

L'éthique, monographie, et comparaison dans l'étude d'ethnobiologie  
Yuji ANKEI



# Question de l' éthique ou morale d'ethnobiologie

- Vous étudier pour **qui**?

(Ecrivez votre réponse **anonyme** sur un  
bout de papier – à collectionner pendant  
la classe et nous allons discuter  
pendant ma séance du **Mercredi**  
**24/07** )

# 0. Adopté par un chef de village de 100 habitants en DR Congo (1978- )



# Cadeaux de l'Afrique et de France

1978-80, 83, 90 dans un village du RD Congo

1986 Mali 1998 Kenya 2000 Kenya, Tanzanie  
et Ouganda, 2001 Gabon près de Makokou

1986-1988, à Paris (Centre d'Etudes africaines et  
Muséum national de l'Histoire naturelle)

2005 Pampulune, Espagne

Depuis 1990, nous avons commencé à  
chercher le moyen de vivre en autarcie dans  
un milieu rural.

# Transplantation du riz avec des jeunes



# Le riz organique



# Récolte du riz



# Récolte des légumes





# Récolte des légumes



# Teinturerie du soie avec indigotier



L'indigo se brille au jour.



# Fair batir une maison des matériqux locaux



# Plâtrier traditionnel



# Préparation des planches de l'extérieur



Ça ne coûte rien et rapide.



Les planches brûlées sont résistantes et imputrescibles





# Préparation de bois de chauffage avec jeunes Africanistes



La vie à base de bois vous chauffe 7 fois.



# En recherche d'une vie soutenable



# On fait du pain et de la bière





Venez étudier l'ethnobiologie chez nous.



# 1. Collaboration avec un des mes pères adoptifs: Baba Tomaule Isungu (DR Congo)



# Ce que Baba Toma connaissait

#Plus de 500 noms vernaculaires des plantes

Identification (hauteur, largeur, habitats)

Usages. Etymologie et synonymes

#Tonalité de chaque noms représenté par la langue tambourinée (Langue Ngengele zone C):

*mu.kamba* “Bobobo” *Chrorophora excersa*

*mu.kámbá* “Bobebe” tronc de palmier

#Il fallait travailler plus de trente ans pour

publier l’enseignement de Baba Toma.



# Monographies sur la cuisine et ethnoécologie

## AFRICAN STUDY MONOGRAPHS

Supplementary Issue

No. 13  
1990



THE CENTER FOR AFRICAN AREA STUDIES  
KYOTO UNIVERSITY

## 森の人との対話

熱帯アフリカ・ソングーラ人の  
暮らしの植物誌

安溪 貴子



京都府立総合資料館

2008

AA

# Jina lake nani? (Swahili de Congo) Comment s'appelle-t-elle?

Au début, quelques malentendus sur  
les noms vernaculaires

*lu.kúmbúlwándé* (Son nom (m'échappe))

*ka.ísí* (Tout sombre)

*ka.tínikâti* (Un arbuste est un arbuste!)

# Kazi yake nini? (Swahili du Congo)

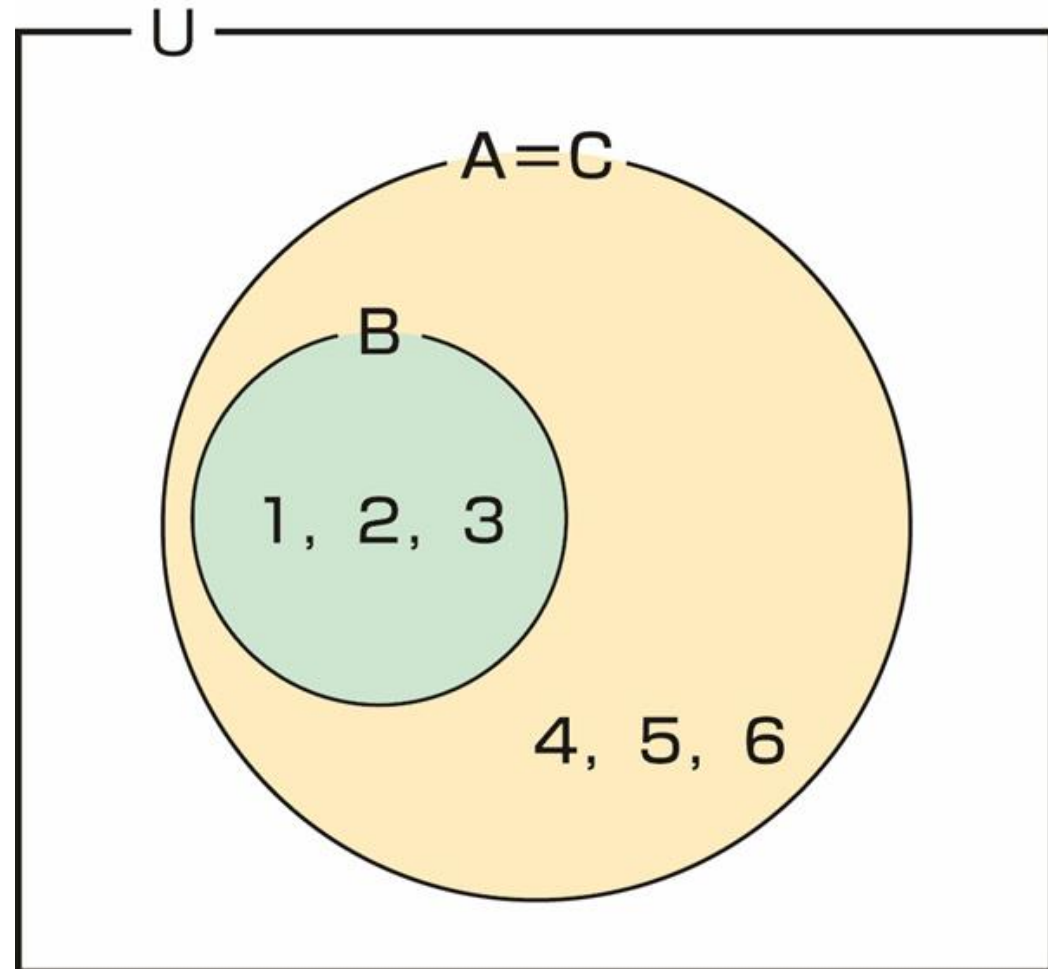
## Ça sert à quoi?

- Kazi yake ni kutengeneza *ki.mpaka* na *ki.púkulu*. C'est pour préparer des sortes de hotte de femme et hotte de l'homme.
- Kazi yake ni kuvunja mecho na moshi. La fumée venimeuse te rendra aveugle. (Usages négatifs.)
- Ina ota tu. Elle pousse. C'est tout.
- Kazi yake ni kutambala chini. Son boulot est trumper sur la terre.

