

Université d'Etat d'Haïti



UNIVERSITÉ D'ÉTAT D'HAÏTI

INSTITUT D'ÉTUDES ET DE RECHERCHES AFRICAINES D'HAÏTI (IERAH /ISERSS)

Significations et logiques de consommations domestiques de produits locaux, régionaux et importés

Une étude ethnologique menée dans la quatrième section de la commune de Saint-Marc du
département de l'Artibonite

Mémoire

Bertrand GERBIER

Sous la direction de :

**Samuel REGULUS, Directeur
Laurier TURGEON, Co-directeur**

Maîtrise en Histoire, Mémoire et Patrimoine

Maîtrise ès Arts (M. A.)

Port-au-Prince, Haïti

©Bertrand GERBIER, 2016

Résumé

Ce travail de recherche est porté fondamentalement sur les dynamiques de choix dans les comportements alimentaires de la population des localités de la quatrième section communale de la ville de Saint-Marc située dans le département de l'Artibonite. Les produits agricoles considérés sont le riz, le haricot et le maïs. La recherche a pris en compte les choix entre les aliments locaux, importés et régionaux que les membres des localités font dans leurs vies quotidiennes au sein des *lakou* respectifs de chaque famille.

L'ethnographie est réalisée en Haïti, dans le département de l'Artibonite et plus particulièrement dans des localités rurales de la ville de Saint-Marc. Le Projet AKOSAA de l'Université Laval a divisé la zone en trois grandes régions agro-écologiques qui ont été les espaces privilégiés pour l'étude du terrain. Chaque grande région agro-écologique est constituée de plusieurs séries de localité qui contiennent eux-mêmes des *lakou* ayant généralement des formes circulaires.

Cette dynamique de choix entre les produits agricoles locaux, régionaux et importés tisse des liens étroits avec les significations qui leurs sont attribuées et aussi il y a toute une multitude de raison ou de logique qui orientent les populations locales dans leurs comportements alimentaires.

Plusieurs postures théoriques sont mobilisées pour comprendre le phénomène complexe des choix de consommation alimentaire et parmi lesquelles il y a lieu de citer l'ethnométhodologie d'Harold Garfinkel (1960), le symbolisme, les « significations » de Claude Lévi-Strauss (1958 ; 1996), la perspective de l'échange-don de Marcel Mauss (1924) et enfin plusieurs encrages disciplinaires en sciences humaines et sociales ont permis de comprendre la multidimensionnalité de l'objet étudié. Ce fut en quelque sorte une place de noblesse ou d'aristocratie accordée à l'interdisciplinarité et à l'hétérodoxie théorique.

La posture d'ethnographie réflexive est la toile de fond de l'enquête de terrain par conséquent un guide d'entretien, un guide d'observation et un journal de bord ont été des instruments et outils pour la collecte des informations relatives à l'objet d'étude. Il y a eu

également quelques critères qui ont permis de déterminer les éléments qui doivent constituer la population d'étude et la saturation des informations facilite la détermination de l'effectif des interlocuteurs.

Les dynamiques de choix dans les comportements alimentaires sont étudiées en relation avec les activités de subsistance, la pluriactivité, le processus continu et discontinu de la production locale qui lui-même peut être observé dans les diverses catégories d'exploitation agricole réparties dans des modes de tenure assez différentes.

Tout en étudiant les catégories d'exploitation agricole il y a eu un argumentaire empirique expliquant la situation d'insécurité alimentaire dans les *lakou* de la quatrième section communale. L'insécurité alimentaire dont traite la recherche concerne bien entendu des produits agricoles comme le riz, le maïs et le haricot. C'est l'insuffisance de la production de ces aliments, l'indisponibilité et souvent l'inaccessibilité de ces aliments dans la consommation domestique.

La notion de signification des consommations alimentaires a permis d'introduire une catégorie analytique qui est la valeur sentimentale des produits agricoles. Ces derniers comportent en eux une charge émotionnelle ou affective de la part de leurs producteurs locaux en raison du fait que ce sont eux qui les ont mis terre, qui les ont cultivés et qui ont aussi assuré la moisson. Cette charge émotionnelle ou affective explique l'appréciation exagérée des acteurs locaux pour leurs produits du terroir.

Dans l'optique de mieux comprendre les dynamiques de choix dans les comportements alimentaires, il a été plus que nécessaire de dresser le profil socio-économico-démographique de la population vivant dans les localités des trois régions agro-écologiques de la quatrième section communale de la ville de Saint-Marc. Il a été relevé que les résidents de cette zone rurale détiennent plusieurs statuts socio-économiques et par conséquent ils ont non seulement le revenu agricole mais d'autres qui peuvent être qualifiés d'alternatif.

Compte tenu du fait que la situation d'insécurité alimentaire est récurrente dans cette zone rurale, plusieurs stratégies ou même ethno méthodes se sont développées pour pallier à cette

situation. Dans une certaine mesure, l'échange alimentaire sera un palliatif pour l'inaccessibilité aux produits agricoles et l'échange des produits cultivés corrigera en quelque sorte l'insuffisance de la production locale dans les localités de la quatrième section communale.

Une place prestigieuse est accordée à la confrontation entre la notion de *lakou* et le concept de ménage et les réalités du terrain, de l'empirisme ont montré que la catégorie *emic* était beaucoup plus adaptée pour comprendre les dynamiques de choix dans les consommations domestiques et plus particulièrement alimentaires. Un *lakou* peut être à la fois un ménage et peut aussi comporter plusieurs ménages tout dépend de son mode organisationnel. Le *lakou* est présenté dans sa contemporanéité et par conséquent les multiples changements structurels, fonctionnels, existentiels, ontologiques ont été pris en compte d'où l'introduction d'une nouvelle notion dans l'épistémologie des études rurales, c'est la « *métamorphose du lakou* ».

