**Film « Nourriture sylvestre.
Immersion ethnobotanique chez les Baka du Sud-Est du Cameroun »**

TRANSCRIPTION ORIGINALE DE L'ENTRETIEN AVEC SANDRINE GALLOIS

Tu pars un peu tôt le matin. À 5 / 6 heures faut être debout et puis tu vas rencontrer les guides locaux avec qui tu t'es mis d'accord la veille, puis tu pars en forêt et tu marches, tu marches tu marches... Alors les premiers jours tu vas très vite rencontrer des plantes puisque t'as rien, donc les plantes les plus communes tu les trouves, et puis peu à peu ça devient de plus en plus... Comment dire... il faut aller de plus en plus loin, pour trouver les plantes que tu n'as pas encore vues.

Ça fait partie d'une étude que j'ai commencée il y a un an et demi, sur la place des plantes sauvages dans l'alimentation.

En fait c'est un projet de recherche qui est porté par une archéologue à Leiden aux Pays-Bas, et l'idée c'est de comprendre qu'est-ce que c'est la place des plantes sauvages dans l'évolution humaine.

Du coup, dans ce cadre-là, il y a une composante du projet de recherche qui était de voir quels sont les facteurs qui influencent un peu les choix alimentaires et pour ça d'essayer de travailler avec des populations qui encore aujourd'hui font de la chasse de la cueillette, même s'il y a de l'agriculture, qui a quand même une grande composante d'alimentation de la forêt.

Et donc dans ce cadre là il y avait la place des plantes, et des plantes sauvages. Donc depuis les trois missions que j'ai faites ici, l'idée c'était d'essayer de voir par des questionnaires de demander qu'est-ce qu'ils mangent, et de voir quelles sont les plantes sauvages qu'ils mangent au quotidien et puis aussi qu'est-ce qu'ils connaissent comme plantes et donc ça c'était tout un travail d'enquête et un peu plus basé dans les villages en fait avec les gens, et suite à ça on s'est dit que c'était important d'aller voir les plantes et d'aller en forêt avec les gens pour pouvoir identifier et bien savoir de quoi l'on parle.

Donc l'idée voilà c'était vraiment d'aller en forêt avec les gens et découvrir avec eux qu'est-ce que c'est que ces plantes, aller voir les plantes que nous on avait eues dans toutes les listes des entretiens et puis, forcément tu marches en forêt et puis tu découvres des choses dont tu n'avais pas du tout entendues parler avant

L'interrogation qui vraiment m'est venue c'est que - *J'avais fait des enquêtes, j'avais fait les entretiens « Qu'est-ce que tu as mangé hier etc ». Ou bien « qu'est-ce que tu connais » et donc toute la liste de plantes qu'ils avaient pu me donner sur les plantes comestibles qu'il y avait - peut-être ça atteignait 80, un truc comme ça - et, quand je leur demandais « qu'est-ce que tu as mangé hier », la part des plantes sauvages sur un travail d'un an (parce que ça c'était quelque chose que j'avais déjà fait déjà avant dans le cadre de ma thèse j'avais participé à un projet et du coup déjà pendant un an on avait suivi dans deux villages, Je ne sais pas, 400 individus et du coup d'enquêtes sur « qu'est-ce que tu as mangé hier ? ») et bien il n'y avait que 14 plantes sauvages qui apparaissaient (par rapport à a peu près 80 qu'ils connaissaient, qu'il disait qu'elles existaient).*

Alors, vraiment la question c'était, est-ce que c'est parce que c'est vraiment pas important, est-ce que c'est parce qu'ils ne se rappellent, plus enfin qu'est-ce qu'il y a derrière ça quoi ? ».

**Film « Nourriture sylvestre.
Immersion ethnobotanique chez les Baka du Sud-Est du Cameroun »**

Et donc du coup quand on allait en forêt c'était face à des plantes qui étaient dans la ligne des choses qu'ils connaissaient, ou des fois qui n'y étaient pas parce qu'il y avait des surprises aussi, et bien « mais alors celle-ci là quand est-ce que tu l'as mangé la dernière fois ? » parce que des autres enquêtes que l'on avait pu faire auparavant et bien ça ne sortait pas .

Et c'était donc un peu combiner plein de méthodes pour voir un peu tout le florilège qui il y a dans les ressources de la forêt qui sont utilisées dans l'alimentation.

J'ai travaillé avec deux botanistes, un étudiant et puis une botaniste qui travaille aux Pays-Bas, et les trois dernières semaines enfin le dernier mois qu'on a passé ensemble on a récolté une centaine de plantes

- Donc là, tu es en train ... Tu me le dis en deux mots ...

Donc là, je suis en train de mettre sous presse les plantes qu'on a trouvées aujourd'hui... Du coup essayer de couper, arranger... Voir qu'est-ce qu'on prend, qu'est-ce qu'on garde, qu'est-ce qu'on jette pour pouvoir faire une identification plus tard dans les herbiers, du coup j'en fais un pour Naturalis au Pays Bas, puis un pour Yaoundé, et puis si j'y arrive j'en fais un que je garde ici pour montrer aux Baka pendant les réunions...Voilà.