Vers une monographie d'un peuple  
= l'ensemble des ensembles délimités  
**≠ totalité des éléments**



**à suivre infiniment?**



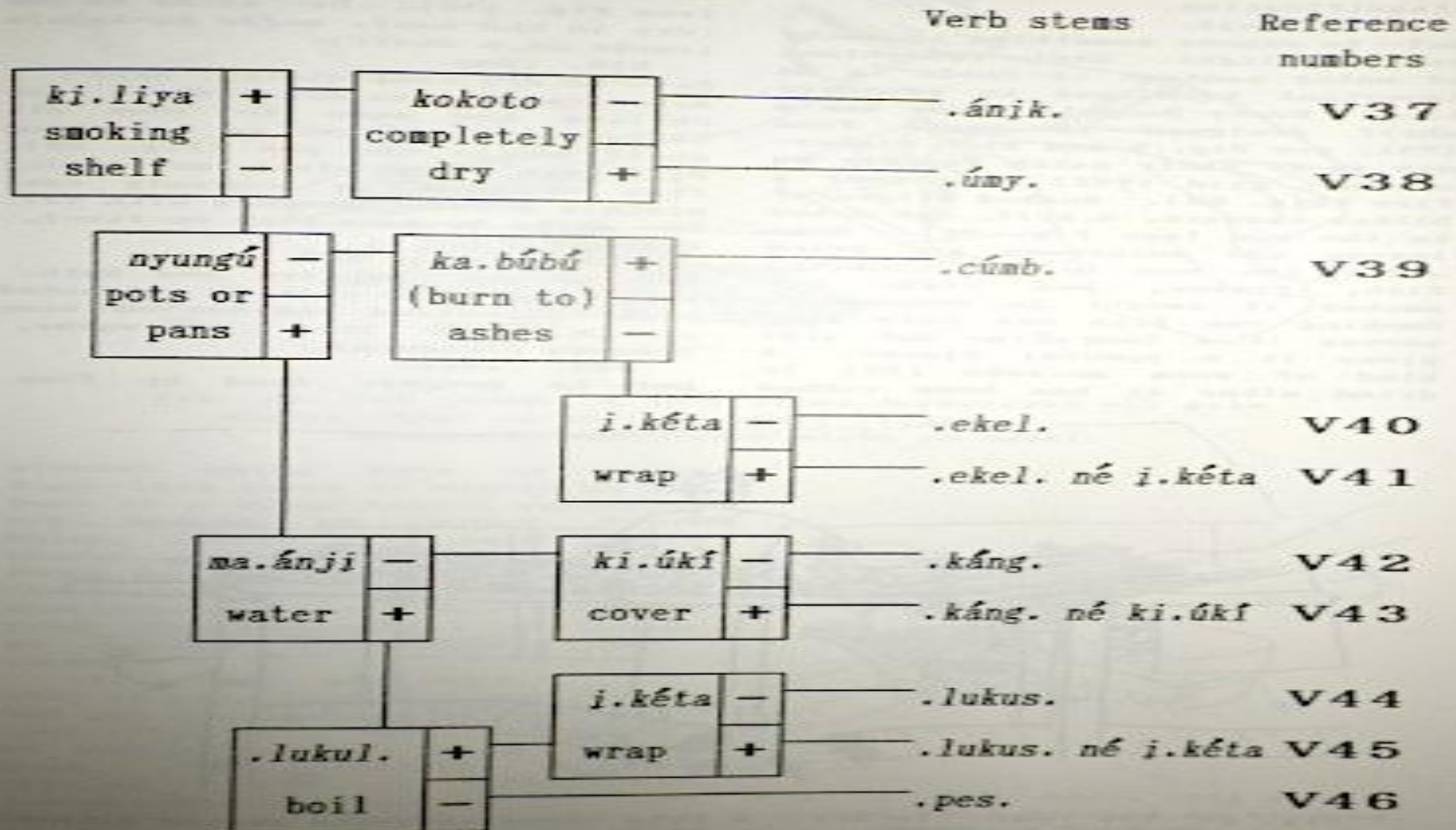
# Ex1. Vocabulaire de la cuisine Songola

- A. 337 d'êtres vivants comestibles,
  - B. 49 verbes pour la technologie culinaire,
  - C. 40 outils de cuisine,
  - D. **2099 plats différents**
- la combinaison possible d'A, B et C.

Takako ANKEI 1990 Cookbook of the Songola

# Définitions logiques (opérationnelles) de verbes de cuisson Songola (jamais esseez un remplacement par autres langues)

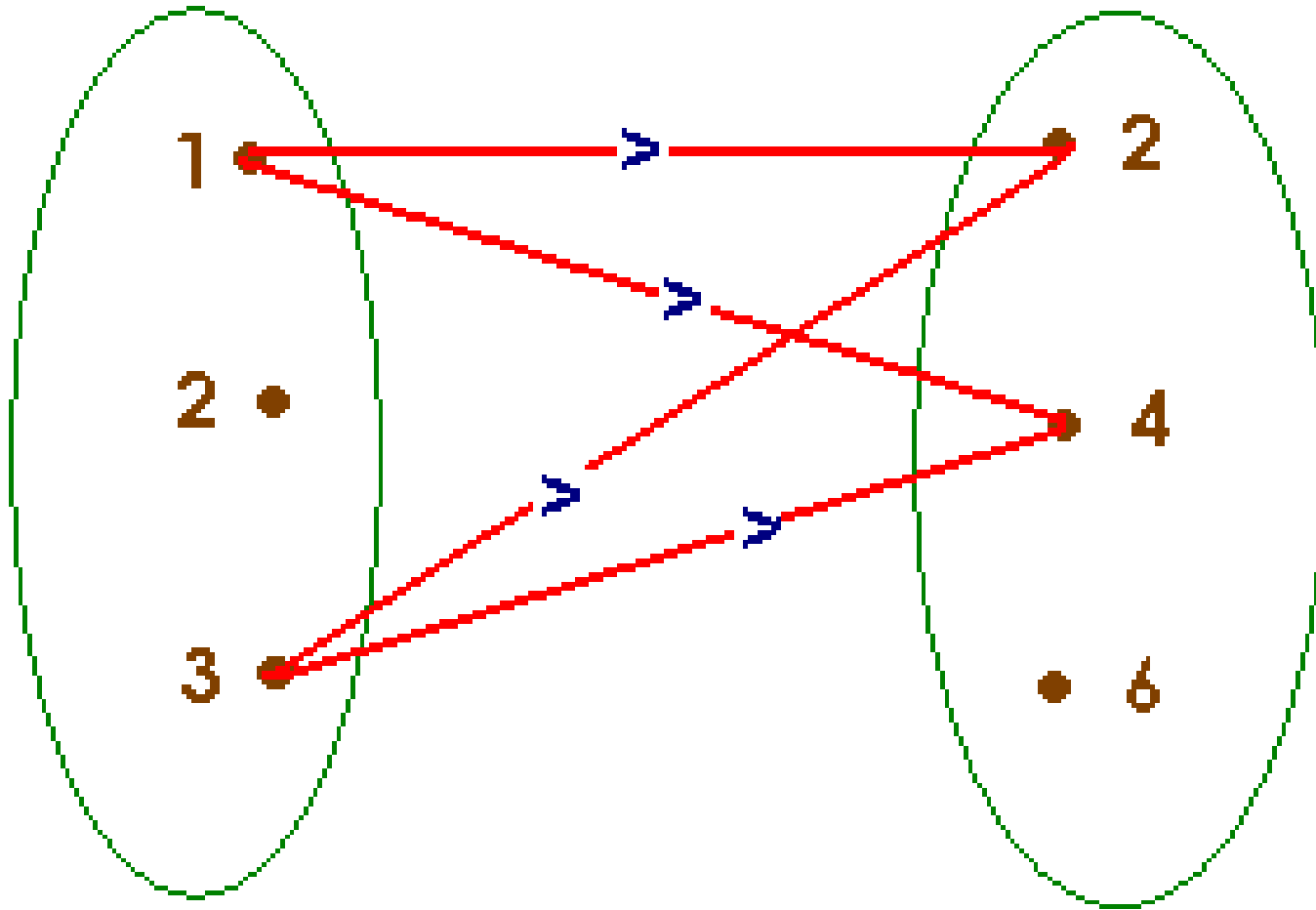
Chart 2. Vocabulary for processing of edible parts by heat.



