Secrétariat général
de la Communauté du Pacifique

ISSN 1025-7489

Numéro 31 – Octobre 2013

RESSOURCES MARINES ET TRADITIONS

bulletin d'information

Sommaire

Collecte communautaire de données sur les courants océaniques : un exemple dans la province septentrionale indonésienne d'Aceh
S. Rizal et al. p. 3

« Modernologie », patrimoine culturel et tourisme de quartier : le cas du quartier de Sheung Wan à Hong Kong
S.C.H. Cheung et J. Luo p. 12

« Des Poissons et des Hommes » : un outil pédagogique innovant pour l'apprentissage de la science halieutique dans le Pacifique
S. Foale p. 21

Publications récentes p. 24

Éditeur
Kenneth Ruddle
Asahigaoka-cho 7-22-511
Ashiya-shi
Hyogo-ken
Japon 659-0012
Courriel : mb5k-rddl@asahi-net.or.jp

Production
Section information halieutique
CPS, BP D5, 98848 Nouméa Cedex
Nouvelle-Calédonie
Fax : +687 263818
Courriel : cfpinfo@spc.int
www.spc.int/coastfish

Produit avec le soutien financier de l'Australie, la France et la Nouvelle-Zélande

Éditorial

Au sommaire de ce numéro figurent trois articles, ainsi que des notes sur quelques ouvrages récents que nous avons sélectionnés. Le premier article est intitulé « Collecte communautaire de données sur les courants océaniques : un exemple dans la province septentrionale indonésienne d'Aceh ». Syamsul Rizal et ses co-auteurs y décrivent la participation des pêcheurs locaux à un projet de collecte de données, destiné à restaurer et à enrichir leurs connaissances de la région. Contrairement aux projets à long terme faisant appel à des experts, l'approche décrite dans cet article présente un mode peu coûteux de collecte de données fondé sur la participation des pêcheurs. L'implication des pêcheurs dans toutes les étapes du processus de recherche facilite l'exploitation ultérieure des résultats, dans le but d'améliorer leurs compétences et donc leurs revenus. Le processus de recherche a été conçu de façon à ce que les pêcheurs d'Aceh puissent collecter les données océanographiques au cours de leurs activités halieutiques habituelles. Cela a été possible grâce aux bateaux, aux engins de pêche et à l'équipement (dont des GPS enregistreurs) qui leur avaient été fournis par le *Body of Rehabilitation and Reconstruction* (BRR), dans le cadre du processus de réhabilitation et de reconstruction post-tsunami. Le GPS et ses accessoires ont été utilisés par les pêcheurs au cours de leurs activités de pêche pour collecter et enregistrer les données océanographiques. La formation des pêcheurs à l'utilisation du GPS et à la lecture des cartes élaborées grâce aux données qu'ils ont recueillies a été dispensée par d'autres pêcheurs et par des étudiants. Ceux-ci ont suivi une formation d'environ une semaine qui leur a ensuite permis de former les pêcheurs à l'utilisation du GPS. Enfin, les données recueillies par les pêcheurs ont été collectées par les formateurs, qui les ont utilisées pour établir des cartes. Les pêcheurs ont également fourni des renseignements sur les dangers sous-marins qu'ils avaient rencontrés, afin qu'ils puissent être reportés sur les cartes.

La diversification des activités économiques et de loisirs constitue un défi permanent pour les petits États (îles, villes ou autres). Dans le deuxième article paru dans le présent numéro, Sidney Cheung et Jiting Luo exposent un projet innovant qui a été mis en œuvre à Sheung Wan, un quartier de l'île de Hong Kong, par le Département d'anthropologie de l'Université chinoise de Hong Kong. Ce projet, qui peut représenter un intérêt tout particulier pour la région océanienne, vise à favoriser la diversification et l'amélioration de la gestion des ressources culturelles locales pour le bénéfice des touristes étrangers désireux de découvrir la ville. Jusqu'à présent, les touristes étaient encouragés à faire les magasins et à goûter aux différentes variétés de cuisines uniquement dans les districts les plus touristiques. Ces derniers peuvent certes profiter ainsi de l'atmosphère unique de cette grande ville asiatique, mais comme Hong Kong est généralement publicisée comme « métropole de la consommation », ils ont rarement accès aux différentes cultures locales, à ses traditions et à son patrimoine culturel. Ce projet avait pour objectifs immédiats : d'examiner les

différents rôles que jouent les populations locales, en termes de culture et de patrimoine, ainsi que d'aller à la rencontre de leurs savoirs traditionnels ; de déterminer les attentes des touristes en matière de tourisme culturel ; et d'élaborer un prototype de visite culturelle à la découverte des populations locales qui, grâce à une base d'informations en ligne, permettrait aux touristes de s'informer sur l'histoire nationale et locale, les relations commerciales traditionnelles, les conséquences de la mondialisation, la culture culinaire chinoise, le développement local et les stratégies mises en place pour préserver le patrimoine. Ce projet adopte une approche à la fois critique, interdisciplinaire et interculturelle, l'objectif étant de comprendre le contexte historique et les différents patrimoines culinaires de la société hongkongaise, qui sont les bases à la fois sociales et culturelles sur lesquelles peut se développer un tourisme durable. Le prototype élaboré à Sheung Wan peut, à long terme, servir de modèle pour les autres quartiers, qui pourront ainsi être intégrés au projet global en faveur du tourisme culturel. Afin de mieux comprendre l'histoire et le système d'échanges commerciaux de Shueng Wan en tant que plaque-tournante côtière du commerce, les auteurs de l'article et leurs enquêteurs ont interrogé des commerçants (importateurs, grossistes et détaillants) ainsi que des acheteurs parmi la population locale. Le but était de s'inspirer de leurs connaissances et des récits relatifs à leur métier, et d'en apprendre davantage sur les stratégies développées pour préserver leur patrimoine. Les informations recueillies au cours de ces entretiens, des différentes enquêtes et de l'étude de documents d'archives constituent les bases d'un site Web interactif, sur lequel on peut trouver des cartes de circuits pédestres, des articles universitaires et des livres de référence. Les visiteurs peuvent ainsi explorer l'histoire et la culture de Nam Pak Hong (une société commerciale opérant du sud au nord de l'Asie), la rue des plantes médicinales chinoises et les ruelles de poissons séchés à Sheung Wan. Les populations prennent ainsi davantage conscience qu'elles participent au développement touristique à Hong Long. Les touristes chinois et étrangers peuvent apprendre à connaître Hong Kong de l'intérieur et découvrir comment cette ville a pu gagner une renommée mondiale. Plus important encore, les savoirs collectifs propres à une communauté peuvent être préservés et transmis aux générations futures.

Ce projet est toujours en cours. Le Professeur Sidney C. H. Cheung est Président du Département d'anthropologie et cumule également le poste de Directeur adjoint du Centre d'études du patrimoine culturel à l'Université chinoise de Hong Kong. Les domaines de l'anthropologie visuelle, du tourisme, des études du patrimoine et du rapport entre habitudes alimentaires et identité constituent la base de ses travaux de recherche et des ouvrages dont il est le coauteur : *Tourism, Anthropology, and China* (White Lotus 2001), *The Globalization of Chinese Food* (Routledge Curzon 2002), et *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking* (Routledge 2007). Luo Jiting est titulaire d'un Master en anthropologie de l'Université chinoise de Hong Kong et occupe le poste d'assistante de recherche au sein du Département d'anthropologie de cette université. Ses domaines d'intérêt portent sur l'architecture ethnique traditionnelle, et l'étude des habitudes alimentaires et du patrimoine, comme l'illustrent les différents articles qu'elle a publiés dans *Hong Kong Discovery* et *Sheung Wan*.

Dans le troisième article, « Des Poissons et des Hommes : un outil pédagogique innovant pour l'apprentissage de la science halieutique dans le Pacifique », Simon Foale, du Département d'Anthropologie, d'Archéologie et de Sociologie de l'Université James Cook à Townsville en Australie, présente un nouveau DVD pédagogique sur la science halieutique. Ce DVD s'adresse principalement aux lycéens des Îles Salomon et de Papouasie-Nouvelle-Guinée, bien qu'il se révèle déjà populaire auprès d'un public bien plus diversifié dans ces pays, et même au Kenya. Il s'articule autour d'une série d'entretiens éloquents avec des Salomonais (pêcheurs, scientifiques, agents d'ONG, hauts fonctionnaires et enseignants), chacun transmettant une part essentielle du message dans un langage et un registre qui permettent au public ciblé de se sentir immédiatement concerné.

Kenneth Ruddle

Le SIRMIP est un projet entrepris conjointement par 5 organisations internationales qui s'occupent de la mise en valeur des ressources halieutiques et marines en Océanie. Sa mise en oeuvre est assurée par le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (CPS), l'Agence des pêches du Forum du Pacifique Sud (FFA), l'Université du Pacifique Sud, la Commission océanienne de recherches géoscientifiques appliquées (SOPAC) et le Programme régional océanien de l'environnement (PROE). Ce bulletin est produit par la CPS dans le cadre de ses engagements envers le SIRMIP. Ce projet vise à mettre l'information sur les ressources marines à la portée des utilisateurs de la région, afin d'aider à rationaliser la mise en valeur et la gestion. Parmi les activités entreprises dans le cadre du SIRMIP, citons la collecte, le catalogage et l'archivage des documents techniques, spécialement des documents à usage interne non publiés ; l'évaluation, la remise en forme et la diffusion d'information, la réalisation de recherches documentaires, un service de questions-réponses et de soutien bibliographique, et l'aide à l'élaboration de fonds documentaires et de bases de données sur les ressources marines nationales.

SIRMIP

Système d'Information sur les Ressources Marines des Îles du Pacifique

Collecte communautaire de données sur les courants océaniques : un exemple dans la province septentrionale indonésienne d'Aceh

Syamsul Rizal[1], Haekal A. Haridhi[1], Crispen R. Wilson[2], Akhyar Hasan[3] et Ichsan Setiawan[1]

Résumé

Dans le cadre du programme d'aide à la reconstruction mis en place à la suite du tremblement de terre et du tsunami qui ont frappé l'océan Indien en décembre 2004, plusieurs bateaux de pêche ont été équipés de GPS (avec sondeurs) munis d'enregistreurs. Grâce à cet équipement, nous avons élaboré un cadre de recherche bénéfique tant aux chercheurs qu'aux pêcheurs, fondé sur le recueil de données sur les courants océaniques par les pêcheurs. Les pêcheurs à la senne en particulier ont fait partie des bénéficiaires. En effet, l'équipement a permis d'enregistrer les données relatives à leurs activités (date, heure, position, vitesse et profondeur). Ces enregistrements ont ensuite servi au référencement des zones de mouillage des filets. Cette étude et le recueil de données se sont déroulés du 25 novembre 2007 au 31 décembre 2008. Les courants ont été mesurés en fonction de l'élévation du niveau de la mer, qui a été réparti en quatre niveaux de marée : montante, haute, descendante, et basse. Les résultats de l'observation et de la modélisation ont été comparés, et sont en corrélation.

Introduction

Le tremblement de terre et le tsunami qui ont dévasté l'océan Indien en décembre 2004 font partie des pires catastrophes naturelles jamais enregistrées. Dans la seule province d'Aceh en Indonésie, les pertes humaines sont estimées à plus de 186 000 personnes, parmi lesquelles 15 à 20 % des pêcheurs (~ 10 000 individus). Le tsunami a par ailleurs endommagé ou détruit plus de 10 000 petits bateaux de pêche, et une quantité innombrable d'engins de pêche et d'infrastructures liées à la pêche (Garces et al. 2010 ; Stobutzki et Hall 2005).

La disparition d'autant de pêcheurs a entraîné une autre perte incalculable : celle de leur savoir-faire professionnel. Avant le tsunami, aucune observation scientifique n'avait été réalisée concernant les eaux dans lesquelles les pêcheurs opéraient ; il n'existait donc ni documentation référençant leurs zones de pêche, ni retranscription de leur savoir-faire régional.

Il est donc nécessaire de mettre en place un cadre de recherche scientifique et d'enquête dans la région afin de restaurer et d'enrichir les connaissances des pêcheurs. Toutefois, les méthodologies de recherche classiques sont coûteuses, longues, et nécessitent de faire appel à des experts (Garces et al. 2010), alors que dans le cas présent, il est impératif que : 1) la recherche soit peu coûteuse, 2) les informations puissent être facilement recueillies, 3) les pêcheurs participent à la collecte des données, et enfin, 4) toutes les étapes du processus de recherche ainsi que les résultats soient exploités afin d'améliorer les compétences et les revenus des pêcheurs.