En dernier lieu, l'espace social ou l'environnement rural de la quatrième section communale est abordé dans ses relations qu'il tisse avec l'espace social ou environnement de la ville de Saint-Marc et des autres régions urbaines limitrophes ou pas. Les déchets agricoles et les déchets industriels sont des éléments de contact entre les localités de la quatrième section communale et la ville de Saint-Marc voire des autres régions spatiales urbaine. Il y a également un affrontement entre les référents culturels des populations provenant des zones rurales ou urbaines. Considérant que les unités de mesure sont des référents culturels, il a été relevé que les populations rurales de la quatrième section communale utilisent des unités de mesure qui sont différentes de celles qu'utilisent généralement les résidents de certaines zones urbaines.

Table des matières

RÉSUMÉ.....	iii
TABLE DES MATIÈRES.....	vi
TABLE D'ABRÉVIATIONS.....	xi
REMERCIEMENTS.....	xii
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	1
CHAPITRE 1.....	11
DYNAMIQUES HÉTÉRODOXES DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE ET DOMESTIQUE : GÉNÉALOGIE, CONTEMPORANÉITÉ, DÉCONSTRUCTION DE LA NOTION ET LA QUERELLE DES MÉTHODES APPLICABLES.....	11
INTRODUCTION.....	11
1.1- Consommations alimentaires: au carrefour des modèles de compréhension	11
1.1.1.- Théorie de l'Ethno méthodologie comme lunette explicative des consommations alimentaires.....	11
1.1.2.- « <i>Significations</i> » et symbolisme comme horizons explicatifs des consommations alimentaires.....	14
1.1.3.- Perspectives de l'échange comme modèles théoriques de compréhension des consommations alimentaires.....	16
1.1.4.- Consommations alimentaires au rythme de l'interdisciplinarité.....	17
1.2-Référents épistémologiques et méthodologiques.....	19
1.2.1- Nécessité de l'ethnographie réflexive dans le cadre de la recherche.....	19
1.2.2.-Critère de constitution de la population d'étude et saturation des données.....	22
1.2.3.- Elaboration des instruments de collecte des informations empiriques.....	25
1.2.4-Apprivoiser le terrain par la cartographie communautaire ou « <i>Mapping</i> ».....	26
1.2.5.-Difficultés objectives et subjectives rencontrées sur le terrain.....	27

1.2.6.- Modalités de traitements et analyse des données empiriques selon l'approche qualitative.....	28
CONCLUSION PARTIELLE.....	30
CHAPITRE 2.....	32
PRÉSENTATION DE LA QUATRIÈME SECTION COMMUNALE DANS SES DIMENSIONS PHYSIQUES, GÉOGRAPHIQUES ET SOCIO-ÉCONOMIQUES.....	32
INTRODUCTION.....	32
2.1.-Environnements physiques et géographiques.....	32
2.1.1.-Situation géographique.....	32
2.1.2.-Voies de communication et moyens de transport.....	33
2.1.3.-Climat et ressources naturelles.....	41
2.2.-Environnement socio-économique.....	48
2.2.1.-Population de la quatrième section communale.....	48
2.2.2.-Marchés publics de commercialisation.....	48
2.2.3.- Activités économiques de subsistances.....	49
2.3- Le <i>lakou</i> et le processus continu /discontinu de la stérilisation de sa production agricole	49
2.3.1- Proportion de la production locale produite par les <i>lakou</i> et ou ménages.....	50
2.3.2.- Proportion de riz produit et les conditions pathétiques de production de cette proportion.....	50
2.3.3.-Proportion d'haricot produit et les malaises dans la production de cette proportion.....	55
2.3.4.-Proportion de la production de maïs produit et la défaite de ce produit dans la concurrence gustative.....	60
2.4- Proportion de la production locale consommée et vendue dans les <i>lakou</i> et ou ménage...66	66
2.4.1.-Insuffisance dans la consommation de la proportion du riz et la faible probabilité d'une commercialisation.....	66

2.4.2.-Inaccessibilités dans la consommation de l'haricot et une mise en vente hypothétique.....	69
2.4.3.-Consommations plurielles des Proportions du maïs et sa commercialisation.....	72
CONCLUSION PARTIELLE.....	73
CHAPITRE 3.....	76
LES LOGIQUES ET LES SIGNIFICATIONS DES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES : RIZ, HARICOTS ET MAÏS.....	76
INTRODUCTION.....	76
3.1-Valeurs sentimentales des produits locaux dans les localités de la quatrième section communale.....	76
3.1.1.-Valeurs sentimentales des haricots locaux.....	78
3.1.2.-Valeurs sentimentales des riz locaux.....	80
3.1.3.-Valeurs sentimentales du maïs local.....	83
3.2-Logiques des consommations du riz, des haricots et des maïs.....	84
3.2.1.-Raisons expliquant le choix d'un type de maïs.....	85
3.2.2.-Raisons symboliques et socio-économiques expliquant le choix du riz.....	87
3.2.3.-Raisons symboliques et socio-économiques du choix de l'haricot.....	89
3.2.4.-Raisons socio-économiques du mélange entre riz local et riz importé.....	91
3.2.5.-Raisons de l'usage des haricots dans les repas.....	95
3.2.6.-Raisonnements/Calcul des femmes qui achètent et de celles qui vendent.....	96
3.3-Significations des consommations alimentaires : riz, haricot et maïs.....	101
3.3.1.-Significations existentielles et sociales de la consommation alimentaire.....	102
3.3.2.-Significations de la consommation du maïs pour les adultes.....	103
3.3.3.-Significations de la consommation du maïs pour les jeunes.....	105
3.3.4.-Significations de l'usage des haricots dans les repas.....	107
CONCLUSION PARTIELLE.....	109