# Ethnobiologie: Etude d'un réseau de correspondances entre deux ensembles

Connaissances populaires

Connaissances scientifiques



a *MU.KUNDA (MI.)*: forêt vierge en général

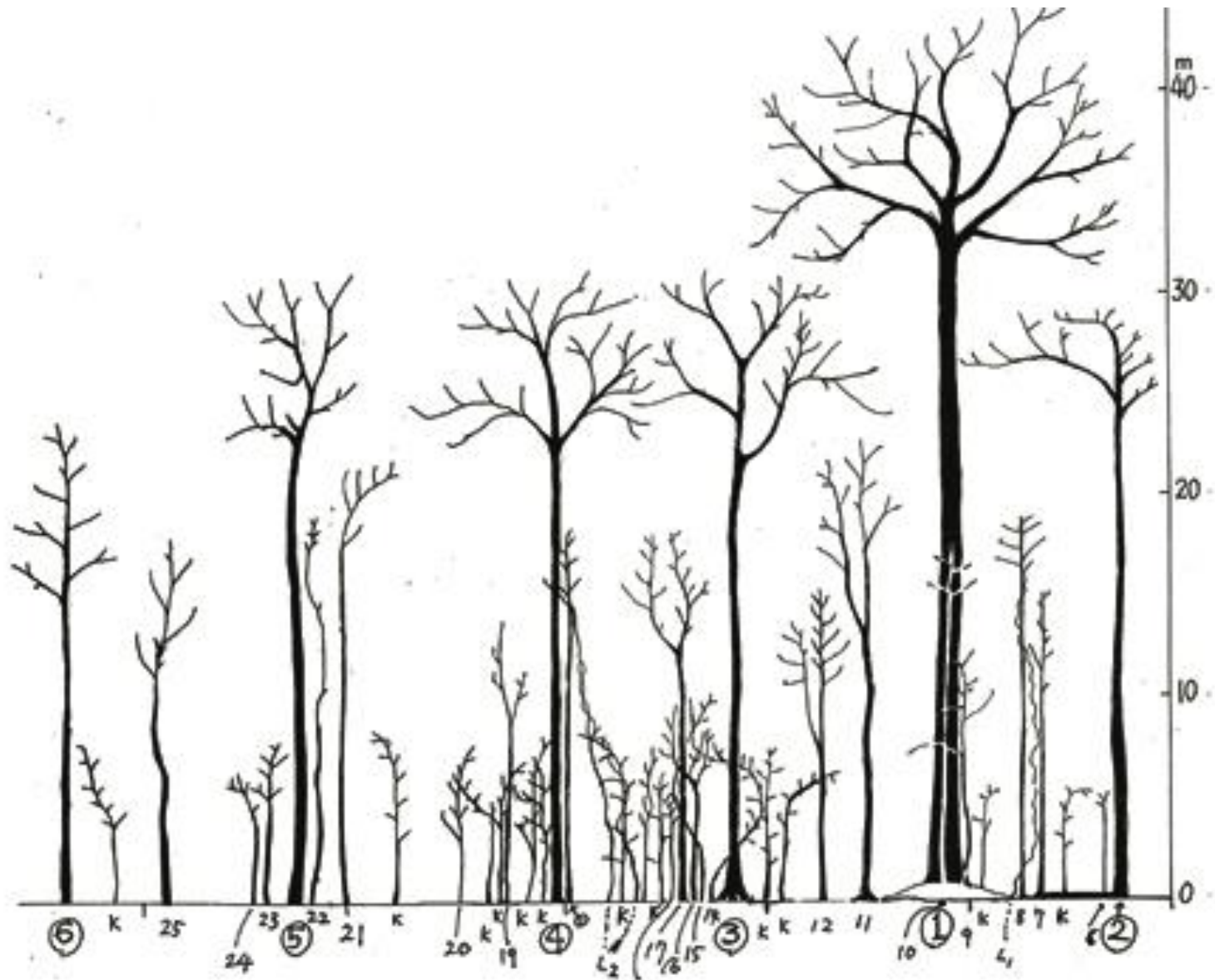




Une promenade en  
a2 *lu.anja* (ng.):  
forêt vierge sans  
espèces  
dominantes



# Une transecte de Lu.anja, une des forêts vierges



# b1 *ku.luúci*, près de la fleuve



Une île est idéale pour cultiver puisqu'il n'y a pas d'éléphants ni chimpanzés

c0.1 *n.síu mo.élo*: champ neuf,  
4 mois après la semence du riz



c0 *n.síu* (*ma.*): champ, après la récolte du riz.  
Manioc, bananiers, palmiers, et des arbres.



d1 *ka.cá (tu.)*, village et d2 *mo.kobo (me)*, route



On nettoie chaque matin.