Dans cette optique, nous avons fait de l'activité de recherche une enquête communautaire impliquant les pêcheurs dans la collecte des données. Le protocole de recherche a été établi de façon à ce que les pêcheurs puissent collecter les données océanographiques lors de leurs activités halieutiques habituelles. Dans le cadre des efforts de réhabilitation et de reconstruction post-tsunami à Aceh, le *Body of Rehabilitation and Reconstruction* (BRR) en Indonésie a fourni aux pêcheurs des bateaux ainsi que des engins de pêche et de l'équipement. Plusieurs bateaux de pêche ont ainsi été équipés de sondeurs couplés à des GPS (Système mondial de localisation) munis de systèmes d'enregistrements continus, grâce auxquels des données océanographiques ont pu être recueillies et enregistrées au cours des sorties de pêche. Au préalable, les pêcheurs ont été formés à l'utilisation du GPS (figure 1a) et à la lecture des cartes élaborées à partir des données qu'ils avaient recueillies (figure 1b). Les formateurs ont été choisis parmi les pêcheurs et des étudiants, et ont eux-mêmes suivi une formation d'environ une semaine. Ce sont eux qui ont établi les cartes à partir des données recueillies par les pêcheurs, et à bord, ils ont pu discuter avec ceux-ci du quotidien en mer. Les pêcheurs ont également fourni

[1] Jurusan Ilmu Kelautan, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh, Indonésie
[2] Banque asiatique de développement (BAsD)
[3] Jurusan Teknik Mesin, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh, Indonésie
* Contact : Syamsul Rizal, syamsul.rizal@unsyiah.net

Figure 1. Formation des pêcheurs : a) à l'utilisation du GPS et de son système d'enregistrement, b) à la lecture d'une carte établie grâce aux données qu'ils ont recueillies.

des renseignements au bureau du *Panglima Laot*[4] sur les dangers sous-marins qu'ils avaient rencontrés (par ex. des récifs coralliens), afin qu'ils puissent être reportés sur les cartes.

La méthode que nous avons appliquée n'est pas nouvelle : quelques courants de surface ont été mesurés par dérive (Cutler et Swallow 1984), méthode qui reste privilégiée pour obtenir des données de référence (Shankar et al. 1996), pour comparer les données de modélisation et d'observation (Schott et McCreary 2001 ; Shankar et al. 2002), ainsi que pour valider les résultats de la modélisation (Durand et al. 2009 ; Song et al. 2003). Les études d'observation antérieures ont toutefois été réalisées à bord d'un navire océanographique, et ne reposent pas sur la collecte de données par les pêcheurs.

Les eaux d'Aceh sont délimitées par l'océan Indien et le Détroit de Malacca, et sont parsemées de myriades de petites îles le long de la côte de Sumatra (figure 2). Il existe peu de données océanographiques collectées sur le Détroit de Malacca et les eaux autour d'Aceh. Ainsi, l'enregistrement et la collecte de données océanographiques par les pêcheurs est une activité particulièrement utile, autant pour les pêcheurs eux-mêmes que pour les institutions telles que les universités, les centres de recherche, et les organismes publics.

La collecte de données océanographiques s'avère de première importance pour l'activité de subsistance des pêcheurs, car les sennes sont facilement endommagées par les récifs coralliens. La présente recherche fournit aux pêcheurs des informations détaillées sur les courants, et leur permet ainsi d'éviter les pâtés coralliens. La cartographie des courants océaniques peut être effectuée à très faible coût par les pêcheurs eux-mêmes, et ils mesurent facilement les avantages de cette recherche en utilisant les cartes réalisées grâce à leurs données. Leur participation à la recherche prend d'autant plus de valeur que son utilité est immédiate et évidente.

Pour valider les résultats, nous avons comparé les données recueillies avec celles obtenues par modélisation numérique (Rizal et al. 2012). Les buts de cette recherche ont donc été : 1) d'établir une interaction entre chercheurs et pêcheurs, et 2) d'enrichir les connaissances environnementales des pêcheurs.

Matériel et méthodes

Participation des pêcheurs. Les données ont été recueillies quotidiennement par 45 senneurs pendant 36 jours, pour un total de 856 ensembles de données (et non 1 620 comme prévu, certains bateaux n'étant pas sortis tous les jours). La majorité des pêcheurs participant à la recherche avait pour zone de pêche les eaux au nord de Banda Aceh. C'est pourquoi les données sur les courants océaniques dont il est question ici ne concernent que cette région.

Le recueil de données ne nécessite aucun effort supplémentaire de la part des pêcheurs. Comme à leur habitude, ils calent leur filet lorsqu'ils repèrent un banc de poissons, laissent le bateau dériver, puis remontent la senne à bord. C'est la course suivie par le bateau durant cette activité halieutique habituelle qui est analysée pour identifier et mesurer les courants océaniques.

[4] Dans la province d'Aceh, l'institution traditionnelle *Panglima Laot* remonte au XVIIe siècle [Nurasa et al. 1987]. Le terme fait référence à la fois à l'institution et à ses « anciens », des membres élus parmi les capitaines confirmés afin de diriger les pêcheurs de la région. Le *Panglima Laot* a pour missions de faire appliquer la réglementation sur la pratique traditionnelle de la pêche, de contrôler l'accès aux zones importantes, de résoudre les conflits entre pêcheurs, et d'organiser les opérations de sauvetage des bateaux en détresse [Wilson et Linkie 2012].

Bateaux et engins de pêche. Les senneurs participants jaugent entre 27 et 30 tonneaux. Ce sont des bateaux en bois à fond arrondi, équipés de moteurs diésel de 150 à 230 chevaux. Pour chaque sortie, les équipages étaient constitués de 22 pêcheurs, capitaine inclus. La figure 3 montre l'équipage à l'œuvre pendant le boursage de la senne.

La plupart des sennes utilisées par les pêcheurs locaux mesurent environ 1 200 m de long sur 80 m de profondeur. Ce filet transforme le senneur en bouée dérivante géante, depuis le moment où la partie inférieure du filet est refermée, jusqu'au virage de la senne (figure 3). La senne est virée manuellement, ce qui prend environ 30 à 40 minutes.

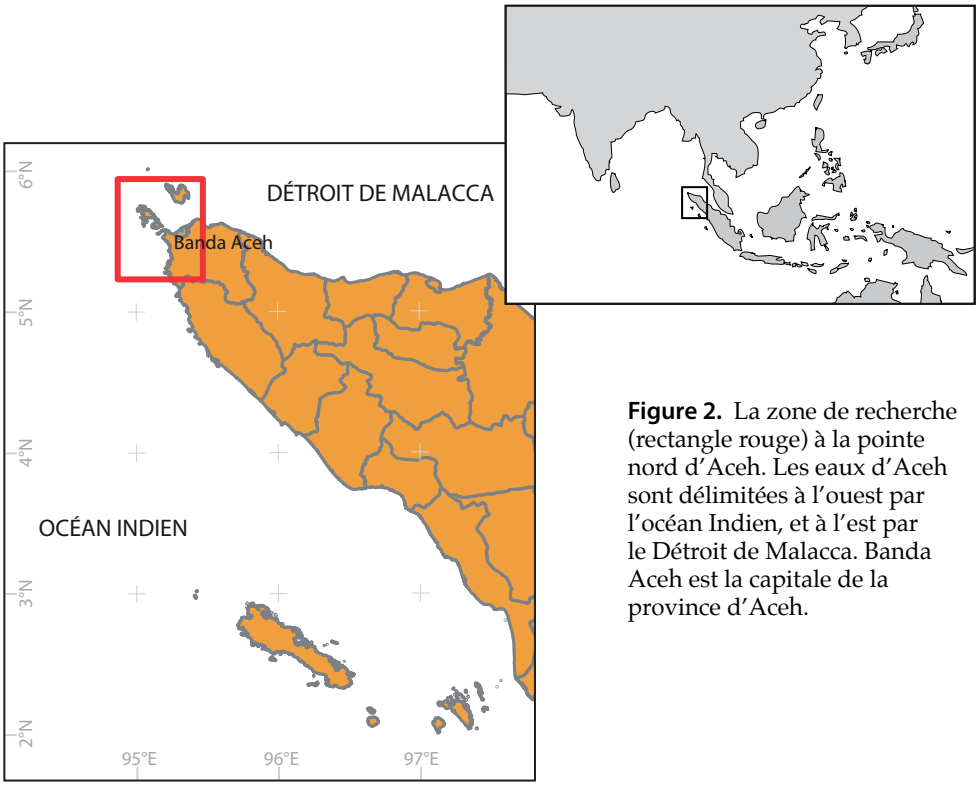

Figure 2. La zone de recherche (rectangle rouge) à la pointe nord d'Aceh. Les eaux d'Aceh sont délimitées à l'ouest par l'océan Indien, et à l'est par le Détroit de Malacca. Banda Aceh est la capitale de la province d'Aceh.

Figure 3. Un équipage de senneur en train de refermer le fond d'un filet.

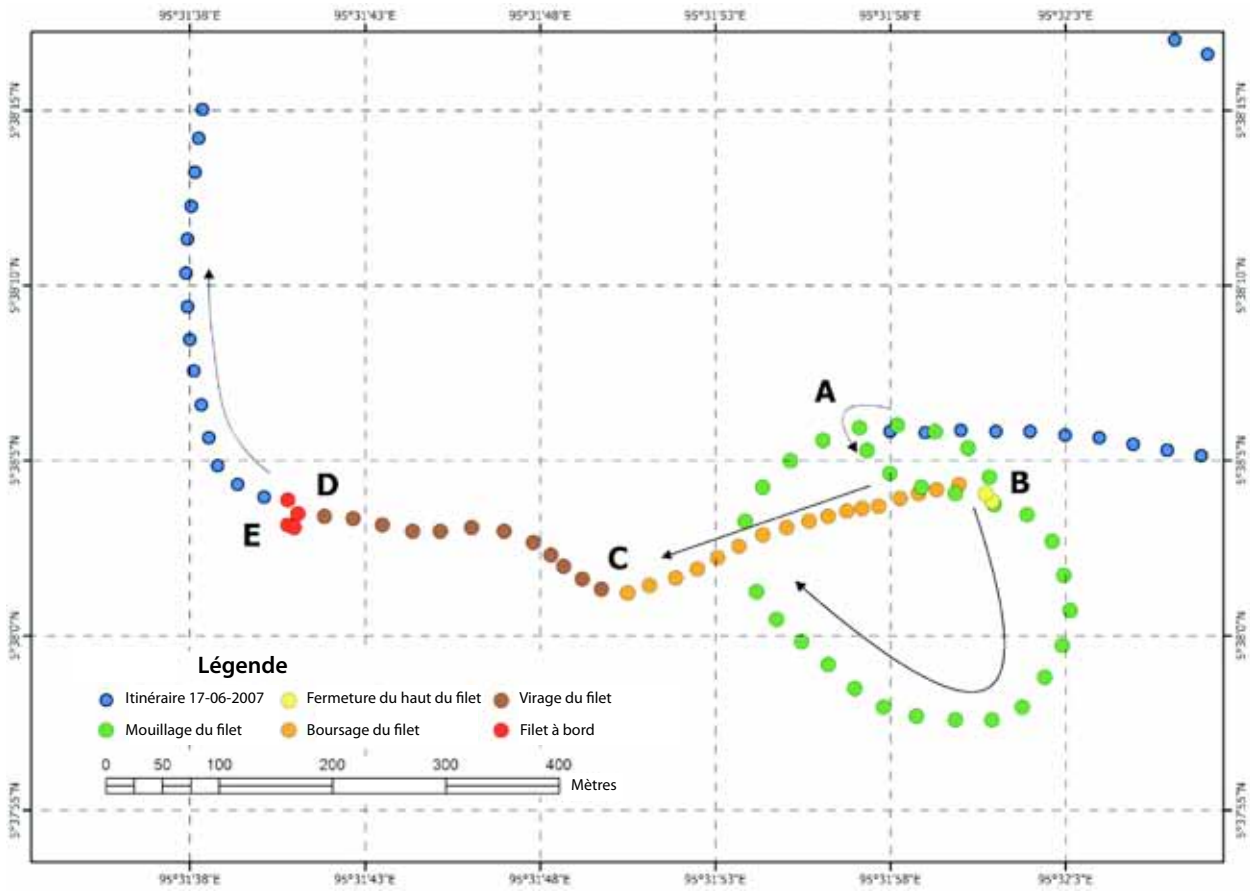

Figure 4. Tracé de la route d'un senneur au cours de sa pêche. Dans cet exemple, les données utilisées pour estimer la vitesse et la direction du courant ont été collectées du point B au C puis au D, alors que le bateau dérivait.

Analyse de la route. La collecte des données brutes découle donc de la méthode traditionnelle de pêche à la senne :

a. Le bateau se rend au point A, puis au point B.

b. À partir du point B, le bateau suit une trajectoire circulaire (une seule fois) qui s'achève à nouveau au point B. À ce point, le moteur est arrêté.

c. Du point B au point C, puis jusqu'au point D, le bateau dérive et se déplace uniquement grâce aux courants océaniques.

d. Au point E, le travail est achevé et le filet est remonté à bord.

La figure 4 retrace les différentes étapes de cette méthode de pêche. À partir des données de la figure 4, nous avons mesuré la distance B-C-D ($z_{B\text{-}C\text{-}D}$) et utilisé les formules ci-dessous pour déterminer la vitesse du courant ($|v|$) et sa direction (α) ; temps correspondant au temps pris par le bateau pour se rendre de B à C puis à D ; y la distance B-D projetée sur l'axe longitudinal, et x la distance B-D projetée sur l'axe latitudinal.

$$|v| = z_{B\text{-}C\text{-}D}/\text{temps} \qquad (1)$$

$$\alpha = \tan^{-1}(y/x) \qquad (2)$$

Analyse des marées. La figure 5 montre l'emplacement des deux stations marégraphiques utilisées pour la répartition des données : Ulee Lheue pour le Détroit de Malacca, et Pulau Rusa pour l'océan Indien. Pour chaque station, l'horaire des quatre niveaux de marée a été déterminé de façon précise, comme l'illustre la figure 6 : (a) montante, (b) haute (la mer atteint le niveau le plus haut localement), (c) descendante, et (d) basse (la mer atteint le niveau le plus bas localement).

