

# Introduction

## 1. L'archipel de Kei et les Moluques

Vingt-quatre heures de voile séparent l'île de Tanebar-Evav ou Tanimbar-Kei du petit bourg de Tual, capitale de l'archipel de Kei et des Moluques du Sud-Est, l'une des trois régions de la province des Moluques. Celle-ci, bien connue depuis le XVI<sup>e</sup> siècle pour le commerce de la noix de muscade et du clou de girofle, est encore de nos jours la proie des étrangers, avides maintenant de produits moins parfumés: bois, poisson, perles et pétrole (fig. 1 et 2).

En raison de sa pauvreté, l'archipel de Kei est relativement à l'écart de cette ruée: la culture du manioc n'intéresse que les insulaires et la vente du copra se déroule sur place sans attirer les capitaux étrangers. Plus de 85 000 habitants, 5000 km<sup>2</sup>, deux îles principales s'allongeant du nord au sud, la grande Kei et la petite Kei, de petites îles essaimées à l'ouest, en tout une soixantaine de villages constituent l'archipel de Kei ou Evav. Evav est le nom local, parfois orthographié Ewab ou Ewaw; Kei est le nom donné par les étrangers, quelquefois écrit Kai ou Key: pour désigner l'archipel en général, nous emploierons le nom de Kei, utilisé par l'administration indonésienne et le plus fréquemment rencontré de nos jours. Installés en bordure du rivage, les villages se partagent les maigres ressources de ces terres ingrates: Kei Besar, la «grande» Kei, occupée dans toute sa longueur par une chaîne montagneuse, ne laisse qu'une bande de sol cultivable le long de la côte; l'intérieur est recouvert de grandes forêts. Kei Kecil, la «petite» Kei, peu élevée, présente un sol de corail sec et pauvre; là, depuis que l'homme cultive, la forêt dense a disparu, remplacée de nos jours par un couvert de taillis. On y pratique l'agriculture itinérante sur brûlis; le manioc, d'implantation récente, occupe la

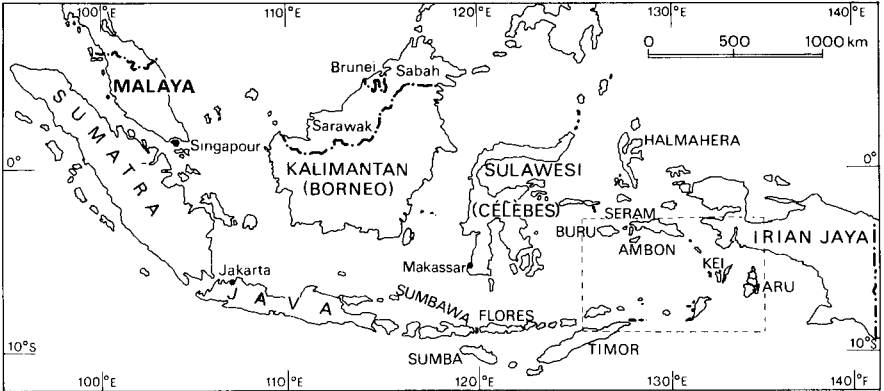
Cambridge University Press

978-0-521-10726-6 - Tanebar-Evav: Une Societe de Maisons Tournee vers le Large  
Cecile Barraud

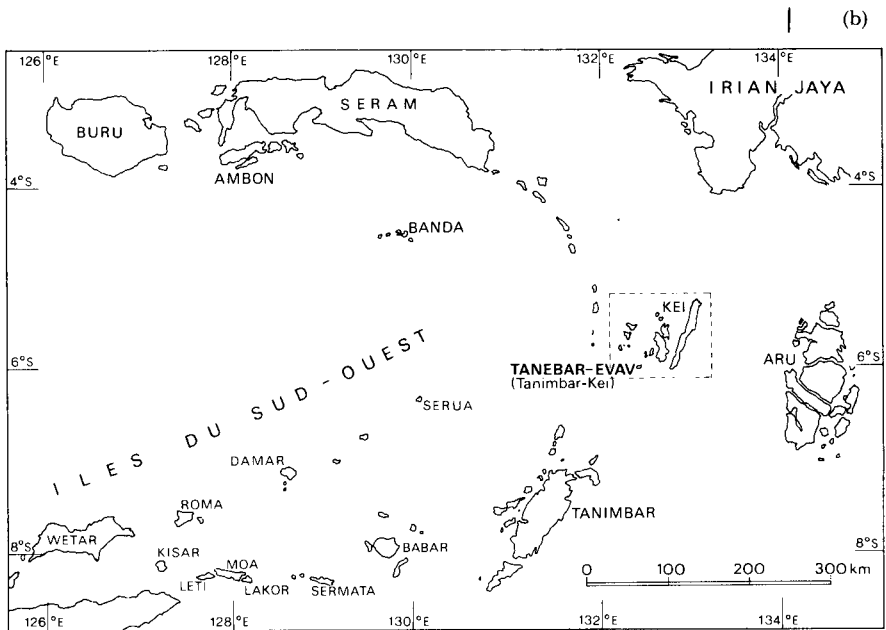
Excerpt

[More information](#)

## 2 Introduction



(a)



(b)

Fig. 1.