# Classification populaire des végétations (Songola)

CA.ÁNI(MA.): forêt en général

a MU.KUNDA (MI.): forêt vierge en général

a1 *ki.bám̄ba(bi.)*: forêt vierge de *Gilbertiodendron dewevrei*

a2 *lu.anja (ng.)*: forêt vierge sans espèces dominantes

a3 *lo.ményé (m.)*: forêt vierge auprès de marécage et rivière

a4 *lo.sénga (n.)*: forêt marécageuse    b1 *ku.luúci* près du fleuve

c0 *n.síu (ma.)*: champ

c0.1 *n.síu mo.élo*: champ neuf

c1 (MA.KÚNGÁ): jeune forêt secondaire en général

c1.1 (*ma.kúngá mí n.síu*): champ couvert des arbres

c1.2 *mu.nambánamba wí ma.kúngá*: champ abandonné

c1.3 (*ma.kúngá mí lu.bísi*): champ un an après abandon

c1.4 *ma.kúngá*: jeune forêt secondaire

c2 *ki.kúngá (bi.)*: forêt secondaire maturée

c3 *ki.bánga (bi.)*: endroit de sol fatigué de cultures répétées

c4 BU.SÚBÍ (MA.): endroit non cultivable à cause de fougères

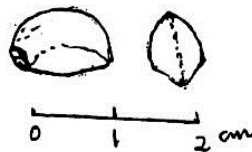
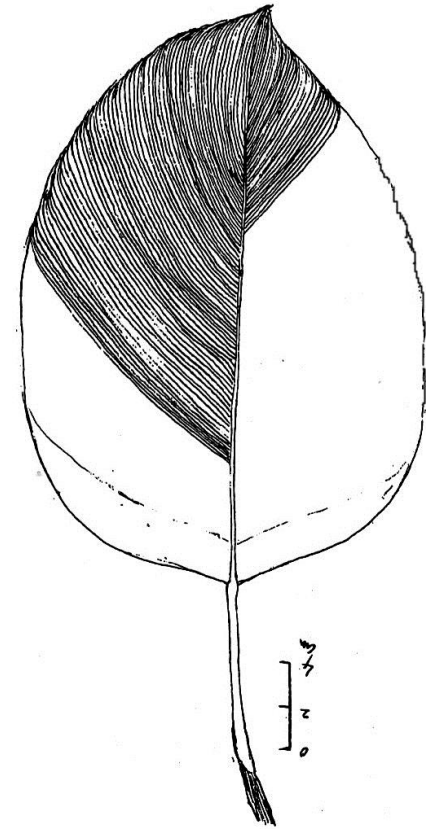
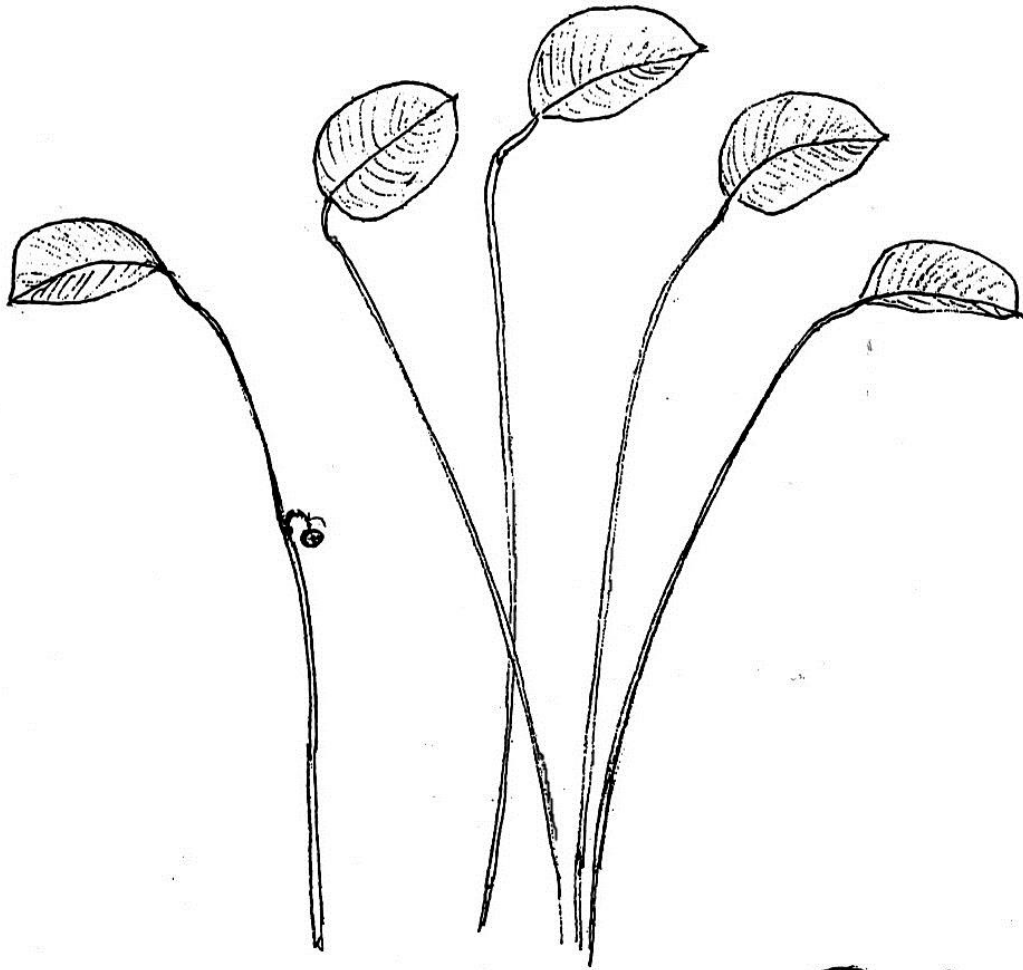
# Classification populaire de formes de vie des plantes (Songola)

- T1 *mu.tí (mi.)* arbre
- T2 *ka.tí (tu.)* arbuste
- L1 *mu.líj (mi.)* liane
- L2 *ka.líj (tu.)* liane de petite taille
- H1 *ki.sisí (bi.)* herbe
- H2 *ka.sisí (tu.)* herbe de petite taille
- H3 *ka.aní (tu.)* herbe ayant la feuille large
- M1 *bo.bá (bobá)* champignon
- M2 - catégorie résiduelle



# H3: *ka.áni*

- R628#364 Lo.polí



*Ka.áni* pour le  
toit de la maison



Toit de feuilles de  
marantaceae peut  
durer deux ans



# Préparation de bâtons du manioc



Fig. 101 A: the technique for wrapping *ki.kwángá* (R34) with broad leaves (T30).

# Comment mesurer l'hauteur des plantes?

Un grand arbre (35m)

Palmiers d'huile (15  
~20m)

Bananiers (6~8m)

Toits des maison (3m)



# Classes de l'hauteur inventées en collaboration avec Baba Toma

- H1: le plus émergent parmi les autres, comme *mu.kúlungu* 40-45m
- H2: Un des plus hauts 35m
- H3: Sur le palmier 20-30m
- H4: Même q'un palmier mur 15-20m
- H5: Sous le palmier 10-15m
- H6: Même q'un bannanier 6-8m
- H7: Sous le bannanier 4-6m
- H8: Sommet de toit d'une maison c.a.3m
- H9: Sous le toit 2m>
- H10: Rompant 0-1m

# Comment mesurer la largeur des plantes?



Pour montrer la largeur du poisson sans écailles (*N.FIÍ CÍ BO.SÉLO*), les Songola utilisent la largeur de bras et de la cuisse.