Dans l'exemple de la figure 5, ce sont les données de la station d'Ulee Lheue qui ont été utilisées, car elle était la plus proche du tracé de la route du bateau (en vert).

Résultats et discussion

La figure 7 présente une synthèse de la direction et de la vitesse des courants océaniques calculées à partir des données fournies par les pêcheurs. Les figures 8, 9, 10 et 11 montrent les courants océaniques observés entre le 25 novembre 2007 et le 31 décembre 2008 pour les zones 1, 2, 3 et 4.

Afin de valider les données, toutes les vitesses des courants observés et analysés (dans leur composante u, la composante vectorielle est-ouest) ont été mises en corrélation avec les résultats découlant de modélisations numériques (cf. Rizal 2000, 2002 ; Rizal et al. 2012).

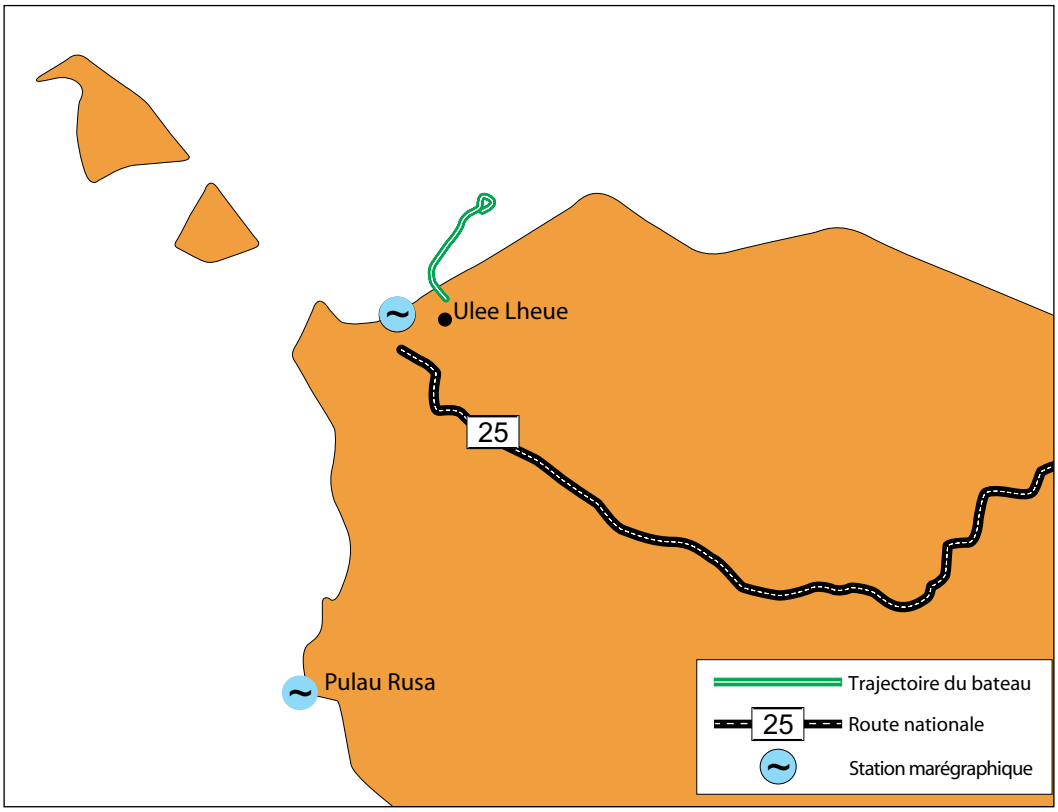

Figure 5. Choix de la station marégraphique de référence. Dans cet exemple, la station d'Ulee Lheue a été choisie car elle était la plus proche de la route suivie par le bateau.

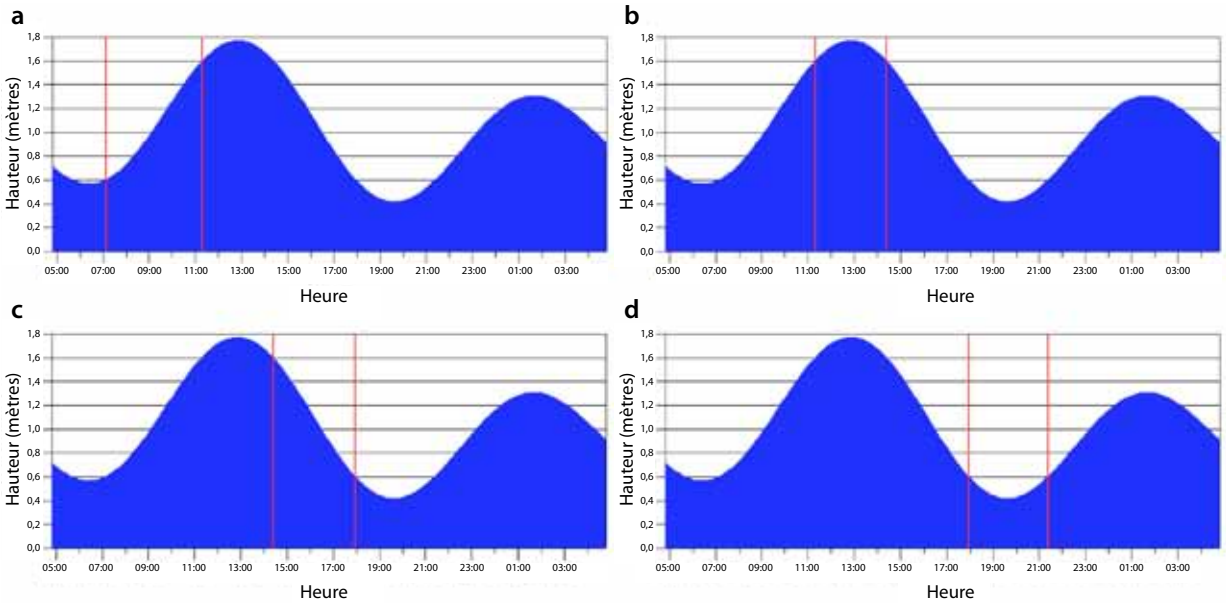

Figure 6. Représentation des niveaux de marée sur une journée. Les lignes rouges délimitent le début et la fin du niveau de la marée en cours : (a) montante, (b) haute (la mer a atteint son niveau le plus haut localement), (c) descendante, et (d) basse (la mer a atteint son niveau le plus bas localement).

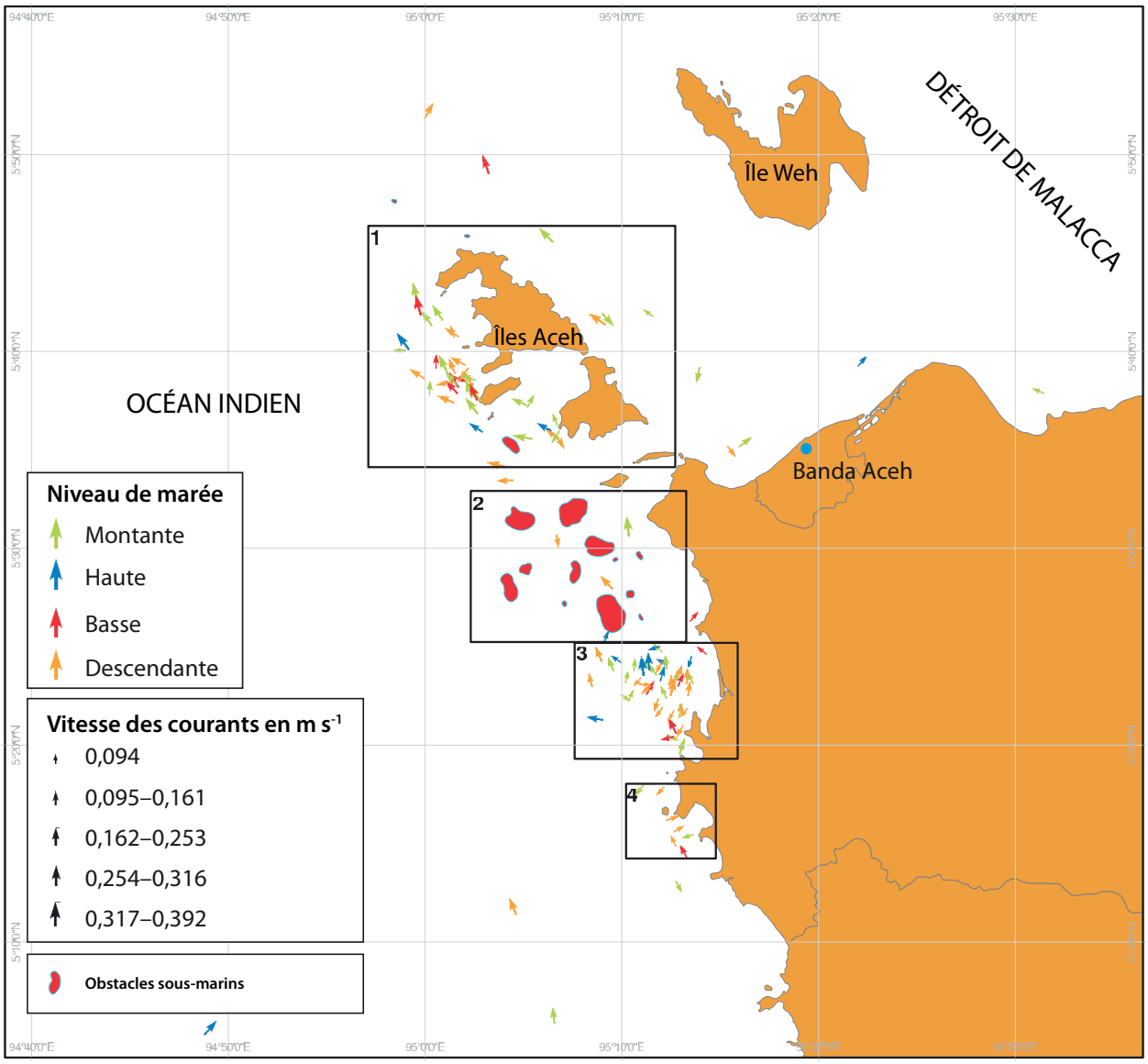

Figure 7. Direction et vitesse des courants océaniques calculées à partir des données fournies par les pêcheurs. La zone 1 englobe les îles d'Aceh et leurs eaux environnantes ; la zone 2 est au large de Lhok Nga ; la zone 3 au large de Leupung ; la zone 4 au large de Glee Bruek. La plupart des observations ont été réalisées dans les eaux autour des îles d'Aceh et au large de Leupung, et pour une moindre part, au large de Lhok Nga et de Glee Bruek.

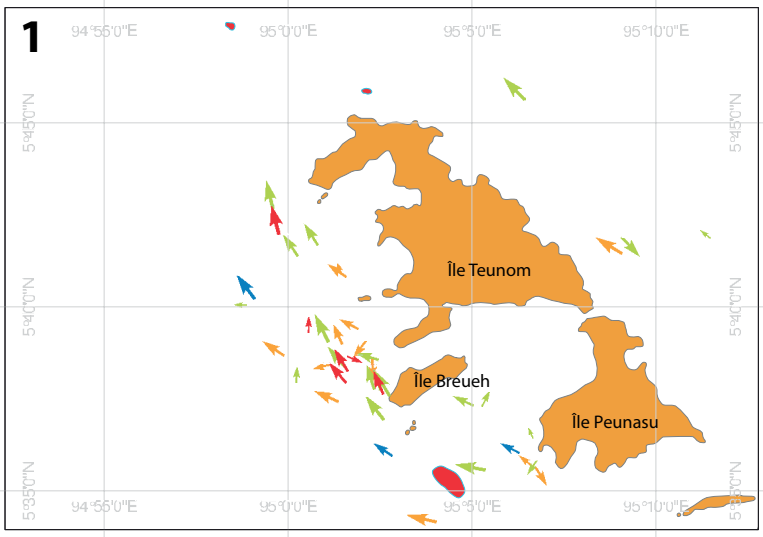

Figure 8. Courants océaniques observés par les pêcheurs autour des îles d'Aceh (cf. figure 7 pour les légende et localisation de la zone).

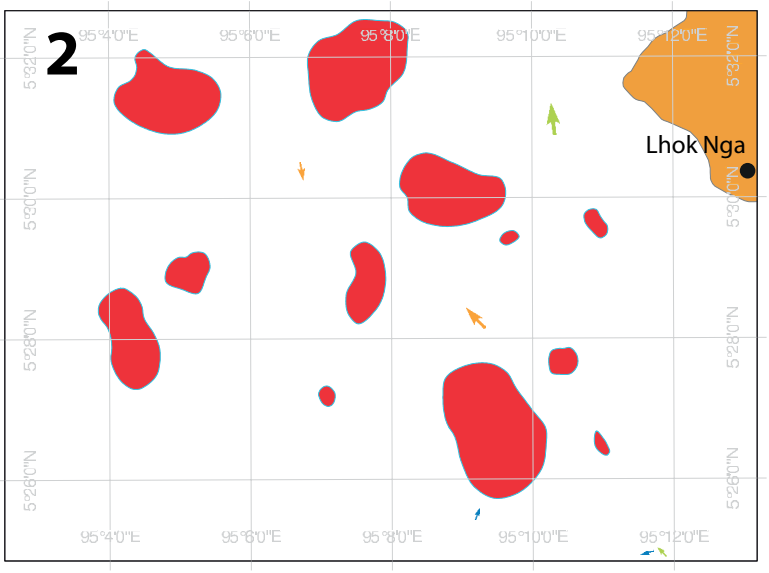

Figure 9. Courants océaniques observés par les pêcheurs au large de Lhok Nga (cf. figure 7 pour les légende et localisation de la zone).