CHAPITRE IV.....	112
PROFILS SOCIO-ÉCONOMICO-DÉMOGRAPHIQUES DES <i>LAKOU</i> COMME ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE DES LOCALITÉS.....	112
INTRODUCTION.....	112
4.1-L'approche multi statutaire de la population et les dynamiques socio-économique dans les localités de la quatrième section communale.....	112
4.1.1.- Population locale détenant plusieurs statuts socio-économiques.....	113
4.1.2.-Revenus traditionnels et alternatifs des résidents dans les localités.....	115
4.1.3.-Possession de terre et la démographie infantile dans les localités de la quatrième section communale.....	130
4.2-Expressions de l'insécurité alimentaire dans la consommation alimentaire : Entre partages, commensalités, hospitalités et échanges.....	134
4.2.1.-Indisponibilité alimentaire dans l'alimentation quotidienne.....	134
4.2.2.-Copulation entre l'inaccessibilité alimentaire et l'échange alimentaire.....	136
4.2.3.-Symbiose entre l'insuffisance de la production locale et le partage des produits cultivés.....	138
4.2.4.-La non-utilisation des haricots est un symbole d'insécurité alimentaire.....	139
4.3- Métamorphose du <i>lakou</i> et expression de contemporanéité	142
4.3.1-Dynamique contemporaine du <i>lakou</i> et ses nuances avec la notion de ménage.....	142
4.3.2.- Cartographie des architectures et logements de la quatrième section communale.....	148
4.3.3.-Activités de subsistance et la subsistance des activités de subsistance.....	150
4.3.4- Dispositions des objets alimentaires ou nutritionnels dans les communautés familiales ou <i>lakou</i>	151
4.3.5.- Déchets agricoles et déchets industriels : élément de contact entre la ville et la section communale	152
4.4-Affrontements des référents culturels.....	154
4.4.1.-« <i>Dialogue suspect</i> » entre les unités de mesure des cultivateurs et des scientifiques...154	
CONCLUSION PARTIELLE.....	155
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	158

Bibliographie	161
ANNEXES.....	167
ANNEXE 1 : Guide d'observation ou cadre d'observation.....	167
ANNEXE 2 : Guide d'entretien.....	170
ANNEXE 3 : Formulaire de consentement.....	177
ANNEXE 4 : Repères photographiques.....	179
ANNEXE 5 : Noms d'emprunt et code.....	182
ANNEXE 6 : Quelques cartes de la quatrième section communale.....	183-190

TABLE D'ABRÉVIATION

AKOSAA : Valorisation et Renforcement des Capacités pour un Accroissement de la Sécurité Alimentaire en Haïti

CNSA : Coordination Nationale de la Sécurité Alimentaire

FAO : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'agriculture

IERAH /ISERSS : Institut d'Études et de Recherche Africaine

OCDE : organisation de coopération et de développement économique

ONG : Organisation Non Gouvernemental

ONU : Organisation des Nations Unies

PAM : Programme Alimentaire Mondial

PIB : Produit Intérieur Brut

PROMODEV : Promotion pour le Développement

UNESCO : Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture

Remerciements particuliers

Pourquoi remercier ? Cette action répond-elle à une contrainte éthique, spirituelle, juridique ou mystique ? Ce sont des interrogations qui peuvent faire couler beaucoup d'encre et d'ailleurs je ne prétends avoir une posture arrêtée à ces questions qui suscitent tant de questions.

A mon humble avis, je pense que « remercier » dans cette situation, symbolise notre reconnaissance face à l'immense héritage que l'humanité nous a laissé. Remercier, c'est sortir du solipsisme, de l'individualisme narcissique et arriver à admettre que sa réussite dépend dans une certaine mesure de l'autre d'où la notion d'altérité qui est si chère à l'anthropologie. Cependant cette compréhension de la notion de « remercier » ne m'empêche pas d'avoir encore des doutes et des doutes sur son appréhension.

C'est dans ce contexte de doute nihiliste, agnostique et sceptique que je profite pour adresser mes sincères remerciements à mes deux Directeurs de mémoire pour leurs supports inestimables tout au long du processus de la recherche. Il s'agit du professeur **Samuel Régulus** et du professeur **Laurier Turgeon** qui m'ont aidé dans la rédaction du travail. Mes sentiments de gratitude vont également au professeur **Obrillant Damus** pour ses lectures minutieuses du mémoire qui lui permettront de me faire des recommandations qui serviront à bonifier la recherche et pour m'avoir fait découvrir le concept de « *serendipity* » chez Robert King Merton. Je remercie le professeur **Joseph Ronald Dautruche** pour son appui dans l'analyse des données empiriques. Dans la même veine ma reconnaissance se dirige également à l'endroit du professeur **Nelson Sylvestre** pour le séminaire de méthodologie. Je suis reconnaissant au professeur **Marc Désir** pour avoir mis l'accent sur l'histoire culturelle, orale et sociale dans le cadre de son cours.