# Classes de la largeur inventées en collaboration avec Baba Toma

- W1: Plus large qu'une brasse >160 cm
- W2: Une petite brasse 120-150 cm
- W3: Peut s'embrasser ca. 90 cm
- W4: Plus large qu'un tronc de palmier 60 cm
- W5: Un tronc de palmier 30-40 cm
- W6: Une cuisse 15-25 cm
- W7: Un poignet 8-10 cm
- W8: Une pouse 2-3 cm
- W9: Plus petit que le petit doigt <2 cm



# Pourquoi publier une monographie 30 ans après la recherche de 8 mois?

- Le problème d'Identification des plantes
- La guerre civile et internationale après 1994 qui a rendu notre retour difficile.
- Il fallait approfondir notre étude, jusqu'au niveau dans lequel nous pourrions préjuger la classification populaire d'un nouveau espèce qui sera introduit de l'extérieur.

## 2. Contraste ou comparaison?

### Contrastes arbitraires des éléments:

Ex. “Il y a quelques appellations communes de poisson entre deux ethnies A et B.”

### Contrastes stratégiquement contrôlés:

Ex. Parleurs de deux langues (B24 et C69) qui habitent dans le même endroit.

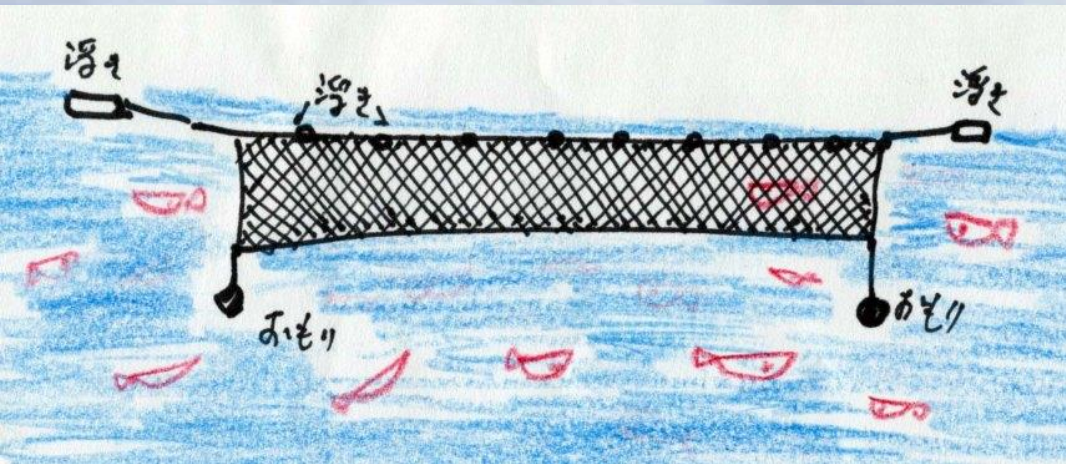
Ex. Un peuple qui utilisent habitats différents.

### Comparaisons des structures des ensembles:

Ex. Niveaux de catégorisation (Enya 6; Kuko 2)

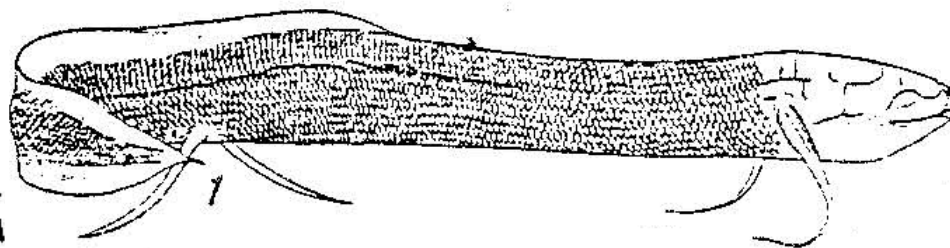
Ex. Seuil de noms de poissons à croissance

# Pêche au fillet sur le fleuve Congo



# Ex. Classification populaire de poisson chez les Songo-Enya (pêcheurs du fleuve)

1. ÑFÌÍ(-) —  
poisson



1.1 ÑFÌÍ-CHÍ-MÀMBÀ  
poisson à écailles

1.2 ÑFÌÍ-CHÍ-BÒSÉLÒ  
poisson sans écailles

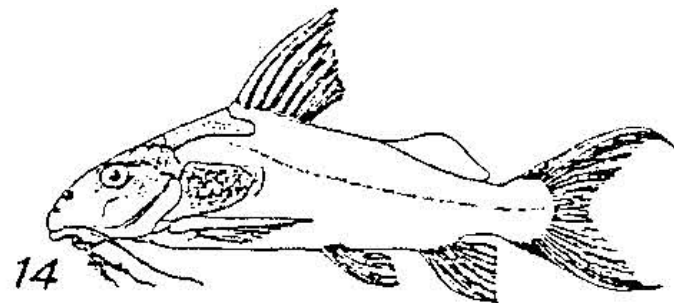
1.2.1 ÑFÌÍ-CHÍ-MÌKÚWÀ —  
poisson à épines venimeuses