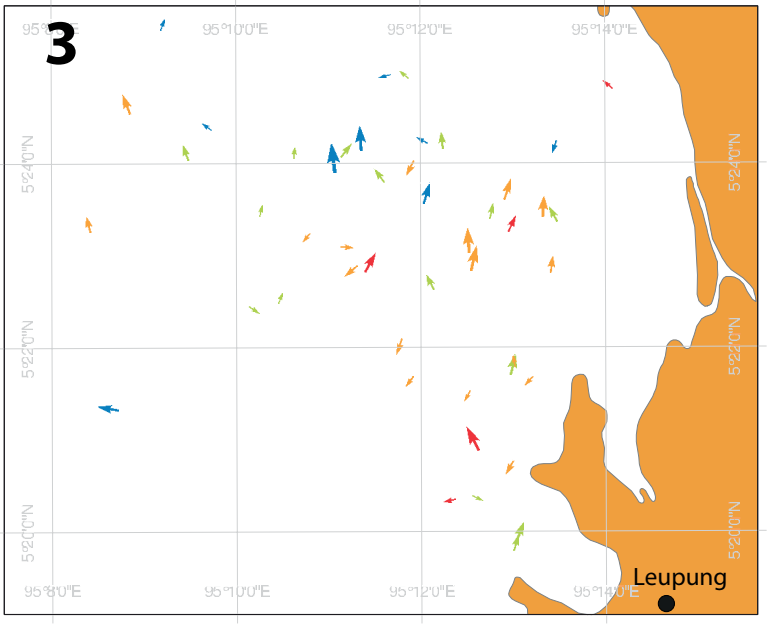

Figure 10. Courants océaniques observés par les pêcheurs au large de Leupung (cf. figure 7 pour les légende et localisation de la zone).

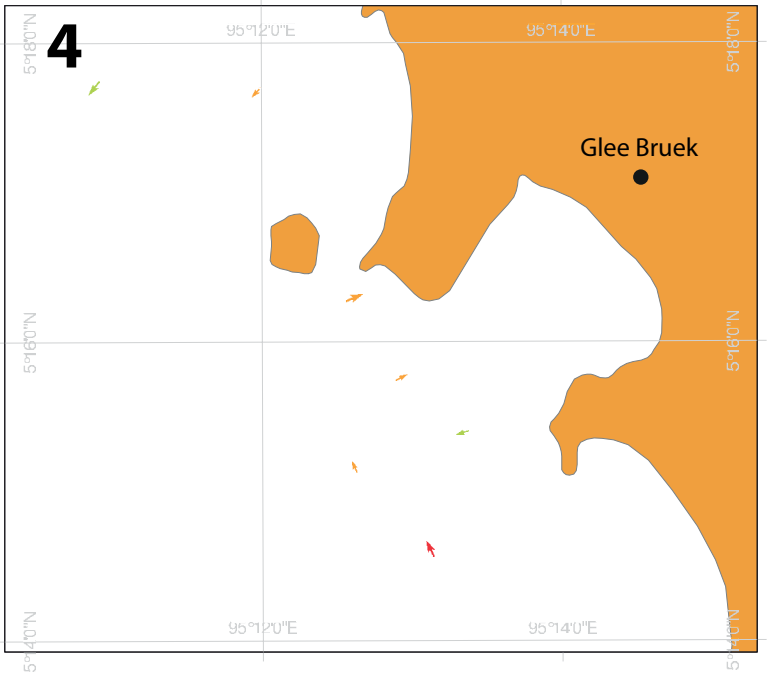

Figure 11. Courants océaniques observés par les pêcheurs au large de Glee Bruek (cf. figure 7 pour les légende et localisation de la zone).

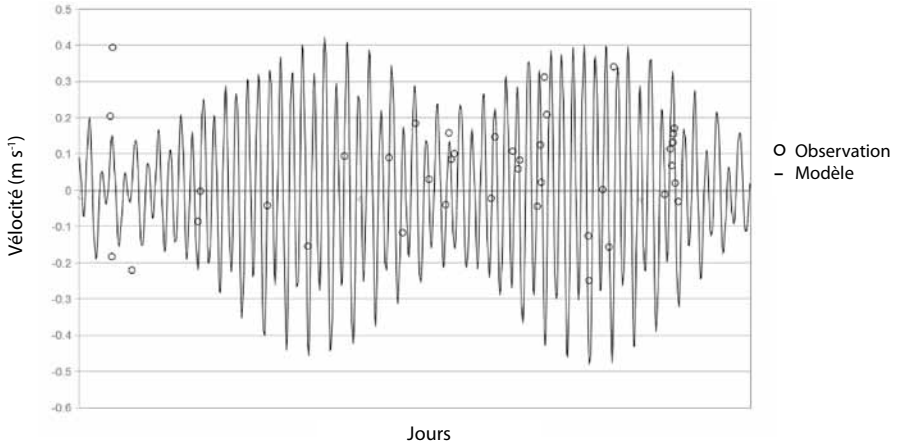

Figure 12.
Comparaison entre les observations de courants réalisées par les pêcheurs autour des îles d'Aceh (figure 8) et les résultats obtenus par modélisation en décembre 2007. Les lignes noires continues représentent les valeurs obtenues par modélisation ; les cercles correspondent aux valeurs provenant des observations.

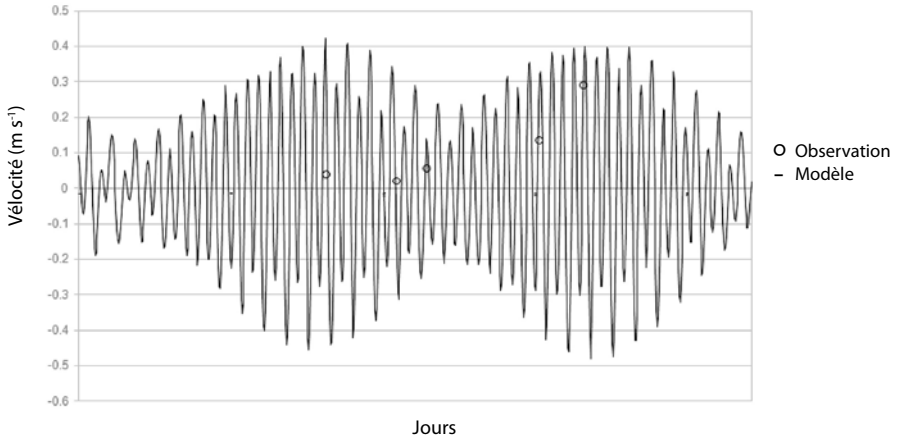

Figure 13.
Comparaison entre les observations de courants réalisées par les pêcheurs au large de Lhok Nga (figure 9) et les résultats obtenus par modélisation en décembre 2007. Les lignes noires continues représentent les valeurs obtenues par modélisation ; les cercles correspondent aux valeurs provenant des observations.

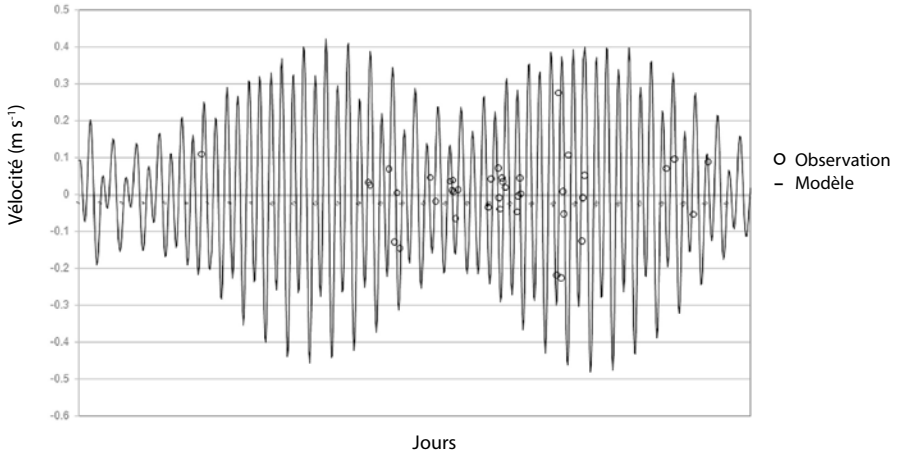

Figure 14.
Comparaison entre les observations de courants réalisées par les pêcheurs au large de Leupung (figure 10) et les résultats obtenus par modélisation en décembre 2007. Les lignes noires continues représentent les valeurs obtenues par modélisation ; les cercles correspondent aux valeurs provenant des observations.

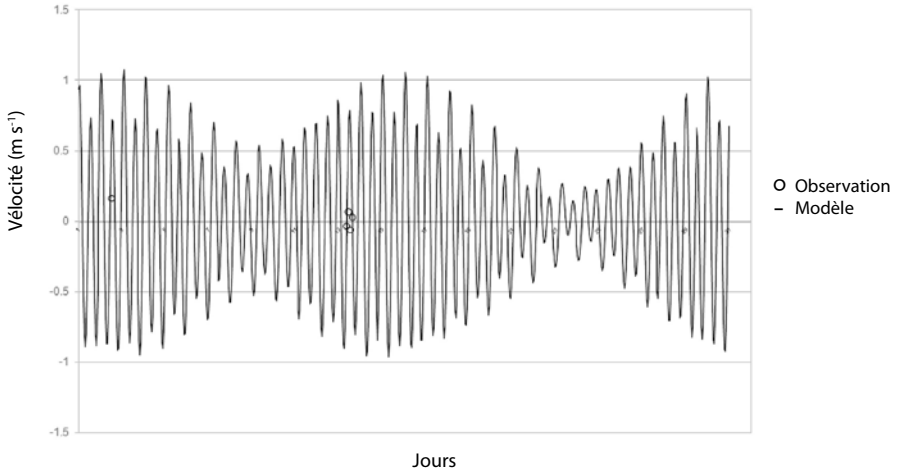

Figure 15.
Comparaison entre les observations de courants réalisées par les pêcheurs au large de Glee Bruek (figure 11) et les résultats obtenus par modélisation en décembre 2007. Les lignes noires continues représentent les valeurs obtenues par modélisation ; les cercles correspondent aux valeurs provenant des observations.

Comme on peut le constater sur les figures 12, 13, 14 et 15, la plupart des vitesses de courant provenant des données recueillies par les pêcheurs correspondent aux résultats obtenus par modélisation.

Conclusions

La participation des pêcheurs aux activités de recherche a été une réussite. Ils considèrent les données recueillies aussi importantes pour eux que pour les chercheurs : de ce fait, ils les ont partagées volontiers. Les chercheurs ont effectué la collecte quotidienne des données à bord de chaque bateau rentrant de la pêche. Cela leur a permis d'interagir avec les pêcheurs, de transmettre leurs connaissances relatives à l'utilisation des GPS enregistreurs, et de partager les résultats de l'étude et d'autres expériences. Les pêcheurs se sont montrés intéressés par les résultats obtenus grâce aux données qu'ils avaient recueillies.

Les résultats décrits ci-dessus permettent de conclure que l'observation et le recueil de données par les pêcheurs est un moyen efficace et peu coûteux pour réaliser des observations à grande échelle, et qu'en outre, cette méthode peut être utilisée pour faciliter le transfert de connaissances entre chercheurs et pêcheurs.

Enfin, les observations des vitesses de courants et les résultats obtenus par modélisation sont bien en corrélation pour cette région. Cette étude met en avant l'importance du travail d'observation que peuvent effectuer les pêcheurs, et démontre que la collaboration entre pêcheurs et chercheurs peut aboutir à des résultats fructueux, autant pour l'observation que pour la validation par rapport aux modèles. Malgré un budget limité, cette expérience a été couronnée de succès.

Remerciements

Ces travaux de recherche ont été financés par la Banque asiatique de développement par le biais du projet d'Enquête communautaire de bathymétrie. La rédaction et la publication de cet article ont été financées par la Direction générale de l'enseignement supérieur, le Ministère de l'éducation et de la culture, la République d'Indonésie, et la Collaboration pour la recherche et les publications scientifiques internationales, sous la cote SP2H : 188/SP2H/PL/Dit. Litabmas/IV/2012, 30 avril 2012.

Bibliographie

Cutler A.N. and Swallow J.C. 1984. Surface currents of the Indian Ocean (to 25°S, 100°E): Compiled from historical data archived by the Meteorological Office, Bracknell, UK, Institute of Oceanographic Sciences, Report, No. 187, 8 p. & 36 charts.

Durand F., Shankar D., Birol F. and Shenoi S.S.C. 2009. Spatiotemporal structure of the East India coastal current from satellite altimetry. Journal of Geophysical Research 114 C02013.

Garces L.R., Pido M.D., Pomeroy R.S., Koeshendrajana S., Prisantoso B.I., Fatan N.A., Adhuri D., Raiful T., Rizal S., Tewfik A. and Dey M. 2010. Rapid assessment of community needs and fisheries status in tsunami-affected communities in Aceh Province, Indonesia. Ocean and Coastal Management 53(2):69–79.

