans la gestion des pêches et du littoral ?*

Pour les représentants des structures traditionnelles et des communautés concernées, cet atelier a été l'occasion idéale pour procéder à des échanges d'expériences sur leurs façons de gérer durablement les pêcheries et autres ressources du littoral en se fondant sur la sagesse locale et des pratiques consacrées par le temps.

Les personnes venues de Lamalera ont dit que la mer occupe une place essentielle dans leur existence, leur culture. De cet environnement, les gens tirent leur nourriture et ils y apprennent et partagent des principes moraux, pédagogiques et aussi des habitudes de sécurité. Pour la communauté Lamalera, qui chasse la baleine de façon saisonnière, toutes les baleines ne sont pas bonnes à prendre : on ne touche pas aux baleines pleines, aux baleines qui se font la cour, aux baleines

qui allaitent. L'exploitation durable de mammifères marins assure la pérennité de Lamalera.

Les mêmes principes sont partagés par les gens de l'île de Haruku, dans les Moluques, où le système *sasi* est en vigueur. Pour conserver la ressource, il y a une réglementation traditionnelle, des périodes d'ouverture et de fermeture de la pêche, par exemple. Les représentants d'une communauté de Sulawesi-Nord ont décrit la coutume appelée *mane'e* qui y est observée. La capture du poisson, par exemple, n'est autorisée que certains mois de l'année et dans des lieux déterminés. La communauté du Nord-Lombok a parlé de la façon dont le système *awig-awig* a été réactivé. Et c'est ainsi que l'usage de l'explosif et du poison est maintenant prohibé et que la pêche dans certaines zones et avec certains engins de capture est réglementée.

Si les participants ont traité un grand nombre d'aspects de la vie et des moyens de subsistance des communautés de pêcheurs, il est un sujet qui n'a pas été convenablement abordé, à savoir le rôle des femmes dans ce milieu. La pêche est un secteur où les hommes occupent une place prépondérante. Dans de nombreuses cultures, la pêche est clairement considérée comme une affaire d'hommes. Comme l'a fait remarquer une personne de l'association Bina Desa qui travaille depuis des années avec des communautés rurales et côtières, les femmes ne vont peut-être pas en mer mais l'appui qu'elles apportent aux pêcheurs est essentiel.

Elles participent à la préparation des sorties en mer en apprêtant la nourriture, en accomplissant des rites pour la sécurité des pêcheurs, en fabricant et réparant des filets et même des embarcations. Elles s'occupent aussi de la logistique de ces sorties en négociant avec le commerçant local un prêt qui sera remboursé une fois la production vendue. Pendant que les hommes sont en mer, les femmes travaillent pour entretenir la famille. Elles confectionnent des nattes, vendent des produits domestiques, récupèrent un reste de poissons sur les bateaux, ramassent des mollusques comestibles. Une fois les hommes de retour avec leur cargaison, c'est aux femmes qu'il revient de trier le poisson, de le saler, le sécher, le vendre.

Dans le *kampong* (village) traditionnel de pêcheurs de Lamalera, bien avant que les hommes partent en pêche, les femmes rassemblent et préparent la matière première qui entrera dans la confection d'une corde spéciale appelée *tale* ou *leo*. Composée de plusieurs fibres disponibles sur place (coton, écorce de *waru*, feuilles de *gebang*), elle servira à capturer une baleine et d'autres

KAREL BATAONA AND WILLY KERAF



Les femmes font la cérémonie traditionnelle du *tobu nama fat*, un rite particulier pour assurer la sécurité des pêcheurs

espèces de poissons. Alors qu'approche la saison de pêche, les femmes accomplissent généralement le rite du *tobu nama fat* pour assurer la sécurité des hommes en mer. Une fois la baleine échouée sur la plage, elles découpent, nettoient, sèchent, préparent la viande qui sera consommée par la famille ou sera destinée au marché. La viande séchée est habituellement troquée contre d'autres nourritures : noix, fruits, légumes, maïs... Les femmes de Lamalera vont souvent loin dans les terres avec des paniers de viande de baleine et autres denrées (poisson séché, sel, *kapur-siri*, viande de porc, chèvre, chien). Ces produits seront échangés contre ceux des gens de l'intérieur. Pour ces déplacements, les femmes font parfois plus d'une journée de marche, et elles passent alors la nuit sur place avant de revenir à la maison.

Les Lamalera se réfèrent à au moins sept saisons différentes. *Musi Lerà*, la saison sèche,

est le bon moment pour aller en mer ; elle dure de mai à septembre. Pendant les saisons qui ne sont pas propices à la pêche, les Lamalera trouvent généralement d'autres occupations. Durant les mois de fermeture, ce sont traditionnellement les femmes qui assument le rôle de gagne-pain. En plus de tresser les fibres et de confectionner des cordes, elles préparent le sel, elles brûlent le calcaire prélevé dans la mer pour commercer avec les gens des terres. Toutes ces activités ont permis à la communauté de Lamalera de survivre dans des temps difficiles.

Le travail soutenu des femmes de cette localité profite à leurs familles et à l'ensemble de la communauté. La province de Nusa Tenggara oriental est sans doute l'une des plus pauvres du pays mais cette communauté n'a jamais connu la famine ou le manque pressant de nourriture, grâce à ses femmes. ❏