1.2.2 [R.] —



13

2013/7/26

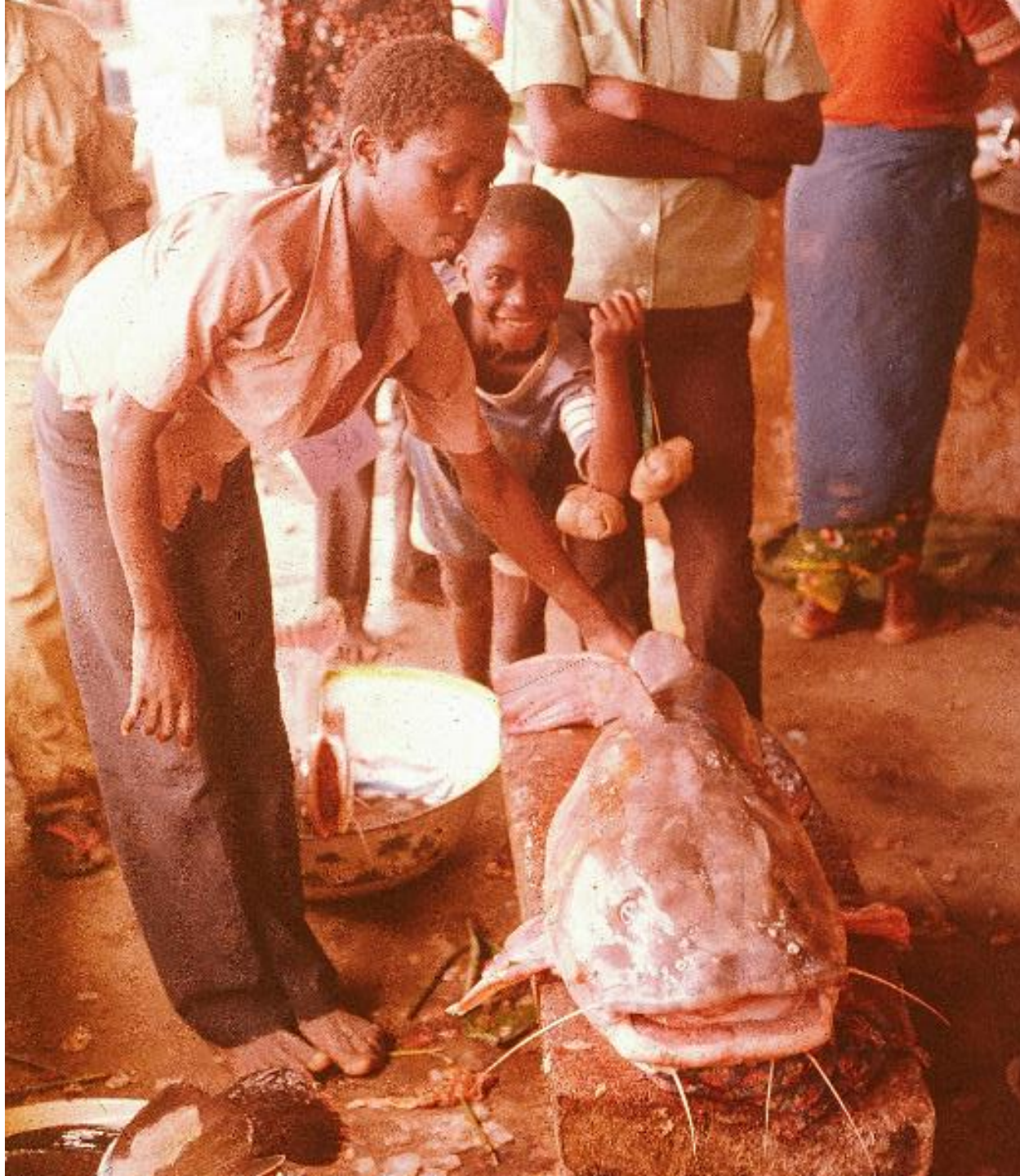


14

*Manda*, Poisson chien



*n.samba*  
Poisson  
chat





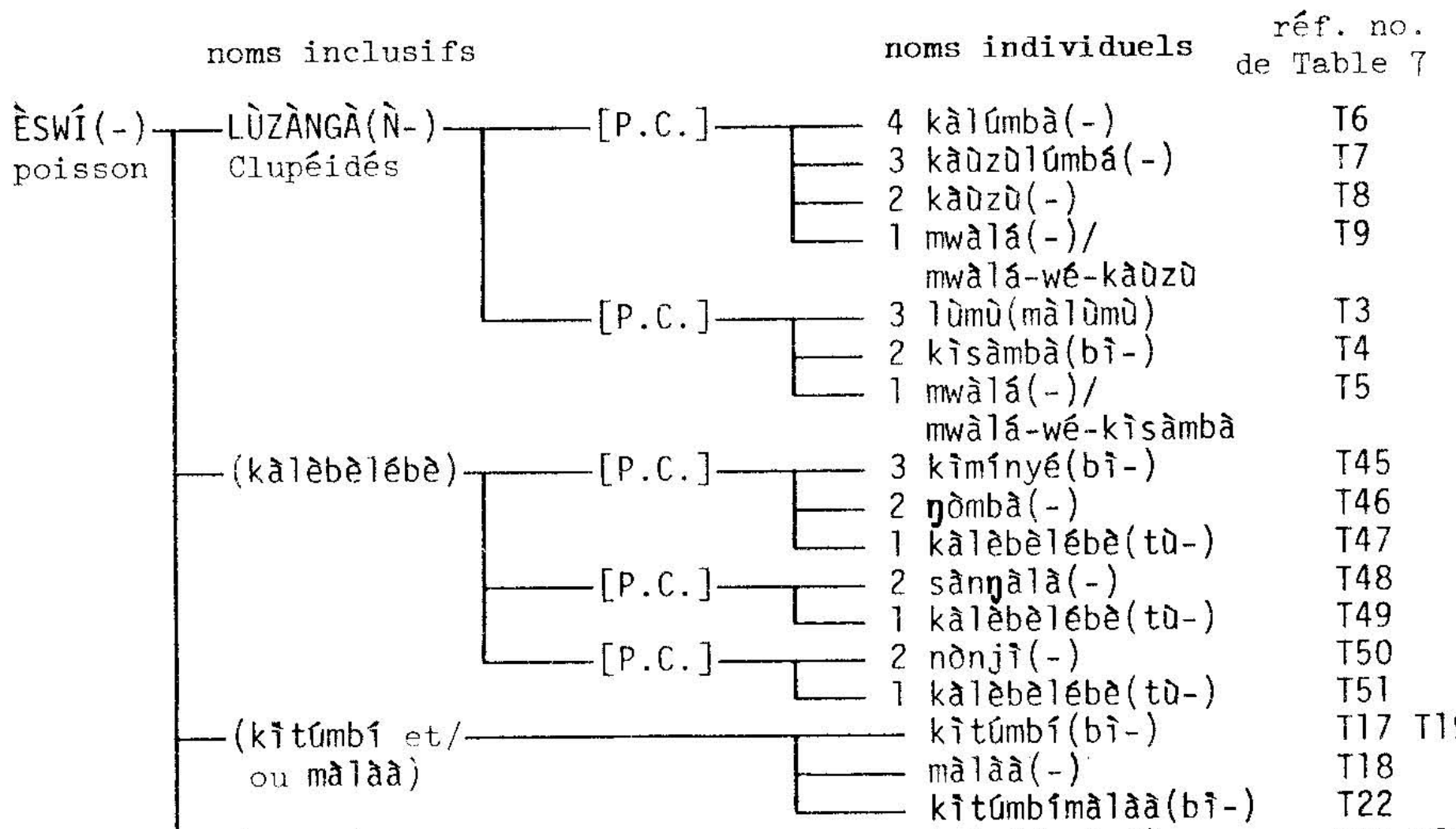
*M. bélélú,*  
Une carpe

# Poisson à croissance: une des catégories implicites

noms inclusifs		noms individuels		réf. no. de Table 3		
1.1	MÀNDÀ(-)	[P.C.]	3	m̀b̀ingà(-)	Z36	
			2	m̀andà-yí-m̀ump̀ungú	Z37	
		1	kàmàngámàngà(tù-)	Z38		
			m̀andà-yí-k̀ib̀ilà	Z31		
	MÒKÀSÁ(MÈ-)	[P.C.]	3	k̀akwembè(tò-)/ m̀okàsá-wí-k̀àsíí	Z34 Z47	
			2	k̀abúmbwá(tù-)	Z48	
		1	m̀okàsá-m̀éíò	Z49		
	M̀P̀OT̀O(-) / M̀UP̀OT̀O(MÍ-)	(l̀osèsè)		l̀osèsè(ń-)	Z13 Z15 Z16	
					Z17	
				l̀osèsè-lí-k̀ib̀ungí	Z24	
				l̀osèsè-lí-k̀isíbilí	Z25 Z26	
				l̀osèsè-lí-l̀uàl̀abà	Z14	
		(m̀omètè)	[P.C.]	2	ńtáf(-)	Z18
				1	m̀omètè(mè-)	Z19
				m̀omètè-wí-k̀aáchí	Z21	
				íbfìò(mà-)	Z23	
				l̀obébé(ń-)	Z12	
				l̀ùk̀úúí(ń-)	Z9 Z10 Z11	
	m̀uchímàsúngú(mí-)	Z22				
	m̀ùnk̀umbàwáíjìl̀à(mí-)	Z20				
	ńtáfù(-)	Z27				