Nurasa T., Naamin N. and Basuki R. 1987. The role of Panglima Laot "Sea Commander" system in coastal fisheries management in Aceh, Indonesia. Twenty-Second Indo-Pacific Fisheries Commission Symposium, Darwin, Australia.

Rizal S. 2000. The role of non-linear terms in the shallow water equation with the application in three-dimensional tidal model of the Malacca Strait and Taylor's Problem in low geographical latitude. Continental Shelf Research 20:1965–1991.

Rizal S. 2002. Taylor's problem — influences on the spatial distribution of real and virtual amphidromes. Continental Shelf Research 22:2147–2158.

Rizal S., Damm P., Wahid M.A., Sündermann J., Ilhamsyah Y., Iskandar T. and Muhammad. 2012. General circulation in the Malacca Strait and Andaman Sea: A numerical model study. American Journal of Environmental Science 5:479–488.

Schott F.A. and McCreary J.P. 2001. The monsoon circulation of the Indian Ocean. Progress in Oceanography 51:1–123.

Shankar D., Vinayachandran P.N. and Unnikrishnan A.S. 2002. The monsoon currents in the north Indian Ocean. Progress in Oceanography 52:63–120.

Shankar D., McCreary J.P., Han W. and Shetye S.R. 1996. Dynamics of the East India coastal current: 1. Analytic solution forced by interior Ekman pumping and local alongshore winds. Journal of Geophysical Research 101(C6):13,975–13,991.

Song Q., Gordon A.L. and Visbeck M. 2003. Spreading of the Indonesian throughflow in the Indian Ocean. Journal of Physical Oceanography 34:772–792.

Stobutzki I.C. and Hall S.J. 2005. Rebuilding coastal fisheries livelihoods after the Tsunami: Key lessons from past experience. Naga, WorldFish Center Newsletter 28(1 and 2):6–12.

Wilson C. and Linkie M. 2012. The *Panglima Laot* of Aceh: A case study in marine management after the 2004 Indian Ocean tsunami. Oryx 46:495–500.

« Modernologie », patrimoine culturel et tourisme de quartier : le cas du quartier de Sheung Wan à Hong Kong

Sidney C.H. Cheung[1] et Jiting Luo[1]

Introduction

La « Modernologie », aussi connue sous le nom de *kogengaku*, est une discipline japonaise rattachée au domaine des lettres et sciences humaines, qui reste encore largement inconnue des universitaires occidentaux. On sait que cette science est apparue dans les années 1920 au Japon, mais il existe actuellement peu d'informations sur son émergence et son évolution au cours des XXe et XXIe siècles. Sidney Cheung a découvert la modernologie au cours des dix années qu'il a consacrées à ses études d'ethnologie et d'anthropologie culturelle au Japon. Loin d'être spécialiste du domaine, il a cependant acquis la conviction que la modernologie s'appliquait de façon pertinente à l'étude de l'évolution de la culture locale hongkongaise à travers l'histoire.

En termes simples, la modernologie consiste en l'étude de la société moderne, fondée sur la collecte et l'analyse de données détaillées, afin d'interpréter les pratiques coutumières selon différents angles de vue. Le recueil de données est déterminé par des indicateurs de temps et de lieux. Autrement dit, la modernologie s'attache à examiner en détail le patrimoine bâti et son contexte socioculturel à un point précis dans le temps. On pourrait penser qu'il s'agit en fait de la sociologie ou de la « phénoménologie » des universitaires occidentaux. Or, alors que ces deux disciplines visent à élaborer et à analyser des théories savantes, la modernologie s'en distingue dans la mesure où elle repose sur des observations précises en situation réelle, et qu'elle organise les données de façon différente. En ce sens, cette discipline se rapproche des méthodes de recherche japonaises, qui se fondent sur la collecte rigoureuse de données, plutôt que sur des réflexions théoriques approfondies dans le but de produire de nouvelles théories. Dans un contexte de modernisation urbaine, la modernologie peut permettre aux universitaires et au grand public de comprendre et d'amorcer une réflexion sur les changements qui touchent leur quartier.

Konwa Jiro, un des pionniers les plus importants de la modernologie, a été formé par Yanagita Kunio, qui est réputé être « le père du folklore japonais ». Konwa avait choisi de se spécialiser dans l'étude des maisons de village. Toutefois, leur collaboration touche à sa fin en 1927, lorsque Konwa décide de plaider en faveur de la modernologie et que l'objet de ses activités de recherche évolue de façon notable, puisqu'il abandonne l'étude des villages au profit de l'exploration de l'environnement urbain. À partir de 1927, Konwa s'intéresse à l'étude des conséquences du tremblement de terre de 1923 sur les conditions de vie dans le centre-ville (shitamachi) de Tokyo. Ces études constituent les fondations de la modernologie.

Comme leur nom l'indique, la modernologie et l'archéologie entretiennent des liens complexes, tout en étant marquées par de subtiles différences. Ces sciences se rejoignent en ce sens qu'elles reposent sur l'observation, la déduction, la formulation d'hypothèses, et même la reconstruction de modes de vie révolus à partir de vieux éléments de preuve, épars et lacunaires. Cela donnera par la suite naissance à une nouvelle discipline, « l'observation de rue », qui séduira de nombreux historiens de l'architecture. Cependant, la modernologie et l'archéologie se distinguent l'une de l'autre, en ce que l'archéologie consiste en l'étude du passé, alors que la modernologie explore l'évolution de l'urbanisme moderne et des modes de vie des citoyens ordinaires, ainsi que l'apparition et la disparition des us et coutumes modernes.

Le présent article reprend les principes de la modernologie et s'appuie sur l'exploitation minutieuse et exhaustive de diverses sources (observations, histoire orale, archives historiques et locales, et analyses comparatives) afin d'appréhender toute la complexité de l'histoire urbaine d'une région de Hong Kong en perpétuel changement. Nous tenterons d'éclairer l'évolution de Sheung Wan, un quartier d'affaires chinois de Hong Kong, à la lumière de la modernologie, avec deux objectifs. Il s'agira tout d'abord de redécouvrir la culture locale qui repose largement sur la connaissance d'une grande variété de denrées importées et de produits marins séchés fabriqués à Hong Kong. Nous proposerons ensuite une approche méthodologique qui permettrait aux groupes touristiques et aux autres visiteurs de découvrir et de faire l'expérience de parfums et de saveurs locales.

Origines du projet

Afin de mieux comprendre l'histoire et le système d'échanges commerciaux de Shueng Wan en tant que plaque-tournante côtière du commerce, nous avons interrogé des commerçants (importateurs, grossistes et détaillants) ainsi que des acheteurs parmi la population locale. Notre but était de nous inspirer de leurs connaissances et des récits relatifs à leur métier, et

[1] Département d'anthropologie, Université chinoise de Hong Kong, Shatin, Nouveaux Territoires, Hong Kong
Courriels : sidneycheung@cuhk.edu.hk et jiting.luo@gmail.com

d'en apprendre davantage sur les stratégies développées pour préserver leur patrimoine. Les informations recueillies au cours de ces entretiens, des différentes enquêtes et de l'étude de documents d'archives constituent les bases d'un site Web interactif, sur lequel on peut trouver des cartes de circuits pédestres, des articles universitaires et des livres de référence. Les visiteurs peuvent ainsi explorer l'histoire et la culture de Nam Pak Hong (une société commerciale opérant du sud au nord de l'Asie), la rue des plantes médicinales chinoises et les ruelles de poissons séchés à Sheung Wan.

Ce projet a pour objectif global de contribuer à la diversification et à l'amélioration de la gestion des ressources culturelles locales pour les touristes qui viennent visiter Hong Kong. On encourage généralement les touristes à faire les magasins et à goûter aux différentes spécialités culinaires dans les quartiers de Central, Tsimshatsui, Causeway Bay et Mongkok, entre autres. Ils profitent ainsi de l'atmosphère unique de Hong Kong en tant que grande ville asiatique. Cependant, étant donné que Hong Kong est principalement perçue comme métropole de la consommation, les touristes ont rarement accès à sa culture locale, à ses traditions et à son patrimoine culturel — dont la découverte est passionnante et enrichissante. Hong Kong est unique en son genre, et ce n'est pas lui rendre justice que de la représenter comme une ville axée uniquement sur le matérialisme et le commerce, et c'est la raison pour laquelle nous avons entrepris ce projet de transfert de connaissances dans le quartier de Sheung Wan.

Ce projet avait pour objectifs immédiats :

1) d'examiner les différents rôles que jouent les populations locales, comme les habitants de Sheung Wan par exemple, en termes de culture et de patrimoine, ainsi que d'aller à la rencontre de leurs savoirs traditionnels ;
2) de déterminer les attentes des touristes en matière de tourisme culturel ;
3) d'élaborer un prototype de visite culturelle à la découverte des populations locales du quartier de Sheung Wan, au cours de laquelle on pourrait apprécier les différents patrimoines culinaires de Hong Kong, qui trouvent leur origine dans la diversité culturelle et ethnique de la ville, ainsi que ses intérêts politiques et économiques liés au commerce des denrées alimentaires, au développement urbain et à la sauvegarde du patrimoine.

Grâce à une base d'informations en ligne, les touristes pourront également s'informer sur l'histoire nationale et locale, les relations commerciales traditionnelles, les conséquences de la mondialisation, la culture culinaire chinoise, le développement local, et les stratégies mises en place pour préserver leur patrimoine.

Ce projet adopte une approche à la fois critique, interdisciplinaire et interculturelle, afin de comprendre le contexte historique et les différents patrimoines culinaires de la société hongkongaise, qui sont les bases socioculturelles nécessaires au développement d'un tourisme durable. Le prototype élaboré à Sheung Wan peut, à long terme, servir de modèle pour les autres quartiers, qui pourront ainsi être intégrés au projet global en faveur du tourisme culturel. Les populations locales prennent ainsi davantage conscience qu'elles contribuent au développement touristique de Hong Kong. Les touristes chinois et étrangers peuvent apprendre à connaître Hong Kong de l'intérieur et découvrir comment cette ville a pu gagner une renommée mondiale. Plus important encore, les savoirs collectifs propres à une communauté peuvent être préservés et transmis aux générations futures. Le tourisme culturel et les circuits pédestres peuvent également être mis en place dans d'autres quartiers typiques dont le potentiel reste à exploiter, comme par exemple : le marché des produits de la mer à Lau Fau Shan, le marché bio à Tai Po, le marché de vente en gros de poissons d'eau douce à Yuen Long, le marché de vente en gros de fruits à Yaumatei, le marché de vente en gros de vêtements à Shamshuipo, et le quartier des immigrés à North Point.

Le quartier de Sheung Wan

De nombreux quartiers de Hong Kong possèdent des richesses historiques et culturelles qui méritent d'être découvertes par les touristes et les habitants. Au cours du siècle dernier, le quartier de Sheun Wan a contribué à la prospérité de Hong Kong, qui est devenue aujourd'hui une plaque tournante commerciale d'une importance majeure. Toutefois, certaines caractéristiques du commerce traditionnel perdurent encore aujourd'hui.

La société Nam Pak Hong a été créée au milieu du XIXe siècle, grâce à un réseau de négociants chinois expatriés en Thaïlande, d'une part pour faciliter l'importation de

Figure 1. Bonham Strand, une artère commerciale de Sheung Wan généralement très fréquentée.

divers produits séchés à Hong Kong, et d'autre part, pour instaurer des échanges commerciaux avec d'autres sociétés chinoises à travers l'Asie. Du temps où Hong Kong n'était encore qu'un village de pêcheurs, Sheung Wan était déjà un centre névralgique de négoce, du fait de sa position géographique. Depuis cette époque, certaines pratiques commerciales traditionnelles de ce quartier ont été conservées et pérennisées.

Aujourd'hui encore, on se représente toujours le quartier de Sheung Wan avec ses dédales de rues, où nombre d'importateurs, de grossistes et de détaillants de produits de la mer séchés se sont installés, ainsi que des supérettes modernes où l'on peut acheter des fruits de mer séchés (voir figures 1 et 2). Lorsque l'on visite ce quartier typique et exotique pour la première fois, on en garde immanquablement une forte impression. Les négociants de Sheung Wan commercialisent des denrées alimentaires séchées qui proviennent du monde entier, notamment des ormeaux du Japon, des holothuries d'Indonésie, des poissons salés du Bangladesh, des plantes médicinales de la Chine continentale, une pâte à base de crevettes planctoniques pêchées et fermentées localement, des écorces de mandarine confites, des vessies natatoires de poissons, du ginseng et des nids d'oiseau, pour ne citer que quelques exemples. Les commerçants témoignent également de l'évolution du quartier et partagent des anecdotes, ce qui joue un rôle majeur dans la transmission orale des traditions de la communauté.

À travers la découverte de ces produits alimentaires qui font partie intégrante de la culture chinoise, les touristes étrangers et autres visiteurs font une expérience unique qui leur permet également d'accéder à l'histoire et à la culture hongkongaises. D'une part, ce type de visite touristique permet de découvrir le rôle économique qu'a joué Sheung Wan pendant plus d'un siècle, en tant que plaque-tournante du commerce et centre de négoce de Hong Kong. D'autre part, les populations locales prennent conscience, au contact des touristes, du rôle qu'elles jouent dans l'histoire de la ville.