Quand tu reviens et bien tu as tout le matériel...d'une part tu as toutes les plantes alors il faut les mettre dans les journaux. tu les mets sous presse après les mettre sous presse tu les mets au séchoir. Le séchoir ici, et bien on a pris une bouteille de gaz en fait et puis avec un réchaud et là pendant plusieurs heures ...Voilà ça fait par exemple plusieurs jours que j'attends que certaines plantes sèchent, des melons, parce que là sur la route il y a des plantes comme ça qu'on récolte aussi même si elles sont cultivées on les trouve comme ça sur le bord de la route, et bien c'est quand là ça fait à peu près deux jours qu'elles sont là, elles sont toujours pas sèches, et c'est vrai que c'est un boulot, tu ouvres tu fermes, tu vérifies et tu remets sous presse et puis quand c'est sec tu emballes aussi d'une certaine manière

Il y a déjà un boulot qui est fait lorsque tu reviens c'est-à-dire que tu commences déjà à déterminer les plantes qui il y a, que tu as pu observer en forêt, quand tu as des doutes sur certains et ben tu consultes avec les bouquins de référence, et après, la première étape, c'est d'arriver à l'herbier de Yaoundé, (on laisse toujours un « duplicate », un doublon de tout ce que l'on récolte à l'herbier). Donc là-bas déjà on va faire une identification de certains spécimens que l'on a pas pu identifier ici et si c'est pas possible de trouver ce que c'est à l'herbier de Yaoundé, alors là aux Pays-Bas, ils ont toute une collection qui nous permettra au final d'identifier la plante. Ça c'est la première étape.

(Avant j'étais à Barcelone pour ma thèse, ma thèse que j'ai fait dans un autre projet de recherche et là je travaillais déjà avec les communautés Baka et j'avais fait les questions déjà sur la diversité alimentaire).

Au cours des missions du coup avec les gens, quand on commençait à parler des plantes de la forêt et essayer de comprendre mais pourquoi ça n'apparaît pas dans les enquêtes qu'on a pu faire sur « qu'est-ce que vous mangez ? »

Il y a eu des gens qu'ils ont répondu « ben c'est qu'en fait y'a des plantes qu'on utilise, qu'on utilisait, et dont les jeunes générations ne se rappellent pas ou ne connaissent pas

**Film « Nourriture sylvestre.
Immersion ethnobotanique chez les Baka du Sud-Est du Cameroun »**

ou ne savent pas comment les préparer.

Et donc on discutait comme ça et puis je leur présentais quelques photos on parlait de certaines préparations qu'ils connaissaient et dans ces réunions-là, les baka eux-mêmes m'ont dit en fait ce serait bien de pouvoir faire quelque chose pour qu'on s'en souvienne. Alors du coup, eh bien le support on ne savait pas trop et en fait avec eux on s'est dit ben tiens on pourrait essayer de faire un livre, en prenant des photos, en prenant les noms Baka, en prenant les préparations, alors en allant demander à droite à gauche dans plusieurs villages de voir un peu les recettes, comment elles varient... Et donc la dernière fois là, cette mission-ci ça a été un peu amener un brouillon de toutes les données que j'avais pu collecter, des photos qu'on a fait et puis des photos en forêt et de parler avec les gens de déjà tout ce qui avait été collecté pour pouvoir être sûr que ce que l'on va mettre dans ce livre-là est juste.

Et oui effectivement maintenant l'idée c'est bien de revenir en France, en Europe, de revenir avec tout ce matériel-là, que ce soit les photos bien à toutes les recettes de ces savoirs-là, et d'essayer de faire une maquette pour revenir ensuite et pouvoir offrir ça aux communautés parce que ça les a vraiment beaucoup motivé quoi.

« Les Baka font face à de nombreux changements dans leur mode de vie. La déforestation et la diminution de leur accès aux ressources naturelles représentent des menaces directes pour leur alimentation quotidienne, mais également leur santé et leur culture.

Notre recherche, toujours en cours a pour but d'apporter à la fois des informations scientifiques sur les choix alimentaires et les plantes comestibles, mais aussi des retours qui ont du sens pour les communautés locales. Nous espérons que notre projet contribuera à la valorisation des savoirs et des modes de vie des Baka, ainsi qu'au maintien de la diversité biologique et culturelle dans cette région. Nous recherchons des partenaires pour nous aider à faire de leur livre une réalité.

Un grand merci à nos assistants de terrain Ernest Isidore Simpoh, Appolinaire Ambassa et Alain Fezeu, ainsi qu'à Bonaventure Sonké et à toute l'équipe de l'IRD qui rendent ce travail possible au Cameroun.

Nous plus profond remerciements vont vers tous les hommes, femmes et enfants des villages des arrondissements de Lomié et de Messok qui ont choisi de participer et de nous aider dans cette aventure (Le Bosquet, Kungu, Ngola, Bizam).

Cette recherche a été financée en partie par une subvention Starting Grant ERC (ERC-STG 677576) accordée à A.G. Henry, l'Université de Leiden, l'Alberta Mennega Stichting, le Treub Maatschappij, le Naturalis Biodiversity Centre, l'Université de Wageningen et le Musée de l'Homme. »

Pour aller plus loin, voir le site du projet HARVEST: Les aliments végétaux dans l'évolution humaine <http://harvestproject.eu/index.html>

Production / Image / Son / Montage / Réalisation : Laurent Maget © 2019