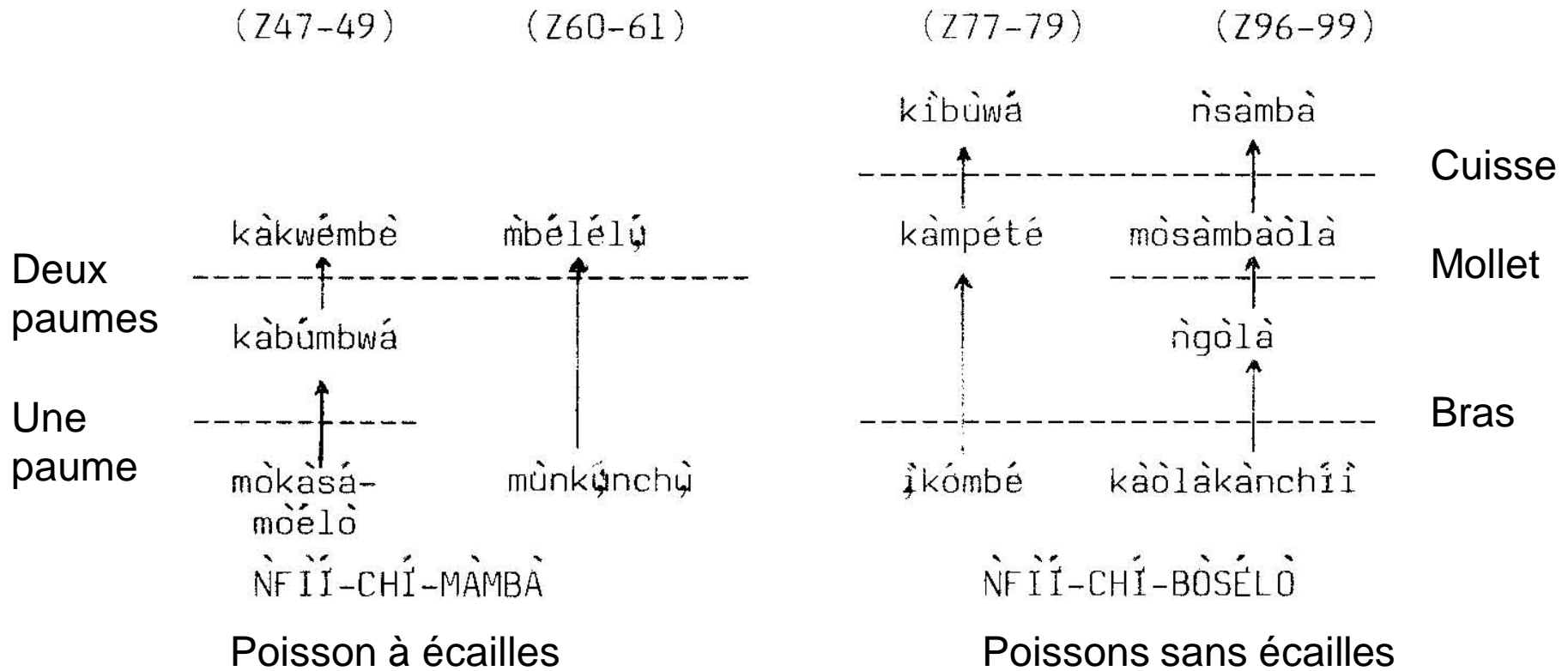
# Ex. Classification populaire de poisson chez les Bwari (pêcheurs du lac)



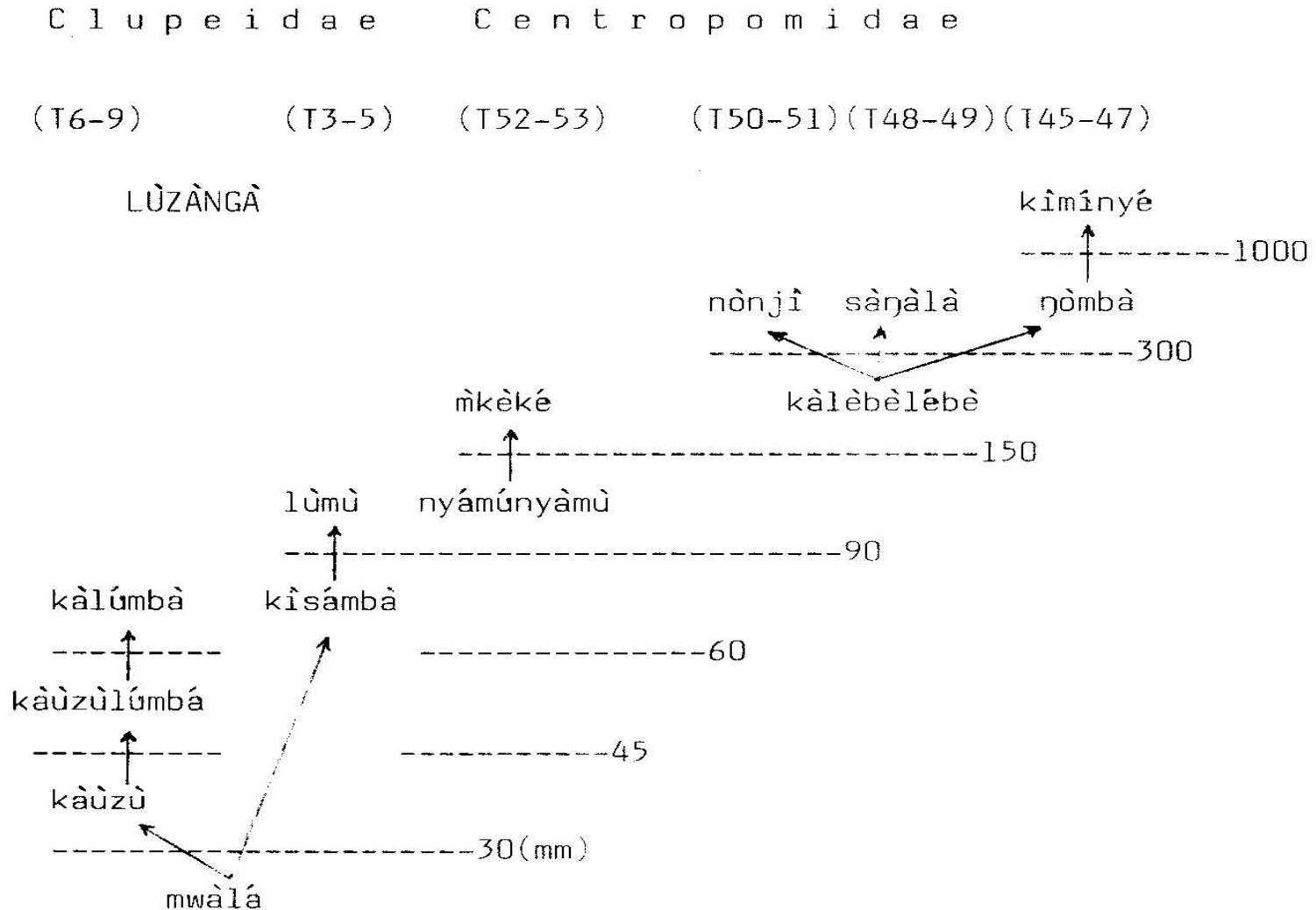
# Systèmes des classifications populaires de pêcheurs du lac et du fleuve