En 2012, nous avons mis en place un projet de transfert de connaissances, intitulé « Le tourisme de quartier au service de la découverte de Hong Kong : visite du quartier de Sheung Wan » (Cheung 2012), qui a donné la priorité

Figure 2. Le quartier de Sheung Wan devient très animé pendant la période du Nouvel An chinois ou de la nouvelle année lunaire chinoise, car de nombreuses personnes viennent y acheter les denrées alimentaires nécessaires aux célébrations.

Figure 3. L'espace est un luxe à Hong Kong, c'est pourquoi les poissons séchés sont parfois exposés dans la rue pour sécher au soleil.

à la collecte de données plutôt qu'aux analyses théoriques. En nous plongeant dans l'histoire de Nam Pak Hong, nous avons effectué une rétrospective des relations commerciales qui se sont développées au cours du siècle dernier autour des produits de la mer séchés, des médicaments traditionnels chinois et d'autres denrées, telles que les poissons salés. Nous nous sommes ainsi efforcés de transformer les connaissances acquises au cours de nos investigations en ressources touristiques, et de les mettre à disposition de la population locale et des touristes étrangers, afin qu'ils puissent à leur tour enrichir leurs connaissances. Dans le cadre d'une approche modernologique, nous sommes convaincus que les populations locales peuvent bénéficier des activités touristiques et inversement, notamment grâce à l'observation de rue et à la curiosité intellectuelle qui la sous-tend.

Les poissons salés – Yuen Shing Hong

Yuen Shing Hong est l'un des plus grands distributeurs de poissons salés à Hong Kong. Selon le propriétaire de cette entreprise, M. Wong : « 50% des transactions passent par chez nous ». Une vente aux

Figure 4. Courbines salées de taille moyenne, emballées dans un sac plastique avec la tête enveloppée dans du papier.

Figure 5. Magasin de vente au détail de poissons salés à Sheung Wan.

enchères a lieu tous les deux ou trois jours, car l'offre est abondante. M. Wong envoie une lettre d'invitation à tous les détaillants avant chaque vente aux enchères. Ces derniers se rassemblent à Yuen Shing Hong le jour J pour marchander à qui mieux mieux. Les ventes, qui se déroulent de façon extrêmement rapide et efficace, durent entre une heure et une heure et demie, selon le stock à écouler. On sort alors de l'arrière-boutique des caisses de poissons salés que l'on traîne sur le sol, jusqu'au magasin, avant que tout le stock ne soit emporté.

De nombreuses espèces de poissons de toutes tailles sont salées et séchées. On trouve ces produits dans divers magasins de Hong Kong : les poissons sont généralement emballés dans un sac plastique avec la tête enveloppée dans du papier (figures 4 et 5).

« Comment choisir les bons poissons ? Quelle que soit l'espèce, il existe deux catégories de poissons : les poissons à chair ferme et les poissons au goût piquant. C'est le processus de fermentation qui fait toute la différence. Les poissons pêchés pendant l'automne et l'hiver, lorsque le temps est clément, sont immédiatement placés dans des bacs de glace pour éviter qu'ils ne fermentent. On les laisse ensuite ensevelis dans du sel pendant deux ou trois jours avant de les laisser sécher au soleil. La chair de ces poissons est ferme et elle a un goût très salé », explique M. Wong.

Il ajoute également que « le poisson ne peut pas fermenter s'il est mis en contact avec de la glace ».

À l'inverse, le poisson salé « acidulé » n'est pas réfrigéré, mais directement mariné dans du sel pour qu'il fermente complètement et développe une saveur agréablement piquante. Il se peut que certains poissons soient accidentellement mis en contact avec la glace lors de la prise. Si ce sont des poissons destinés à la fermentation, ils peuvent posséder à la fois un goût salé, là où la partie réfrigérée est restée ferme, et un goût piquant ailleurs. En montrant du doigt deux rangées de barbures identiques, un des employés du magasin de poissons salés nous a demandé : « Pouvez-vous faire la différence entre les poissons salés et les poissons acidulés ? » J'ai répondu non de la tête. « En fait, la réponse se trouve au bout des doigts. En pinçant légèrement les poissons, ceux qui sont fermes au toucher sont les poissons salés, et ceux qui sont mous sont les poissons acidulés. »

Il est préconisé de faire cuire à la vapeur le poisson salé pour faire ressortir tous ses arômes et pour que sa chair soit la plus tendre possible. Selon M. Wong, le poisson salé et le porc haché se marient parfaitement. On peut même les faire cuire ensemble à la vapeur, en ajoutant du gingembre râpé et de l'échalote, afin que les saveurs du poisson et de la viande se mélangent. Ce type de cuisson permet de garder une viande tendre et de la dégraisser. Le rapport graisse/porc émincé doit être de 1:5. Il est préférable de hacher la viande manuellement pour préserver une partie des fibres de la viande ainsi que sa souplesse. On peut ajouter du blanc d'œuf pour obtenir un pâté de porc encore plus onctueux et savoureux. « Enfin et surtout, il ne faut pas oublier d'ajouter le jus de viande qui reste après la cuisson, c'est ce qui donne la touche finale. » Il est également possible de faire bouillir ou de faire frire les poissons salés, ces modes de cuisson étant fréquemment employés par les ménages. La tête de vivaneau fait partie des ingrédients que l'on ajoute généralement dans la soupe. La cuisson à la poêle donne au poisson un goût âpre, mais M. Wong a une astuce pour faire frire le poisson salé :

« Il faut d'abord le faire cuire à la vapeur pour le faire dégorger. Sa chair sera plus tendre et moins salée. » Le hareng blanc sauté à la poêle est un plat noble qui est servi à l'occasion de banquets organisés dans les hôtels. Les harengs blancs les plus coûteux sont vendus à 220 dollars É.-U. le kilo, alors que les barbures ou les courbines standards coûtent seulement entre 25 et 40 dollars É.-U. le kilo. La cuisson à la poêle convient bien aux courbines car ces poissons sont plus gras. M. Wong ajoute : « Une autre astuce consiste à ajouter de l'ail émincé à la place du gingembre râpé, car il fait davantage ressortir le goût ».

Les deux dernières boutiques de poissons salés sur Des Vœux Road West commercialisent également une pâte à base de crevettes, fabriquée localement, conditionnée soit dans des bocaux (figure 6), soit sous forme de blocs solides. Le brocoli chinois sauté à la pâte de crevette est un mets particulièrement délicieux, en même temps qu'une excellente source de calcium.

En termes de production, les pièces « sans imperfections » sont les plus prisées. Pour cela, les pêcheurs insèrent un crochet en fer dans l'abdomen du poisson en passant par les ouïes, de manière à retirer les viscères et les intestins sans pratiquer d'incision. L'abdomen est ensuite rempli de sel, et on saupoudre également de sel toute la surface du poisson. On laisse ensuite macérer le tout pendant une journée entière, puis le poisson est écaillé et rincé abondamment. Enfin, la tête du poisson est enveloppée dans du papier avant qu'il ne soit exposé au soleil. Les mariniers font sécher les poissons salés sur leur bateau, au soleil, ce qui permet de les protéger des mouches, et de bénéficier de la température plus constante du large ainsi que de la brise. Ces poissons ont une saveur « marine » incomparable et leur chair est bien plus tendre. On regrette toutefois que les mariniers abandonnent de plus en plus ce métier ancien pour aller travailler à terre et saisir de meilleures opportunités professionnelles. Si la brise marine souffle toujours, le parfum salé des « poissons sans imperfections », lui, a perdu de sa saveur !

Figure 6. Pâte à base de crevettes planctoniques produites et fermentées localement.

L'industrie du poisson salé a été touchée dans son ensemble par les changements économiques, qui ont particulièrement affecté les sources d'approvisionnement et la production. La production locale est aujourd'hui très faible. À l'heure actuelle, la plupart des poissons salés vendus à Hong Kong proviennent du Bangladesh, du Viêt Nam et de Thaïlande, ce qui explique pourquoi on ne trouve plus les mêmes espèces sur le marché. D'après M. Wong :

> Les courbines étaient une denrée rare il y a seulement quelques dizaines d'années. La demande nationale chinoise a peu à peu grimpé avec la réforme économique qu'a connue la Chine continentale au début des années 1980. Les approvisionnements en poissons salés vers Hong Kong ont donc diminué. Par conséquent, la ville a dû chercher d'autres bases de production en Asie du Sud. Comme les producteurs de poisson salé ont découvert que les courbines de qualité abondaient au Bangladesh, ils ont commencé à importer cette espèce en grandes quantités. Par ailleurs, si Hong Kong continuait à être régulièrement approvisionnée en barbures, une moins grande variété d'espèces de poissons salés était disponible sur le marché. Aujourd'hui, on trouve principalement des barbures, des courbines, des castagnoles blanches, des poissons-lune argentés et des vivaneaux malabars. Il y a des années de cela, on trouvait sur le marché un bien plus large choix d'espèces. N'importe quelle espèce pouvait être salée, contrairement à aujourd'hui. De nos jours, on ne trouve plus de castagnoles ni de vivaneaux rouges salés.

L'industrie du poisson salé a connu son heure de gloire entre les années 1950 et 1970. De Mui Fong Street à Eastern Street, en passant par Des Vœux Road West, on pouvait trouver des boutiques de poissons salés de part et d'autre de chaque rue. « Toute la rue sentait le poisson salé », se souvient M. Wong. Cette zone avait été surnommée par les gens du coin « le quartier du poisson salé ». Les employés les plus chevronnés de la boutique Hop Lee parlent avec fierté de cette époque dorée. « La boutique donnait sur la mer », précise l'un d'entre eux, en montrant l'extérieur de la boutique. « Avant, les pêcheurs apportaient le poisson devant la porte, juste après l'avoir pêché. » Les vieux bâtiments

de Sai Ying Pun ont été spécialement conçus pour abriter des boutiques de poissons salés : ils comprennent un atelier de transformation et un toit réservé à la salaison et au séchage du poisson. L'aménagement urbain actuel ne tient manifestement plus compte de telles pratiques.

L'industrie du poisson salé est en pleine régression, car moins de poissons sont pêchés localement et les effectifs s'amenuisent. À l'heure actuelle, il ne reste sur Des Vœux Road West que deux ou trois grossistes et quelques détaillants installés çà et là (figure 7). « Les loyers sont trop élevés. À chaque fois qu'une boutique ouvre, une autre met la clef sous la porte », nous rapporte un détaillant, visiblement affligé par la situation. Aujourd'hui, le marché florissant des produits de la mer séchés joue un rôle majeur à Des Vœux Road West. En 2000, Des Vœux Road Street a été officiellement sacrée « Rue des produits de la mer séchés », sur décision de l'Association des commerçants de produits pharmaceutiques traditionnels chinois de Hong Kong et grâce au soutien de l'Office du tourisme de la ville. C'est ainsi que l'appellation populaire de « quartier du poisson salé » a peu à peu disparu.

De manière générale, on constate une baisse des approvisionnements et des ventes sur les marchés de la Chine continentale et de Hong Kong. Étant donné que le revenu national a augmenté, suite à la réforme économique qui a débuté dans les années 1980, les poissons capturés le long du littoral chinois sont à présent destinés à la consommation intérieure. En effet, la demande en produits de la mer frais a augmenté, tandis que les besoins en poissons salés ont diminué en raison de la hausse générale du niveau de vie. M. Wong connaît très bien la situation : « Avant, on faisait venir le poisson salé de Chine, raconte-t-il. On passait par Ng Fung Hong, qui importait le poisson salé avant de le revendre aux enchères. À partir des années 1990, nous avons fait de moins en moins de commerce avec la Chine continentale. » Plusieurs facteurs contribuent à la disparition de l'industrie du poisson salé à Hong Kong : diminution des prises, niveau de vie plus élevé, évolution de l'espace urbain et changement des habitudes alimentaires. Paradoxalement, le prix du poisson salé n'a pas diminué. Au contraire, il a augmenté de 40 à 50 % au cours des deux dernières années. Par exemple, pendant la période du Nouvel An chinois de 2011, la castagnole blanche était vendue à plus de 50 dollars É.-U. le kilo, la cause principale étant la hausse des coûts de production. M. Wong nous a expliqué quelle était la situation au Bangladesh : « Le prix du poisson a augmenté, car les prises sont moins bonnes, et les produits utilisés dans la chaîne de production sont plus chers (comme le sel, et les boîtes en carton par exemple). Du fait de la réforme des lois sur le travail au Bangladesh et de la concurrence des investisseurs sur le marché du travail, le prix de la main-d'œuvre a augmenté pour les producteurs de poisson salé hongkongais. » Pourtant, c'est le manque de nouveau personnel pour assurer la relève qui nuit le plus à l'industrie du poisson salé à Hong Kong. Les producteurs chevronnés sont obligés de former de la main-d'œuvre au Bangladesh et au Viêt Nam afin que le poisson soit traité directement sur place.

Figure 7. Hup Lei, une autre grande boutique de poissons salés dans le quartier de Sheung Wan.

Figure 8. Une vente aux enchères de poissons salés à Yuen Shing Hong. Le distributeur tient un abaque dont la partie inférieure est cachée, et l'acheteur entre son prix d'achat.