(a) Carte générale de l'Indonésie

(b) Moluques du Centre et du Sud

plus grande partie des jardins; accessoirement, on cultive plusieurs variétés de taro et de patate douce, du maïs, des légumineuses, des cucurbitacées, du café; on plante des sagoutiers dans les régions les plus humides, mais ceux-ci n'atteignent jamais un grand développement. L'alternance entre saison sèche et saison humide

## Introduction

3

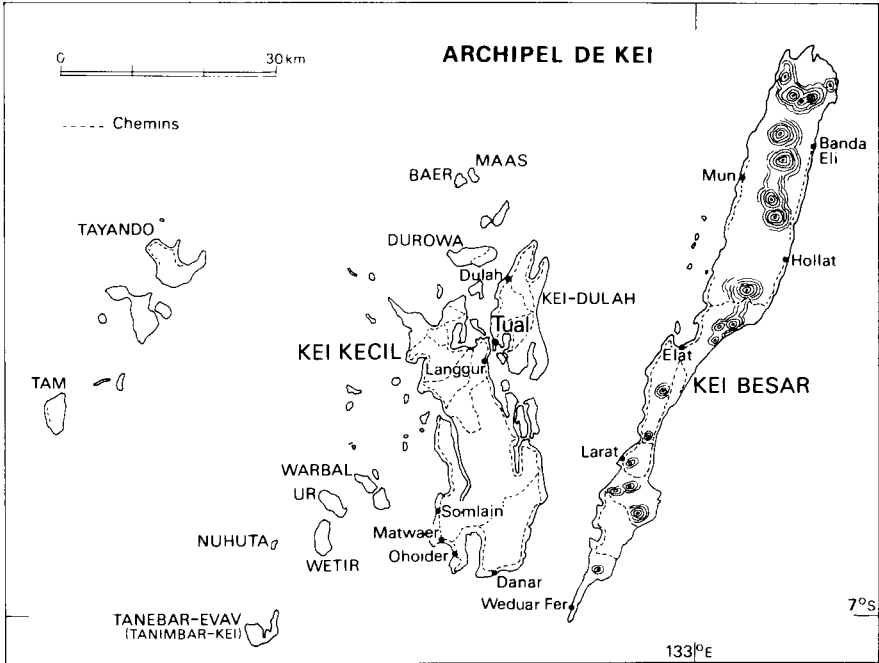


Fig. 2. Carte de Kei (d'après *Kaokonao, Indonesia*, stock n° 1301XSB53\*\*\*\*04, Army Map Service, Washington D.C., scale 1: 1 000 000)

ne partage pas l'année en deux parties égales; la saison sèche est généralement la plus longue, et, parfois désastreuse, elle provoque la disette. La pêche est une ressource d'appoint; la mer est poissonneuse, mais les hauts-fonds du littoral sont largement étendus et obligent à s'éloigner à grande distance du rivage pour obtenir du poisson en abondance.

La vente du copra procure l'essentiel des revenus en argent, bien que les prix soient soumis aux fluctuations du marché international, à de nombreux intermédiaires, aux irrégularités du climat; l'argent obtenu de manière intermittente permet l'achat d'objets d'usage courant offerts à des prix très élevés sur le marché de Tual.

Aujourd'hui, une partie de ces marchandises est apportée par les bateaux gouvernementaux qui, venant d'Ambon, la capitale des Moluques, font de temps à autre le tour des archipels du sud-est, Kei, Aru, Tanimbar, Babar, Leti, Kisar, Damar. Depuis plus de quatre siècles ces îles sont régulièrement visitées par les commer-

## 4 Introduction

çants malais et bugis (de Célèbes) qui y ont introduit l'islam et la pratique de la langue malaise. De nos jours encore, parcourant toutes les mers d'Indonésie dans leurs immenses voiliers, appelés *perahu* en indonésien, ils font un commerce complémentaire de grande importance.