Je remercie le Projet AKOSSA de l'Université Laval qui m'a octroyé une bourse pour la réalisation de mon mémoire de maîtrise. Plus spécifiquement j'adresse mes remerciements au Directeur du Projet AKOSSA, M. **Patrice Dion** qui m'a fourni des articles scientifiques pertinents dans le domaine de la sécurité alimentaire. Ma reconnaissance s'adresse à la

coordonnatrice du Projet AKOSAA en Haïti, madame **Rachelle Lexidort** qui a pris tout son soin pour m'expliquer les localités des différentes régions agro-écologiques. C'est grâce à elle que je suis parvenu à parcourir les localités des trois régions agro-écologiques. Je remercie également madame **Dominique Déchène** et **Genevieve Blouin** qui se sont assurées de rendre agréable au niveau administratif mon séjour à l'Université Laval. Je tiens aussi à remercier le professeur **Patrick Mundler** pour ses suggestions et commentaires concernant l'analyse de la situation socio-économique du *lakou* dans la quatrième section communale de Saint-Marc et de ses relations avec le concept de ménage.

A la Faculté d'Ethnologie de l'Université d'État d'Haïti, je voudrais adresser mes sympathies et ma reconnaissance académique envers ces professeurs et je les cite : **Hughes André Foucault, Hérold Toussaint, Jean Rosier Descades et Yves Dorestal.**

Je tiens à exprimer mes sympathies pour mes promotions à la Faculté d'Ethnologie (**2008-2012**), à la Faculté de Droit et des Sciences Economiques de Port-au-Prince (**2008-2012**), de l'Ordre des Avocats de Port-au-Prince (**2014-2015**) et pour celle du Programme de Maitrise HMP de IERAH/ISERSS (**2014-2016**) de l'Université d'Etat d'Haïti.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Le sujet de recherche sur lequel je travaille concerne les significations¹ et les logiques² des consommations domestiques de produits locaux, régionaux et importés. La notion de signification peut aussi renvoyer à celle de « *représentation*³ » utilisée par le philosophe allemand Arthur Schopenhauer⁴ (1966). Ainsi la perspective Schopenhauerienne postule que l'objet se trouve dans une relation de dépendance vis-à-vis du sujet et par conséquent les objets de consommation domestique tels que certains produits alimentaires ou agricoles sont dans une relation de dépendance avec les sujets percevants qui sont les populations des différentes localités, d'où l'importance des significations qu'on les accorde. Il s'agit de faire une étude ethnologique dans la quatrième section communale de Saint-Marc du département de l'Artibonite, plus particulièrement dans les *lakou*⁵ se trouvant dans les trois (3) régions agro-écologiques.

¹ La notion de signification est prise dans la perspective du symbolisme et de la théorie de signification de Claude Lévi-Strauss qui a pour finalité la compréhension des phénomènes.

² Je fais usage du terme de « *logiques* », c'est-à-dire du processus de discursif ou des mobiles qui orientent ces quelques *lakou* de la commune de la quatrième section communale à choisir dans leurs pratiques de consommation domestique entre la consommation des produits locaux, régionaux ou des produits étrangers importés. Dans ce contexte l'ethnométhodologie est au cœur de la situation. L'ethnométhodologie se définit comme la science des « *ethno méthodes* », c'est-à-dire des raisonnements et savoirs pratiques que mettent en œuvre les acteurs sociaux dans leur vie quotidienne

³ Selon la vision Schopenhauerienne le monde qui nous entoure n'est que représentation d'un sujet percevant qui est l'homme lui-même. L'univers entier n'est objet qu'à l'égard d'un sujet, perception que par rapport à un esprit percevant, en un mot il n'est que pure représentation. Tout ce que le monde renferme ou peut renfermer est dans cette dépendance nécessaire vis-à-vis du sujet et n'existe que pour le sujet

⁴ Schopenhauer, Arthur (1966), *Le monde comme volonté et comme représentation*, livre IV, trad. A. Burdeau, R. Roos (éd.), PUF, p. 25, al. 2. Paris

⁵ Dans le contexte de la quatrième section communale la notion de *Lakou* renvoie à une communauté de famille qui partage des liens de parenté ou d'alliance et qui vivent dans petites maisons insérées dans un espace généralement circulaire. Le *lakou* porte généralement le nom de son premier ascendant-propriétaire, celui qui l'a construit. Le *lakou* peut renvoyer au terme de ménage dans la mesure où l'on prépare un seul repas pour toute la famille qui l'habite. C'est ainsi que le ventre de ces personnes partageant des liens de parenté, dépendent d'une seule cuisine, d'une seule chaudière, d'un seul repas. Il y a une série de *lakou* qui regroupe plusieurs maisons qui sont des ménages eux-mêmes car chacune de ces maisons préparent leurs propres repas, possède sa propre cuisine quoique les personnes qui y vivent constituent une communauté de famille et ont par conséquent des liens de parenté et de sang.

La notion de consommation domestique sera abordée sous l'angle du problème de l'importation des aliments, de la dépendance alimentaire, de la crise alimentaire et des transformations des pratiques alimentaires traditionnelles qui sont d'une actualité en Haïti dans les champs universitaires et dans les sphères des acteurs des politiques publiques. La problématique de la consommation alimentaire est une question à la fois sociale, politique, sanitaire, diplomatique et surtout économique.

Le système agricole en Haïti fait face à un dilemme : la production baisse, alors que le nombre de personnes à nourrir augmente de plus en plus (PROMODEV/CTA 2013 : 8). La production agricole est insuffisante pour subvenir aux besoins croissants de la population : avec, comme résultat, une tendance constante à la hausse des importations de produits alimentaires dont la contribution est passée de 44% à 46% de la disponibilité alimentaire de 2010 à 2011 (PROMODEV/CTA 2013 : 21). Le taux de croissance de l'agriculture est inférieur à 1% et le secteur agricole contribue à hauteur de 25 % dans le PIB national, alors qu'il perd sa potentialité avec l'ouverture du marché en 1987 (PROMODEV/CTA 2013 : 8).