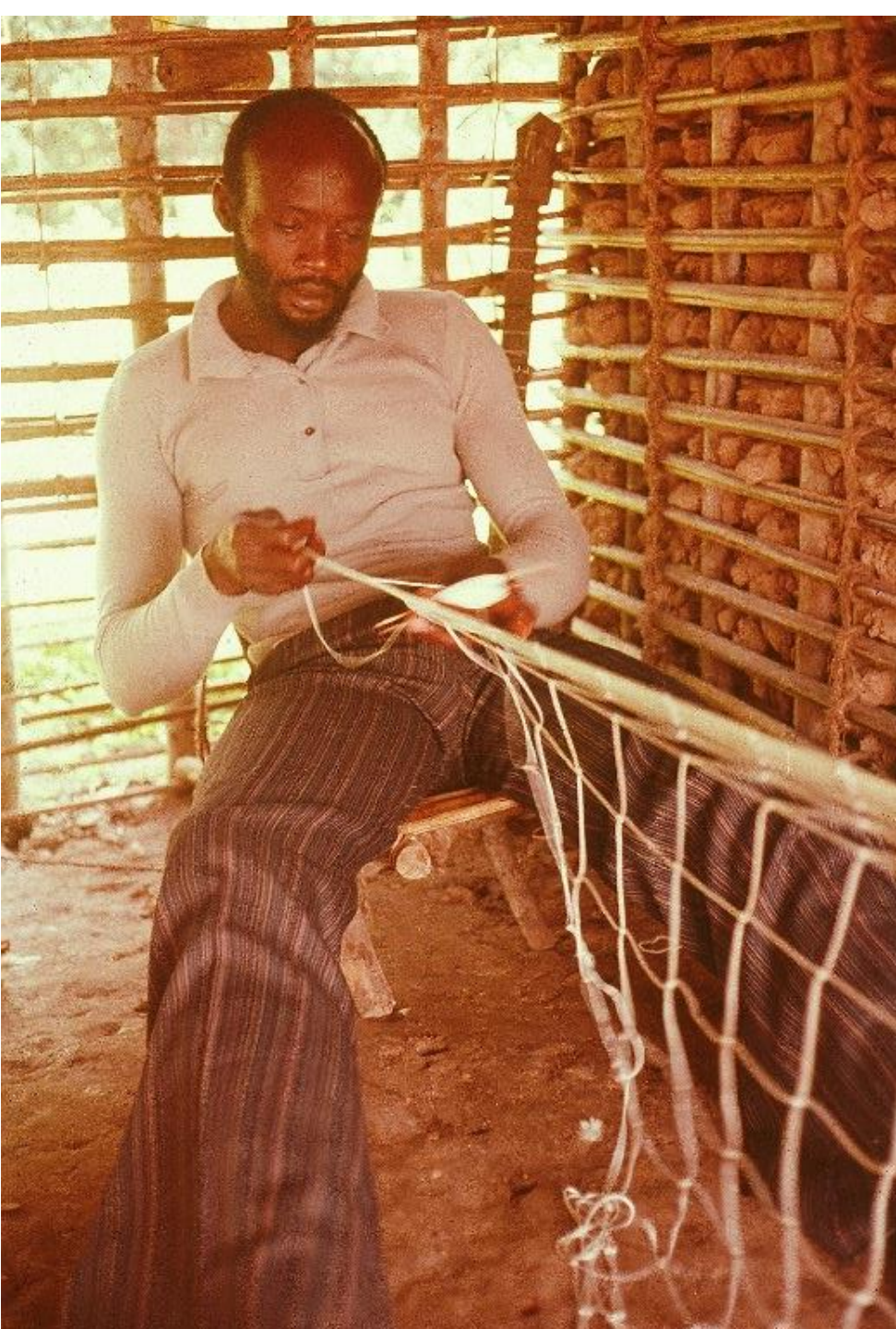
Zones	Lac Tanganyika				Fleuve Zaïre			
	Bwari	Bembe	Vira	Tongwe	Songola			Lokele
Sous-groupes	-	-	-	-	Enya	Kuko	Binja	Yaokandja
Noms individuels	79	73	63	58	108	38	28	148
Noms inclusifs	4	3	3	2	12	1	2	?
Séries de "poissons à croissance"	8	4	6	1	18	2	1	57
Noms individuels attachés aux "poissons à croissance"	20	10	13	2	43	4	2	130
Niveaux de catégorisation	3	3	3	3	6	2	3	?
Source	(Ankei, le présent article)		(Itani, 1977)		(Ankei, le présent article)			(Gosse, 1961)

# Seuils de poissons à croissance chez les Songola-Enya (Fleuve Congo)



# Seuils de poissons à croissance chez les Bwari (Lac Tanganyika)





Pourquoi une  
telle différence?  
Explications  
ethnoécologiques  
(le maillage du filet)  
et économiques  
(le prix de poissons)

- Ankei, Yuji, 1986, Connaissance populaire du poisson chez les Songola et les Bwari: ethnoichtyologie comparée des pêcheurs du fleuve Zaïre et du lac Tanganyika, Tervuren: Musée royal de l'Afrique centrale, à télécharger, <http://ankei.jp/yuji/?n=1875>
- Ankei, Yuji, 1988, Nomenclatures comparées de mammifères dans deux langues bantoues: Songola (D-24) et Ombo (C-69). *JATBA, Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, (1986) t. 33: 243-253, Paris: Muséum national d'histoire naturelle, <http://ankei.jp/yuji/?n=1876>
- Ankei, Takako, 1996, Comment consomme-t-on le manioc dans la forêt du Zaïre?: Essai sur l'évolution de la technologie culinaire des Songola. *Cuisines, Reflet des Sociétés*, pp.57-68, Paris: Sépia, Musée de l'Homme, <http://ankei.jp/takako/?n=1879>
- Ankei, Takako, 2009, *Dialogues with a Forest People: The Songola and their Plant World* (en japonais)

Merci de votre attention

- Vous pouvez télécharger nos articles à

<http://ankei.jp>

À contacter [y@ankei.jp](mailto:y@ankei.jp)