L'islam fut la première des grandes religions à s'implanter, suivie par l'Eglise protestante et plus récemment par l'Eglise catholique. Ces trois confessions sont à peu près également réparties aujourd'hui dans l'archipel de Kei. Cependant ces pratiques religieuses cachent souvent la vigueur des croyances traditionnelles, et certains groupes leur sont restés jusqu'ici entièrement fidèles.

A côté de l'indonésien, langue officielle, une seule langue est parlée dans tout l'archipel, avec des variations d'accent et de vocabulaire d'île en île. Elle fait partie de la famille austronésienne, comme presque toutes les langues des Moluques, et s'apparente à la langue du nord de Tanimbar, archipel situé plus au sud. Tandis que les îles des Moluques sont le plus souvent compartimentées en régions de langue différente, l'archipel de Kei connaît une unité linguistique remarquable qui fait la fierté de ses habitants. Ceux-ci sont aujourd'hui si nombreux à se partager de maigres ressources qu'ils sont la seule population des Moluques obligée d'émigrer vers d'autres îles.

## 2. L'île de Tanebar-Evav

A quelques encablures au sud-ouest de Kei Kecil se dresse l'île nommée Tanebar-Evav. Dans le seul village, du même nom, vivent quelque six cents habitants dont l'accueil et la générosité ont permis la réalisation de cet ouvrage.

L'île offre sur son pourtour toute la variété des paysages côtiers que l'on rencontre sur un socle corallien. On aperçoit le village au fond d'une baie immense, protégée par une barrière de corail d'environ trois kilomètres de long. Trois promontoires rocheux, au nord, à l'est et au sud-ouest, s'avancent loin dans la mer qui s'engouffre dans leurs échancrures acérées et s'y brise en gerbes verticales. La côte est formée d'une suite de pointes rocheuses, de plages et de criques aux coraux plus émoussés. A marée basse, une frange de corail large de cinq cents mètres s'offre à découvert à

Cambridge University Press

978-0-521-10726-6 - Tanebar-Evav: Une Societe de Maisons Tournee vers le Large

Cecile Barraud

Excerpt

[More information](#)

*Introduction*

5



Sur la falaise, le village du haut, vu de la baie.



La baie de Tanebar-Evav, vue du port situé devant le village.

## 6 Introduction

l'est et au sud, dégageant des trous d'eau où se réfugie le poisson, vite attrapé par des mains habiles. Les terres sableuses et fertiles sont aménagées en cocoteraies, les terres caillouteuses, légèrement surélevées, sont abandonnées à la forêt dans laquelle on découpe les jardins.

Il existe deux sortes de jardins: les premiers, *fermés* par une enceinte permanente (mur de pierres ou palissade de rondins), sont le lieu d'un travail individuel consacré à des cultures produisant toute l'année; les seconds, *ouverts*, temporaires, à peine protégés contre les animaux sauvages, sont le lieu d'un travail collectif, organisé, ritualisé; regroupés en une surface d'un seul tenant qui change chaque année d'emplacement, ils forment une étendue cultivée, tout entière réservée au millet.

Les jardins fermés font partie du patrimoine de la « maison » et sont travaillés l'un après l'autre, jusqu'à épuisement du sol, par un petit noyau familial. La période de jachère est de six à huit ans, et si le jardin est assez grand, la rotation peut s'effectuer à l'intérieur d'une même enceinte. Le gros travail, abattage des arbres, réparation des murs ou installation de palissades nouvelles, est laissé aux hommes, comme aussi la pose des différents pièges contre les porcs sauvages qui, s'ils arrivent à s'introduire dans les jardins, détruisent les récoltes. De tout le reste du jardinage, les femmes sont responsables: elles plantent, désherbent, entretiennent et récoltent. On cultive principalement deux variétés de manioc et de patate douce, trois variétés de taro, des graminées (une ou deux récoltes l'an), des légumineuses, des cucurbitacées. Pour ces trois dernières, on entreprend généralement chaque année un nouveau brûlis. Les tubercules sont replantés aussitôt arrachés, mais on change d'emplacement tous les deux ans environ. Le manioc est actuellement la nourriture de base, remplacée en période de trop grande sécheresse par du sagou importé des îles voisines en échange de poisson séché. Le reste de l'alimentation est fourni par la cueillette en forêt (amandes – *Canarium indicum* – plusieurs sortes de noix de palmiers, gousses de palétuviers) ou dans les vergers de bananiers, papayers, arbres à pain, manguiers, dont les propriétaires guettent les fruits avec patience. Le travail de jardinage est une occupation quotidienne, surtout pour les femmes.