L'âge d'or de cette industrie est définitivement révolu et le commerce du poisson salé est en déclin. Cependant, ceux qui n'ont pas quitté le navire restent optimistes. Les vieux clients fidèles contribuent en partie aux ventes, et la tradition de la vente aux enchères du poisson a été préservée. Un distributeur vend aux enchères les produits alimentaires aux détaillants, qui les vendent à leur tour à la population. Le distributeur se charge de toute la vente aux enchères : il tient un abaque en cachant la partie inférieure, dans l'attente du plus offrant. Les acheteurs viennent un à un entrer leur prix d'achat dans l'abaque, dont la partie inférieure est cachée aux autres acheteurs, de manière à ce que seul le distributeur connaisse toutes les offres de prix (figure 8). Tous les prix inscrits dans l'abaque sont dévoilés lorsque le distributeur annonce le prix d'achat final. Contrairement aux ventes et aux achats informatisés, la vente aux enchères des poissons détonne dans une société de haute technologie, tout en pérennisant une pratique vieille de plus de cinquante ans.

Les plantes médicinales chinoises – Pak Cheong Tong

Il existe toute une variété de produits séchés, tous plus surprenants les uns que les autres, comme les ailerons de requin, les vessies natatoires de poisson, le bois d'agar naturel ou les bâtons de cannelle. Toutes les marchandises vendues à Nam Pak Hong, qui se situe dans le quartier de Sheung Wan, peuvent être des sujets d'étude potentiels pour la modernologie. Sheung Wan abrite de nombreuses boutiques centenaires, et nous allons présenter l'une d'entre elles : une boutique traditionnelle chinoise de plantes médicinales.

On trouve sur Bonham Strand West un bâtiment remarquable de trois étages, orné d'une enseigne élégante et de vers inscrits sur de grands panneaux de bois placés de part et d'autre de la porte d'entrée. Il s'agit de Pak Cheong Tong (figure 9). Les deux vers signifient respectivement « Poudre de perles et camphre de Pak Cheong Tong » et « Cannelle, bois de cerf et ginseng de Pak Cheong Tong », qui indiquent les principaux produits vendus par la boutique. Le propriétaire, M. Tsang, explique : « Ces panneaux viennent de Guangzhou et ont été transportés jusqu'à Hong Kong ».

Pak Cheong Tong existe depuis plus d'un siècle. Comme l'a rappelé M. Tsang, la boutique a d'abord ouvert à Guangzhou, avant de déménager à Hong Kong dans les années 1920. Elle n'a pas changé d'adresse depuis et vend toujours le même éventail de produits pharmaceutiques.

Dès que l'on pénètre dans la boutique, on peut voir tout d'abord de petites boîtes contenant de la poudre de calculs de macaque vendue en bouteille à un prix raisonnable, placées devant les produits pharmaceutiques plus coûteux (figure 10). Avant de s'installer à Hong Kong, les grands-parents de M. Tsang fabriquaient cette poudre à Guangzhou. À l'origine, cette poudre était un « remède de grand-mère » pour apaiser les enfants qui avaient fait des cauchemars. La poudre a commencé à être de plus en plus demandée par les habitants du quartier, et c'est à partir de ce moment-là qu'elle a été commercialisée en bouteille à un prix abordable.

Figure 9. Les grands panneaux de part et d'autre de la porte d'entrée de Pak Cheong Tong indiquent que la boutique vend principalement de la poudre de perles, du camphre, du ginseng, du bois de cerf et de la cannelle.

Figure 10. L'intérieur élégant de Pak Cheong Tong offre un cadre harmonieux propice au commerce des produits médicinaux chinois.

La boutique de M. Tsang est sans aucun doute un témoin historique du commerce des produits médicinaux chinois à Nam Pak Hong. En entrant dans la boutique, on est immédiatement frappé par un puissant arôme qui reste pourtant difficilement identifiable. Le camphre, connu également sous le nom de « flocons de prunier » ou « tête de dragon », figure parmi les produits pharmaceutiques vendus dans la boutique Pak Cheong Tong. Lorsque le tronc du camphrier est incisé, la gomme incolore qui suinte par ses plaies durcit au contact de l'air : c'est ce qu'on appelle le camphre. Il est souvent employé comme insectifuge. D'après les ouvrages traditionnels de médecine chinoise, le Précis de Materia Medica du XVIe siècle et l'édition révisée de Materia Medica de la dynastie des Tang du XVIIe siècle, on constate que le camphre est souvent utilisé, et depuis longtemps, pour stimuler le système cardio-vasculaire et détendre les mâchoires bloquées. Le camphrier est originaire de l'Asie du Sud-Est, et sa gomme était un produit très prisé par les Européens au XVIIe et XVIIIe siècles.

« À Pak Cheong Tong, mis à part le camphre, la plupart des produits médicinaux chinois sont soit vendus en gros, soit administrés directement au patient », nous a expliqué M. Tsang. Les matières premières importées sont classées puis traitées dans la boutique, avant d'être vendues aux sociétés pharmaceutiques. Peu de produits sont vendus au détail. Il semble que Pak Cheong Tong possède un choix exceptionnel de produits pharmaceutiques en gros, parmi lesquels des produits médicinaux stimulants comme l'ambre gris, l'ambre, le musc et le camphre, qui ciblent les parties du corps à traiter, et la poudre de perles, le « joyau de cheval »

Figure 11. Poudre de calculs de macaque vendue par la boutique Pak Cheong Tong. Les calculs sont produits par l'estomac, le foie ou la vésicule biliaire des macaques, puis réduits en poudre. Celle-ci est habituellement employée pour calmer les enfants qui pleurent fréquemment.

Figure 12. Des calculs, généralement blancs et de forme ronde, se forment dans l'appareil digestif des chevaux. Ils sont normalement consommés sous forme de poudre, et sont employés en médecine chinoise comme sédatifs, pour faire baisser la température et éliminer les toxines.

Figure 13. Distique en rimes de Wu Daorong.

et la « pierre de macaque » qui ont un effet calmant (figures 11 et 12). Sur le mur sont accrochés quatre bons de livraison anciens, sur lesquels sont distinctement inscrits à la main le nom de remèdes précieux des temps anciens. Ces remèdes viennent de toutes les régions du monde, à savoir : le safran tibétain, l'ambre du Yunnan et le notoginseng de Tianzhou, des produits dérivés des cervidés tel que le bois de cerf de l'est du Japon, des cornes d'élan et des queues de cerf de Chine septentrionale, ainsi que six variétés différentes de ginseng (ginseng cultivé en sous-bois, ginseng de Corée du nord, de Jilin, de Shizhu, de Sibérie et ginseng américain). De manière générale, les magasins de produits médicinaux traditionnels de Sheung Wan sont tous riches d'enseignements sur la culture chinoise.

Enfin, plusieurs distiques en rimes ornent la boutique. L'un d'eux est suspendu en face du comptoir en verre, où sont exposés de précieux produits médicinaux. Il signifie : « Panacée à l'usage de nos invités, aussi noble que les dragons d'azur » et « Produit raffiné pour les immortels aussi élégant que le cerf blanc » (figure 13). Ce distique, composé en août 1932 par Wu Daorong, a été spécialement écrit pour la boutique Pak Cheong Tong. Wu était un érudit célèbre de la fin du XIXe siècle. Le fait que Pak Cheong Tong ait reçu les compliments d'une telle personnalité souligne sa supériorité par rapport à ses concurrents. Entre les deux vers se trouve une peinture calligraphique chinoise. Les meubles en bois de rose viennent renforcer le style raffiné de la boutique.

À travers cet exemple, nous pouvons voir que la modernologie ne consiste pas en une réflexion approfondie, ni en une analyse historique d'un élément donné. Cette discipline permet plutôt de glaner ça et là des fragments d'informations et de récits intéressants sur Pak Cheong Tong, afin de construire petit à petit une image plus complète de son histoire à travers les différentes époques. Afin d'illustrer notre propos, nous citerons l'exemple suivant : dans les années 1920, Pak Cheong Tong avait pour coutume de distribuer des médicaments aux pauvres. Cette pratique était donc un précurseur du concept de responsabilité sociale des entreprises et un indicateur historique des relations géopolitiques qui existaient à l'époque entre Hong Kong, Guangdong et Macau.

La disparition de substances précieuses utilisées en médecine chinoise pour la fabrication de médicaments est également révélatrice. Par exemple, l'ambre gris était aussi bien utilisé comme produit pharmaceutique que comme ingrédient de choix en parfumerie. Comme l'ambre gris naturel est une denrée rare, et qu'il a été remplacé par un fixateur synthétique, on le trouve rarement dans les pharmacies traditionnelles.

Remerciements

Les recherches pour la rédaction du présent article ont été effectuées dans le cadre du projet de transfert de connaissances de l'Université chinoise de Hong Kong, intitulé « Le tourisme de quartier au service de la découverte de Hong Kong : visite du quartier de Sheung Wan » (#3230031).

Nous tenons à remercier très sincèrement M. Tsang pour tous les récits riches d'enseignements qu'il a partagés avec nous, les boutiques de produits séchés pour leur atmosphère stimulante, et tous les employés de ces magasins pour leur accueil chaleureux.

Bibliographie

Cheung S. 2012. Sheung Wan. Hong Kong: Hong Kong Discovery Ltd. [http://www.cuhk.edu.hk/ant/sheungwan/].

« Des Poissons et des Hommes » : un outil pédagogique innovant pour l'apprentissage de la science halieutique dans le Pacifique

Simon Foale[1]

Un des dessins humoristiques les plus célèbres de Gary Larson (publié en 1984) a pour légende : « Des anthropologues ! Des anthropologues ! ». On y voit, à travers l'ouverture d'une hutte, deux anthropologues coloniaux arrivant en canoë, équipés d'appareils photo et de carnets et prêts à effectuer leur travail de terrain. Au premier plan, à l'intérieur de la hutte, des indigènes paniqués courent en tout sens, essayant de cacher leur télévision, leur téléphone et leur magnétoscope. Ce dessin parodie le mythe du bon sauvage, et dès sa publication, on pouvait le trouver placardé sur les portes des bureaux d'anthropologues de terrain du monde entier. Mais depuis des années, je résiste à la tentation de remplacer la légende par : « Des écolos ! Des écolos ! ». Car pour moi, ce dessin illustre bien aussi la tristement sérieuse comédie contemporaine suivante : un écologiste expatrié (travaillant habituellement pour une ONGIN — Organisation Non Gouvernementale InterNationale) débarque d'un banana boat dans un village mélanésien, et essaye de persuader les autochtones qu'ils ont un problème émergent de surpêche, que c'est une menace pour la biodiversité « planétaire » et la sécurité alimentaire, et que le meilleur moyen de le résoudre est qu'ils se débrouillent le plus vite possible pour moins pêcher.

Presque toujours, les autochtones acquiescent et sourient en manifestant un assentiment enthousiaste et poli. Je qualifie cela de comédie, car c'est une rencontre au cours de laquelle une personne manifestement riche (par exemple, un expatrié généralement payé grassement par une ONGIN, et prenant l'avion plusieurs fois par an), essaye de persuader une personne manifestement pauvre qu'elle doit maintenant « se serrer la ceinture » et se résoudre à une certaine austérité — tout cela dans son propre intérêt à long terme (et dans celui de la planète). Certes, la logique du « message » est irréfutable : il faut réduire maintenant les efforts de pêche, afin de pouvoir continuer à avoir du poisson plus tard et assurer la sécurité alimentaire. Mais le problème est que dans la plupart des cas, les autochtones ne parviennent pas à réellement mesurer la portée du « message » ou à le prendre sérieusement en considération. Ils sont en effet bien trop préoccupés par le fait d'instaurer une relation bénéfique avec le visiteur riche et influent (avec pour résultat éventuel un poste au sein du projet de conservation proposé, une aide financière pour monter une entreprise commerciale, ou au moins un repas gratuit lors des ateliers).

Par son statut, le messager représente une inégalité économique énorme, qui rend presque triviale la perspective d'une augmentation marginale des prises du village dans les cinq ou dix ans. C'est l'aspect politique de la rencontre qui se met en travers du chemin de la science. Si une personne beaucoup plus riche que moi — et avec une empreinte écologique bien plus importante que la mienne — venait me conseiller sur la façon dont je devrais vivre avec parcimonie dans mon propre intérêt à long terme, je ne serais pas non plus si bien disposé à accepter le message, même si la vérité de ce message est indiscutable dans le contexte de ma propre vie.

Bien sûr, cela fait longtemps que ce problème a été identifié et étudié, surtout par des anthropologues, ce qui est assez ironique (Ellis 1997 ; Van Helden 1998 ; Foale 2001 ; West 2006 ; Li 2007 ; Filer 2004). On trouve même maintenant une littérature de plus en plus abondante sur la myriade d'effets toxiques qu'a l'inégalité économique sur le plan social et politique, à plusieurs niveaux, et dans toutes les sociétés (Marmot 2004 ; Wilkinson 2005 ; Wilkinson et Pickett 2010). Toutefois, si ces travaux nous ont permis de comprendre les complexités politiques de « l'accès au village » et l'importance des inégalités nord-sud incarnées par les organisations non gouvernementales (ONG) transnationales, cela n'a pas résolu le problème environnemental du déclin et de l'effondrement du secteur de la pêche causé par les marchés émergents et les pressions démographiques. En plus des problèmes de gouvernance associés au rapide changement social et à l'éclatement de l'autorité coutumière, la gestion de la pêche côtière dans le Pacifique est confrontée à une difficulté majeure : le manque de compréhension généralisé de la vulnérabilité des populations de nombreuses espèces de poissons côtiers et d'invertébrés face aux pressions exercées par les méthodes modernes d'exploitation (Sabetian et Foale 2006 ; Foale et al. 2011 ; Cohen et Foale 2013).