Le rapport de la PROMODEV/CTA (2013 : 9-10) fait la démonstration de l'insuffisance de la production locale qui n'arrive pas à subvenir aux besoins de la population haïtienne. Cette situation est l'expression même de l'insécurité alimentaire par rapport à sa définition qui met l'accent sur l'accès à l'alimentation de qualité. Dans la perspective du rapport de la PROMODEV/CTA, la production agricole fait face à des défis démographique, énergétique, liés au changement climatique⁶, l'instabilité politique, des enjeux politique et économique, des défis liés à la gestion des crises alimentaires de 2008, 2010, 2011, 2012 etc.

La production du riz est faible, la culture du maïs l'est aussi dans la vallée de l'Artibonite. Le rendement de la culture du haricot n'est pas différent. C'est en quelque sorte le déclin continu du secteur agricole dans le pays. Le monde rural n'arrive plus à nourrir la population urbaine et rurale. Entre temps, l'agriculture haïtienne est réduite à un niveau de

⁶ Le secteur agricole est souvent frappé par les aléas climatiques causant la perte de cultures et la baisse des revenus saisonniers, ce qui occasionne une grave insécurité alimentaire notamment dans les zones à risque souligne l'agronome Mathieu.

subsistance. La production agricole rurale est réduite à l'autoconsommation (CNSA/Université Laval/Projet AKOSSA, 2013 :12).

Avant d'aborder la crise alimentaire qui est une variante de la dépendance alimentaire, ce serait convenable de faire la généalogie et l'histoire de l'insécurité alimentaire en Haïti ou plus précisément dans la région de l'Artibonite. S'il faut attribuer une définition opérationnelle au concept de « Sécurité alimentaire⁷ », l'inverse de l'insécurité alimentaire, serait parmi tant d'autres : avoir accès aux produits alimentaires disponibles et qui ont des valeurs nutritives réelles, naturelles, biologiques, ce qui se trouve dans les produits agricoles locaux.

Jadis, en Haïti la population consommait quasi-totalement les racines et tubercules, les légumes, les fruits, les céréales, bref, les principales productions agricoles nationales. Ce, jusque dans les années 50. Cette attitude était bénéfique à plusieurs points de vue. Économiquement, il suffisait de peu pour se procurer ces denrées ; d'autre part, sur le plan nutritionnel, elles sont riches en vitamines, tout ce dont le corps a besoin pour être en bonne santé. Malheureusement, il est un fait de constater des changements dans les habitudes alimentaires des Haïtiens et Haïtiennes, et ceci depuis des dizaines d'années (PROMODEV/CTA 2013 : 19).

Ce changement dans les habitudes alimentaires est lié à trois grands enjeux de l'alimentation en Haïti actuellement : c'est la transition alimentaire, la transformation des pratiques alimentaires traditionnelles et la mondialisation de l'alimentation qui fragilisent les agro-systèmes de production locale. C'est en quelque sorte le global qui désarticule le local. Ensuite viennent l'acculturation alimentaire, l'urbanisation, la pression

⁷Tenant compte des règles de la nutrition, la sécurité alimentaire existe lorsque tous les individus, à tout moment, ont un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. Alors que la nutrition se résume, en un rapport d'équilibre entre l'apport alimentaire de qualité, en quantité nécessaire et la satisfaction des besoins journaliers de l'organisme à travers l'utilisation biologique des nutriments contenus dans les aliments ingérés. Quand les humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture saine et suffisante on dit qu'ils sont en situation de sécurité alimentaire. La sécurité alimentaire est garantie par la disponibilité (production, distribution et échange), l'accès (pouvoir d'achat, préférence et proximité) et l'utilisation (Valeur nutritionnelle, considération sociale & Qualité) rationnelle des ressources.

démographique et la dégradation de l'environnement, sans oublier le changement climatique et l'irresponsabilité des dirigeants politiques (PROMODEV/CTA 2013 : 19).

Toujours dans la perspective de la dépendance alimentaire en Haïti, John Mazzeo (2009: 116) aborde la crise alimentaire qui est aussi liée à cette situation. La crise alimentaire, selon l'auteur, est associée au coût élevé de la vie courante dans le pays. Le chercheur emprunte le terme vernaculaire « *lavichè* » pour établir l'origine de la crise alimentaire qui a été dans l'actualité entre 2007 et 2008 et même aujourd'hui.⁸

John Mazzeo (2013 : 116) précise que la crise alimentaire n'existe pas seulement en Haïti mais surtout au niveau mondial. A cet égard, l'auteur s'empresse pour prendre comme exemples, certains pays qui connaissent ou qui ont connu cette crise alimentaire. Par conséquent la République d'Haïti n'est pas exempte de cette crise. L'auteur permet de comprendre que la crise alimentaire est étroitement liée avec l'histoire sociale et culturelle des pays du sud.

Selon l'enquête de la CNSA et de l'Université Laval (2013 : 40), concernant la structure des dépenses des ménages, des données empiriques d'ordre quantitatif révéleraient que dans les ménages, les individus dépensent beaucoup plus d'argent pour l'alimentation (70%) que pour l'éducation (7%). Avec la crise de l'alimentation, la montée de l'importation, la décadence de l'agriculture haïtienne, n'importe qui pourra se faire une idée de la misère, de l'insécurité alimentaire que connaissent les localités de la commune de Saint-Marc. Toute l'économie des ménages est dédiée à l'alimentation alors qu'à cause de la forte importation alimentaire, il y a une hausse des prix des produits agricoles, par conséquent l'insécurité alimentaire voire la faim restera un problème fondamental dans la commune de Saint-Marc.