Dans tout l'archipel, les jardins ouverts étaient destinés tradi-

Cambridge University Press

978-0-521-10726-6 - Tanebar-Evav: Une Société de Maisons Tournee vers le Large

Cecile Barraud

Excerpt

[More information](#)*Introduction*

7



Un jardin «fermé»  
par un mur où pousse  
du maïs.

tionnellement au millet, dont la culture rythmait d'année en année la vie communautaire de ses nombreux rituels, semblant chaque fois redonner un sens à la totalité de la coutume. De nos jours, le millet n'est plus cultivé que sur la petite île de Tanebar-Evav. Sa disparition ailleurs est étroitement liée à la déstructuration progressive de la société.

Le millet exige chaque année, pour une seule récolte, la préparation d'un nouveau terrain, soit une rotation très rapide, possible seulement si les surfaces cultivables disponibles sont très étendues. Ce n'est plus le cas dans les deux grandes îles où la population a plus que doublé depuis le siècle dernier. D'autre part, une volonté collective est nécessaire (accepter de se prêter des terrains à tour de rôle, travailler à des périodes fixes déterminées

Cambridge University Press

978-0-521-10726-6 - Tanebar-Evav: Une Societe de Maisons Tournee vers le Large

Cecile Barraud

Excerpt

[More information](#)



Les jardins «ouverts»  
où pousse le millet.



Cambridge University Press

978-0-521-10726-6 - Tanebar-Evav: Une Société de Maisons Tournees vers le Large

Cecile Barraud

Excerpt

[More information](#)*Introduction*

9

par la communauté), qui fait défaut depuis que les familles se croient des unités économiques indépendantes (intrusion rapide de l'économie de marché, recherche d'activités monétairement rentables, émigration vers les villes à la poursuite de salaires fixes, etc.). A Tanebar-Evav, la population est restée stable et la coutume demeure vivace; la majorité de la population continue de pratiquer les cultes traditionnels, quelques familles seulement sont converties, et elles se joignent à l'ensemble du village pour toutes les cérémonies communautaires.

Les jardins de millet ne sont pas des jardins comme les autres: ils doivent être soumis à une surveillance constante aussi bien rituelle que pratique contre les porcs sauvages, contre les oiseaux qui viennent se nourrir dès l'apparition des premiers épis, contre les insectes parasites et les rongeurs; ceci implique leur concentration en un lieu unique où les battues collectives fréquentes sont le seul moyen efficace pour éloigner les gros animaux. Pour protéger cette céréale dont la croissance ne dure que trois ou quatre mois, on se contente de clore, non pas avec des murs solides, mais avec des branchages et des arbres couchés qui enferment en un cercle immense la totalité de l'espace des jardins. Chaque famille cultive une partie, qui ne se différencie de celle des autres que par des repères, un arbre laissé debout, quelques pierres et, plus tard, du millet de couleur différente (rouge ou noir) semé en bordure. Le millet demande beaucoup de travail et de présence effective; les gens du village vivent sur place dans de petites huttes de branchages. Le succès d'une belle récolte dépend, dans l'esprit de tous, d'une entraide générale et minutieusement organisée.

Celle-ci se fonde sur la tradition ancienne et fait appel à un ensemble de rituels qui supposent, pour être accomplis, la participation active du village tout entier et de ses principaux responsables. Le cycle du millet est dirigé par le «maître de la terre», Tuan Tan (de l'indonésien Tuan Tanah), dont la fonction est l'une des plus prestigieuses. Par la divination, il détermine l'emplacement de la culture et ses différentes étapes; toutes les opérations – choix du terrain, abattage des arbres, brûlage, semailles, récolte – se font sous son contrôle; elles ne sont commencées qu'après qu'il a accompli les rituels et qu'il a lui-même entrepris le travail sur son propre jardin. Toute la période qui

Cambridge University Press

978-0-521-10726-6 - Tanebar-Evav: Une Société de Maisons Tournee vers le Large

Cecile Barraud

Excerpt

[More information](#)

## 10 Introduction



Le don du millet  
au grenier  
communautaire.

s'étend de l'abattage des arbres jusqu'au début de la moisson est considérée comme un temps rituel et sacré où tout le monde est soumis à de nombreux interdits plus ou moins sévères suivant les moments. Son point culminant, juste avant la moisson, est marqué par trois jours de chasse collective aux porcs sauvages, dont le sacrifice, offert aux esprits, met fin aux interdits.

La récolte doit être aussi riche que possible; le millet n'est pas un simple aliment; c'est d'une part une nourriture rituelle, employée dans les offrandes; d'autre part, c'est une richesse, un symbole de prospérité: son abondance est la fierté du village et le signe de l'approbation des ancêtres; chacun donne une part de sa récolte, qui est conservée dans le grenier communautaire et réservée aux besoins exceptionnels de la collectivité lors de rituels