Que faire ? Pour leurs projets de terrain, les ONGIN ont maintenant remplacé la plupart des expatriés à haut salaire par des ressortissants locaux. Mais comme ceux-ci sont intégrés aux équipes des ONGIN, les communautés « clientes » restent conscientes que ces locaux font toujours partie d'une structure bureaucratique

[1] Département d'Anthropologie, d'Archéologie et de Sociologie, Faculté des Lettres et Sciences Humaines, Bâtiment DA4, Université James Cook, Townsville, Queensland 4811, Australie. Courriel : simon.foale@jcu.edu.au

transnationale, recevant des fonds de donateurs de pays riches et industrialisés. Il faut quand même reconnaître qu'en dépit de tout ceci, certaines ONGIN ont tiré beaucoup d'enseignements de toutes ces publications qu'on trouve maintenant sur le sujet ; ces organisations s'efforcent vraiment de développer des relations de confiance durables avec les communautés partenaires, et obtiennent des améliorations quant au délicat processus d'engagement, avec parfois des résultats notables. Dans une approche plus imaginative, certains pouvoirs publics et institutions régionales contribuent à développer l'accès à d'autres sources de production halieutique, notamment aux espèces pélagiques (en particulier grâce à l'installation de dispositifs côtiers de concentration du poisson) et à l'aquaculture.

Une approche radicalement différente (visée dans cet article) est possible : développer une stratégie fondée sur des données sociales et politiques pour transmettre la logique scientifique de gestion des pêcheries, d'une manière qui élimine complètement la distraction inégalitaire, et surtout, qui permette aux destinataires du message une meilleure identification avec le(s) messager(s). Chris Mooney (Mooney 2011) a avancé que si l'on voulait convaincre les conservateurs américains des effets du changement climatique, le meilleur moyen était de faire transmettre le message par un chef d'entreprise ou un dirigeant religieux. C'est sur cette logique (entre autres) que s'appuie la création d'un nouveau DVD pédagogique sur la science halieutique intitulé *Des Poissons et des Hommes*. Il s'adresse principalement aux lycéens des Îles Salomon et de Papouasie-Nouvelle-Guinée, bien qu'il se révèle déjà populaire auprès d'un public bien plus diversifié dans ces pays, et même au Kenya.

Figure 1. Page d'accueil du DVD *Des Poissons et des Hommes*.

À travers cinq modules de 12 minutes, le DVD *Des Poissons et des Hommes* explique les bases de la biologie halieutique, en mettant particulièrement l'accent sur les cycles de vie et l'étendue de la dispersion des larves d'espèces indo-pacifiques communes et économiquement importantes. Il explique aussi d'autres aspects de leur biologie, comme leur taux de croissance et leur longévité qui, avec la connectivité des larves, sont essentiels pour comprendre comment les populations de chaque espèce réagissent à la pêche, comment elles s'en protègent, et à quelle échelle dans l'espace et le temps.

Figure 2. Une figure du DVD *Des Poissons et des Hommes* présentant divers types de larves flottant dans le plancton.

Le DVD inclut une série d'entretiens éloquents avec des Salomonais (pêcheurs, scientifiques, agents d'ONG, hauts fonctionnaires et enseignants), chacun transmettant une part essentielle du message dans un langage et un registre qui ont un impact et un pouvoir évocateur évidents pour le public ciblé.

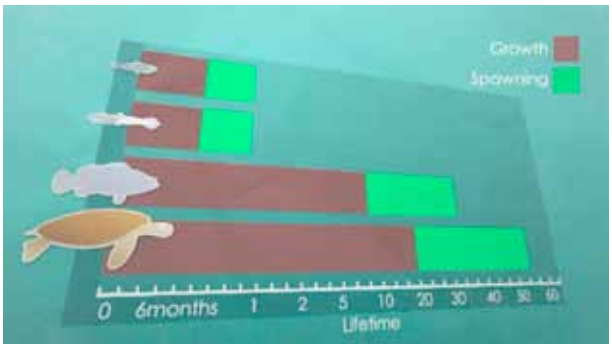

Figure 3. Une figure du troisième module du DVD *Des Poissons et des Hommes* montrant pourquoi la connaissance de la durée de vie et de l'âge à maturité est importante dans la gestion de la pêche.

La logique retenue dans cet outil pédagogique destiné au secondaire pour aborder la crise imminente de gestion de la pêche dans le Pacifique est simple. L'hypothèse est que si une masse critique de jeunes adultes acquière une compréhension approfondie de la façon dont la surpêche détruit les pêcheries et supprime la sécurité alimentaire, non seulement ils vont développer leurs propres stratégies « ascendantes » de gestion de la pêche lorsqu'ils parviendront à des postes clés dans leur communauté, mais ils seront aussi plus à même de comprendre la nécessité — et donc de se conformer à — des approches de gestion « descendantes » (limitations de taille, restrictions applicables aux engins, accords de commerce, quotas, et moratoires, par exemple). Même si de nombreux Océaniens ont constaté au cours de leur vie la diminution notable de la taille et de l'abondance des poissons ainsi que des invertébrés marins, le but du DVD *Des Poissons et des Hommes* est d'aider les populations à intégrer leurs propres observations empiriques, souvent richement détaillées, à un modèle de dynamique de pêche qui génèrera le sentiment d'être impliqué dans la gestion des pêches et de contribuer à la sécurité alimentaire et à la protection des moyens de subsistance.

Figure 4. Schématisation utilisée tout au long de la présentation pour illustrer la dispersion des larves et les processus de connectivité à l'échelle de l'écosystème.

L'atout majeur de cet outil pédagogique particulier est l'abondance des images utilisées pour transmettre les enseignements scientifiques. En plus de la série d'entretiens marquants avec des Salomonais, *Des Poissons et des Hommes* comprend également des vidéos sous-marines exceptionnelles, ainsi que de nombreuses animations de qualité qui expliquent clairement les concepts scientifiques. La narration est en anglais, ou est sous-titrée en anglais lorsque les personnes interrogées parlent le pidgin salomonais. Tous les mots-clés scientifiques importants, tels que *gamète*, *zygote*, *larve* et *plancton*, apparaissent en gros en surimpression lors de la narration. Le DVD inclut également un Programme pédagogique et un Guide pédagogique, ainsi que divers outils d'aide tels que des photographies d'organismes marins en phase de reproduction, des vues au microscope de larves, et des animations en images de synthèse montrant la dispersion des larves dans les environnements récifaux et côtiers. *Des Poissons et des Hommes* a été coécrit par Russell Kelley et moi-même, puis réalisé et monté par les professionnels plusieurs fois primés de Digital Dimensions et d'Eco Media Production Group (http://www.ecomedia.com.au/). La production a été financée par l'Australian Research Council, l'Université James Cook et Solomon Telekom Television Ltd.

Figure 5. Holothurie en train de pondre. Une des diverses images fournies en bonus du DVD *Des Poissons et des Hommes*.

Avec mes collaborateurs, nous prévoyons maintenant d'adapter et de rééditer *Des Poissons et des Hommes* pour des publics différents. Il sera destiné aux villages salomonais, ainsi qu'aux écoles et aux zones rurales des Philippines, d'Indonésie, et d'autres États insulaires océaniens. Pour cela nous conserverons la plupart des animations, mais il faudra filmer de nouveaux entretiens, et enregistrer de nouveaux doublages dans les langues cibles. Nous sommes par ailleurs en train de tester l'impact de cet outil sur les connaissances scientifiques des lycéens salomonais.

Les modules du DVD *Des Poissons et des Hommes* peuvent être consultés en ligne à cette adresse :

www.coralcoe.org.au/videos/videos

et peuvent être consultés en streaming ou téléchargés ici :

www.ecomedia.com.au/fishandpeople.html

Bibliographie

Cohen P. and Foale S.J. 2013. Sustaining small-scale fisheries with periodic closures. Marine Policy 37:278–287.

Ellis J.-A. 1997. Race for the rainforest II. Applying lessons learned from the Bismarck-Ramu Integrated Conservation and Development Initiative in Papua New Guinea. PNG Biodiversity Conservation and Resource Management Programme, Waigani, PNG.

Filer C. 2004. The knowledge of indigenous desire: Disintegrating conservation and development in Papua New Guinea. p. 64–92. In: Bicker A., Sillitoe P. and Pottier J. (eds). Development and local knowledge. Routledge: London.

Foale S., Cohen P., Januchowski S., Wenger A. and Macintyre M. 2011. Tenure and taboos: Origins and implications for fisheries in the Pacific. Fish and Fisheries 12:357–369.

Foale S.J. 2001. 'Where's our development?' Landowner aspirations and environmentalist agendas in Western Solomon Islands. The Asia Pacific Journal of Anthropology 2:44–67.

Li T.M. 2007. The will to improve: Governmentality, development, and the practice of politics. Duke University Press: Durham, NC.

Marmot M. 2004. The status syndrome: How social standing affects our health and longevity. Times Books: New York.

Mooney C. 2011. The science of why we don't believe science. Mother Jones, May/June.

Sabetian A. and Foale S.J. 2006. Evolution of the artisanal fisher: Case-studies from Solomon Islands and Papua New Guinea. SPC Traditional Marine Resource Management and Knowledge Information Bulletin 20:3–10.

Van Helden F. 1998. Between cash and conviction. The social context of the Bismark-ramu Integrated Conservation and Development Project. National Research Institute, Port Moresby.

West P. 2006. Conservation is our government now: The politics of ecology in Papua New Guinea, Duke University Press: Durham NC and London.

Wilkinson R. and Pickett K. 2010. The spirit level: Why equality is better for everyone. Penguin: London.

Wilkinson R.G. 2005. The impact of inequality: How to make sick societies healthier. Routledge: London.

PUBLICATIONS RÉCENTES

Ellen R. (ed). 2011. (paper back edition) Modern crises and traditional strategies: Local ecological knowledge in island Southeast Asia. Vol. 6. Studies in environmental anthropology and ethnobiology. New York and Oxford: Berghahn Books. ISBN 9780857451453. USD 34.95. Paperbound, 272 p., maps, figures, b/w photographs, index.

Les points importants abordés dans cet ouvrage sont le développement, l'érosion et la transmission des connaissances écologiques, et le métissage entre les connaissances d'origine traditionnelle et d'origine scientifique, en particulier parmi les populations confrontées aux pressions environnementales, à l'instabilité politique et aux conflits, et à différents types de risques économiques. L'ouvrage examine aussi les moyens par lesquels les savoirs traditionnels ont aidé les populations locales à faire face aux différents types d'insécurité engendrés par de tels problèmes. Le volume est composé de dix articles.

Harris M. (ed). 2007. Ways of knowing: New approaches in the anthropology of experience and learning. Vol. 18 Methodology and history of anthropology. New York and Oxford: Berghahn Books. ISBN 9781845453640. USD 90.00. Hardbound, 340 p. b/w photographs, index.

Les essais de cet ouvrage examinent de quelle façon « les êtres humains en viennent à se connaître eux-mêmes ainsi que leur monde. En allant au-delà de la notion selon laquelle une façon de savoir est une perspective sur le monde, cet ouvrage explore les chemins de la compréhension, tandis que les gens les parcourent, affûtent leurs connaissances et forment leur expérience ». Le volume est divisé en quatre parties. Il est composé d'une introduction de l'éditeur, « Les chemins du savoir », et de 14 articles.

Marchand T.HJ. (ed). 2010. Making knowledge: Explorations of the indissoluble relation between mind, body and environment. Chichester, U.K.: Wiley-Blackwell-Royal Anthropological Institute. ISBN 9781444338928. USD 34.95. Paperbound, 201 p.; colour photographs, index.

Lowenhaupt Tsing A. 2005. FRICTION: An ethnography of global connection. Princeton and Oxford: Princeton University Press. ISBN 0-691-12065-X. USD 32.50. Paperbound, 321 p.; notes, references, index.

Cet ouvrage présente un rapport ethnographique sur la destruction des forêts tropicales de Kalimantan et les tentatives de résistance locale, et propose par ailleurs une perspective originale sur le rôle du capital mondial. Il s'agit d'une lecture captivante, parce qu'en plus de révéler une histoire captivante et touchante, l'ouvrage décrit un travail important et original qui définit un nouveau champ d'étude en ethnographie. Le volume est divisé en trois parties et sept chapitres.

© Copyright Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, 2013

Tous droits réservés de reproduction ou de traduction à des fins commerciales / lucratives, sous quelque forme que ce soit. Le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique autorise la reproduction ou la traduction partielle de ce document à des fins scientifiques ou éducatives ou pour les besoins de la recherche, à condition qu'il soit fait mention de la CPS et de la source. L'autorisation de la reproduction et / ou de la traduction intégrale ou partielle de ce document, sous quelque forme que ce soit, à des fins commerciales / lucratives ou à titre gratuit, doit être sollicitée au préalable par écrit. Il est interdit de modifier ou de publier séparément des graphismes originaux de la CPS sans autorisation préalable.

Texte original : anglais

Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, division Ressources marines, Section Information
B.P. D5, 98848 Nouméa Cedex, Nouvelle-Calédonie
Téléphone : +687 262000; Télécopieur : +687 263818; Courriel : cfpinfo@spc.int
Site Internet : http://www.spc.int/coastfish/Indexf/index.html