⁸ La vulnérabilité d'Haïti dans la crise alimentaire n'est pas un problème de réserve alimentaire ; c'est plutôt à cause du coût de la vie qui est élevé (*lavichè*). Ce dernier fait allusion au coût élevé de la vie et décrit les luttes quotidiennes auxquelles ils font face pour acheter de la nourriture, envoyer leurs enfants à l'école, etc (Mazzeo 2009 : 116).

Le problème de l'insécurité alimentaire déterminé par la dépendance alimentaire est encore d'une actualité empirique étonnante. Cette situation d'insécurité alimentaire est présente dans les plus petites unités géographiques dudit département, dont la section communale de Lalouere, où 9 % de la population connaît de la malnutrition aiguë modérée (CNSA et Université Laval/Rapport AKOSAA 2013 : 47-53).

Il existe quelques sujets de mémoire dans la littérature scientifique haïtienne qui concernent la consommation alimentaire et domestique. Il y a celle de James Saintene réalisée en avril 2011 dans la Commune de l'Estère. Il a étudié les pratiques traditionnelles gastronomiques sous l'angle des représentations. Les résultats de ses recherches ont montré que les Estriens considèrent que leurs pratiques alimentaires contribuent à construire leurs identités et leurs différences aux autres communautés, encouragent les interactions sociales et favorisent la vie communautaire (Saintene 2009 : 82). Cornélien et Guillaume (2012 :116-117) de leur côté ont posé la question de l'alimentation sous l'angle de la violence. Ils ont conclu pour dire que l'incapacité des gens à se procurer de la nourriture est l'un des facteurs qui contribue à favoriser la vague de violence dans la décennie 2000-2010.

Cependant, dans tous les documents consultés, aucune place n'est véritablement accordée aux représentations et aux raisonnements qui orientent les choix des consommateurs dans les consommations domestiques et alimentaires.

L'article de Laurier Turgeon (2010 : 2) écrit sur la patrimonialisation du territoire par la consommation des produits du terroir a été aussi pris en compte. L'auteur révèle une double patrimonialisation du territoire par l'alimentation. D'une part, l'acte de manger met en scène l'intégration du monde extérieur au corps et, d'autre part, l'appropriation du territoire de l'aliment. Le produit du terroir, y compris l'aspect gustatif, peuvent devenir patrimoine, avec d'autant plus d'efficacité et de force qu'il est immatériel (Laurier Turgeon 2010 : 2).

L'inversion de la situation serait bénéfique aux sciences sociales, c'est-à-dire l'opération de patrimonialisation de l'alimentation par le territoire. L'important est de souligner que tous les produits issus de la production locale sont des produits du terroir et qu'ils pourraient être

ainsi valorisés localement et même globalement pour l'exportation. Le riz, le maïs et le haricot sont les produits agricoles qui m'intéressent dans le département de l'Artibonite. Ces aliments sortent de la terre de cette région et deviennent l'incarnation même du territoire qui les produits c'est-à-dire l'Artibonite. En consommant ces produits du terroir, la population consomme aussi le terroir.

Au delà de la question de l'acculturation alimentaire évoquée par certains auteurs dans le rapport de la PROMODEV/CTA (2013: 30), il est important de chercher à comprendre les préjugés qui entachent la société haïtienne en matière d'alimentation et qui poussent les individus à croire que certains produits agricoles sont inférieurs à d'autres. L'étude du projet AKOSSA en 2014 a essayé de montrer l'emprise des produits importés dans les consommations alimentaires au niveau domestique et illustrer comment les acteurs ruraux préfèrent vendre les produits locaux pour acheter et consommer des produits importés, mais le processus discursif et les représentations des consommateurs ne sont pas prises en compte.

Une recherche approfondie sur les consommations alimentaires permettrait de savoir quelles sont les logiques et les motivations qui orientent le choix des membres des *lakou* dans leurs habitudes de consommation alimentaire des produits locaux, régionaux ou importés?

Le comportement alimentaire peut être compris par le biais des mobiles qui stimulent les membres des *lakou* à consommer telle catégorie d'aliment. Etant donné que les choix alimentaires dépendent des systèmes de croyance et des représentations du monde, je mettrai l'accent sur les significations attribuées aux pratiques de consommation domestiques et aux produits eux-mêmes. Ainsi ce serait important de savoir comment les significations que les membres des *lakou* attribuent aux consommations des produits agricoles (riz, maïs et haricots locaux, régionaux ou importés) participent-elles dans le choix des habitudes de consommation domestique? Ce serait l'occasion de déterminer les produits agricoles vendus, achetés en retour et consommés par la suite. Il est important de répertorier ces significations car les individus agissent selon leurs représentations du monde qui les

entourent et des choses dont ils font usages. Les significations attribuées peuvent aider à comprendre les comportements des êtres humains quelque soit le type de société qu'ils habitent.

Dans cet ordre d'idée, il serait opportun de savoir comment faire ressortir les valeurs patrimoniales des produits agricoles tels que le riz, le haricot et le maïs ? Ainsi je mettrai l'accent sur les éléments constituant la patrimonialité de ces produits du terroir de la quatrième section communale. L'intention est surtout de montrer comment les produits du terroir peuvent être mis en valeur comme des patrimoines matériels et immatériels, avec d'autant plus d'efficacité et de force surtout quand je tiens compte du savoir-faire, des recettes, et de la conservation du même goût qui sont, bien sûr, des éléments immatériels.

La réalisation du travail de recherche est orientée par des objectifs qui me permettront de mener à bien mon entreprise scientifique. L'objectif principal de la recherche est d'étudier les logiques et les significations des consommations alimentaires de quelques *lakou* de la quatrième section communale.

De façon plus spécifique, il s'agit de déterminer les logiques ou les motivations qui orientent les choix des membres des *lakou* dans la consommation des produits locaux, régionaux ou importés.

Je compte plus particulièrement faire ressortir les significations que les membres des localités de la quatrième section communale attribuent aux pratiques de consommation alimentaire liées à des produits locaux, régionaux ou importés.

Mon intérêt se porte sur les motivations qui stimulent les membres des *lakou* dans leurs pratiques de consommation domestique et les logiques, c'est-à-dire le mode de raisonnement ou les mobiles qui incitent les gens à consommer soit les produits locaux, régionaux ou importés. Cette recherche ne vise pas simplement à faire ressortir la prédominance de la consommation d'un type de produit agricole au détriment d'un autre. Elle cherche surtout à comprendre le processus discursif et les représentations qui orientent

les membres des localités dans leurs choix de consommation alimentaire. L'objet de consommation domestique, dans une certaine mesure, est perçu comme un signe⁹ auquel plusieurs significations seront attribuées par les consommateurs dans les *lakou*.

La logique du plan de la recherche est la suivante. Il y a une introduction où j'exposerai la pertinence et les intérêts de la recherche tout en précisant les objectifs ainsi que la question de recherche qui me guideront tout au long de l'investigation. Dans le premier chapitre je ferai référence à l'apport de plusieurs théories et notions qui me serviront de modèles explicatifs pour mon terrain de recherche. Toujours dans ce même chapitre, je mentionnerai ma posture épistémologique tout en faisant ressortir les techniques et l'approche méthodologique utilisées. Dans le second chapitre je présente la quatrième section communale dans ses dimensions physiques, géographiques et socio-économiques. Dans le troisième chapitre, j'exposerai les significations et les logiques des pratiques de consommation domestique et alimentaire dans les *lakou*. Le quatrième chapitre analyse les profils socio-économico-démographiques des *lakou* considéré à la fois comme espace social alimentaire des localités et aussi comme catégorie culturelle et analytique. En guise de conclusion, je montrerai comment mon terrain m'a permis de comprendre les significations et les logiques des consommations alimentaires, en d'autres termes c'est une manière pour montrer comment je compte atteindre mes objectifs de recherche. Je préciserai aussi quelques pistes de recherche.

⁹ Au sens du structuralisme de l'anthropologue français Claude Lévi-Strauss. Les objets sont perçus comme des signes.

CHAPITRE I

Dynamiques hétérodoxes de la consommation alimentaire et domestique : Généalogie, contemporanéité, déconstruction de la notion et la querelle des méthodes applicables

Introduction

Dans ce premier chapitre, je propose de faire une analyse hétérodoxe et éclectique de la notion de consommation alimentaire par le biais d'une série de grille théorique provenant de plusieurs disciplines en sciences humaines et sociales. Cette posture académique requiert inévitablement la nécessité de faire la généalogie de la notion de consommation alimentaire tout en évitant de ne pas omettre sa contemporanéité et finalement de s'assurer de la déconstruction¹⁰ de la notion en raison de ses limites.

1.1- Consommations alimentaires: au carrefour des modèles de compréhension

La consommation alimentaire est appréhendée sous le prisme de plusieurs théories issues de différents champs disciplinaires, ce qui me permettra de faire un usage plus judicieux de la notion.

1.1.1.-Théorie de l'Ethno méthodologie comme lunette explicative des consommations alimentaires

L'ethno méthodologie me permet de comprendre que la socio-économie ne constitue pas l'unique déterminant des consommations alimentaires et que les raisonnements voire les logiques des acteurs locaux doivent aussi être pris en comptes dans les recherches ayant des liens avec ce domaine.

¹⁰ La déconstruction de la notion de consommation alimentaire par la réalité du fait consommatoire m'amène à une reformulation qui n'est pas seulement esthétique mais fondamentalement épistémologique, c'est l'accentuation sur les logiques et les significations des consommations alimentaires.

Il convient de préciser que le sociologue Harold Garfinkel (1960) est à l'origine de l'ethnométhodologie. Cette dernière se définit comme la science des « *ethno méthodes* », c'est-à-dire des raisonnements et savoirs pratiques que mettent en œuvre les acteurs sociaux dans leurs vies quotidiennes. L'ethnométhodologie acquiert ses premières lettres de noblesse avec les travaux d'H. Garfinkel et d'Aaron V. Cicourel et prend son envol institutionnel à la fin des années 1960. Les ethno méthodologues s'intéressent aux actes les plus banals de la vie quotidienne afin d'y percevoir les procédures discursives mises à l'œuvre pour leur construction. Ils adoptent une démarche ethnographique qui n'implique pas nécessairement l'émission d'hypothèses avant d'aller sur le terrain. Alain Coulon (2002) dans son livre de poche, « que sais-je ? », avance que : « *L'Ethnométhodologie se donne pour but de montrer les moyens qu'utilisent les membres d'un groupe pour organiser leur vie sociale en commun, la première tâche ethno-méthodologique est de décrire ce que font les membres* ».

Dans la perspective théorique d'Harold Garfinkel (2007), il s'agit d'un retournement de perspective par rapport aux méthodes de l'analyse formelle et elle s'intéresse de l'intérieur où à la manière dont se fabriquent les principales caractéristiques observables d'un phénomène. En résumé, il y a lieu de dire que là où les disciplines conventionnelles rangent le monde social dans des cases appropriées, l'ethnométhodologie cherche à décrire les cases qu'un groupe se donne à lui-même pour ranger les activités du monde social.

En référence à l'ethnométhodologie, je tiendrai compte des raisonnements qui orientent les membres des *lakou* dans leurs consommations alimentaires et domestiques. Il y a tout un ensemble de savoir pratique qui sont mis en œuvre par la population locale et qui orientent dans une certaine mesure la consommation alimentaire des produits agricoles issus de l'agriculture familiale des localités de la quatrième section communale. L'ethno méthodologie d'Harold Garfinkel correspond à la démarche ethnographique que j'adopte dans cette recherche, dans la mesure où je n'ai formulé aucune hypothèse et je me suis contenté de travailler uniquement avec des objectifs de recherche clairement définis.

La théorie ethno-méthodologique peut aussi se combiner avec la posture « émique » de Raymond Boudon (1990) qui met l'accent sur les bonnes raisons qui poussent ceux-ci ou celle-ci à faire ce qu'ils (elles) font. Cette approche prend en considération les motivations, les raisons subjectives, les opinions qui influent le comportement des individus. Dans le cadre de ce travail de recherche, je partirai aussi de ce postulat en accentuant sur le fait que les populations locales ont de bonnes raisons pour avoir telle catégorie de comportement alimentaire. Ce sont ces bonnes raisons qui orientent les comportements alimentaires des individus vivant dans les sections communales qui seront au centre de mon investigation. S'il y a une constance dans l'œuvre de Boudon, c'est bien celle de toujours trouver des explications rationnelles au comportement humain même dans ses manifestations les plus étranges. De la même façon, il est toujours possible d'expliquer l'adhésion à des croyances ou à des valeurs. Cela constituera le propos des ouvrages écrits par le sociologue à partir des années et notamment « *l'art de se persuader des idées douteuses fragiles ou fausses* » Il s'agit ici de s'intéresser à toutes les idées douteuses fragiles ou fausses et surtout d'examiner ces puissances *qui nous poussent à consentir* » (Pascal) ; en clair comment nous nous persuadons, en mobilisant de bonnes raisons, de la justesse de ces idées.

1.1.2.- « *Significations* » et symbolisme comme nouveaux horizons explicatifs des consommations alimentaires

A propos de la notion de « *significations* » je dois préciser que la théorie structuraliste de Claude Lévi-Strauss (1958/2008 : 402-443) s'est construit à partir d'une recherche sémiologique des comportements sociaux par conséquent je ferai cette sémiologie des consommations alimentaires en tant que comportement à la fois social, culturel, économique, politique, idéologique, etc...

La notion de signification est posée au centre du projet anthropologique de Claude Lévi-Strauss. Ce dernier cherche les significations possibles des productions culturelles qu'il étudie. Celles-ci doivent être interprétées en systèmes, de manière globale, « provisoirement isolés du reste et traités comme s'ils relevaient d'un niveau spécifique » (Lévi-Strauss 1996 : 24). Il y a lieu aussi de remarquer que les logiques et les significations des consommations constituent en quelque sorte des productions culturelles de la population des *lakou* de la quatrième section communale.

Le symbolisme est un repère explicatif pertinent pour comprendre les consommations alimentaires dans les localités des trois régions agro-écologiques. J'envisage cette démarche dans la mesure où les consommations alimentaires en tant qu'éléments de la culture, elles doivent être considérées comme un ensemble de systèmes symboliques au premier rang desquels se placent les rapports économiques et sur ce, les rapports de consommation. A ce niveau, je mise sur le symbolisme comme dispositif logique.

Le symbolisme tisse des relations étroites avec le concept de régulation sociale retrouvé aussi chez Lévi-Strauss. Le symbolisme des consommations alimentaires implique la prise en compte des multiples formes de régulation sociale du système de consommation alimentaire dans la quatrième section communale.

Il faut préciser d'emblée que Lévi-Strauss emploie assez rarement le concept de symbole et jamais l'expression « le symbolique ». En revanche, Claude Lévi-Strauss parle de « symbolisme » selon une conception proche de celle d'Émile Durkheim et de Marcel

Mauss. La manière dont Lévi-Strauss entend ce concept comporte des aspects originaux qui demandent à être éclaircis, d'autant que lui-même s'est assez peu exprimé à ce sujet. Il est possible, assez clairement, d'une part, de repérer chez lui deux conceptions explicites du symbolisme mais qui semblent étrangères l'une de l'autre, et d'autre part une implicite (comme efficacité du dispositif), celle-ci étant non théorisée mais permettant d'articuler les deux premières. D'une part, il y a le symbolisme comme dispositif logique et d'autre part il se manifeste comme une opération efficace (Cazier 2008 : 176 – 177).

Le symbolisme comme dispositif logique peut s'entendre à deux niveaux : tout d'abord que le social fait système et relève d'une « sociologique » : « Toute culture peut être considérée comme un ensemble de systèmes symboliques au premier rang desquels se placent le langage, les règles matrimoniales, les rapports économiques, l'art, la science, la religion (Lévi-Strauss 1950 : XIX) ».

C'est le symbolisme qui permet de comprendre le social, non l'inverse : « on ne peut pas expliquer le phénomène social si le symbolisme n'est pas traité par la pensée sociologique comme une condition à priori (...) » (Lévi-Strauss 1947 : 526-527). Mauss croit encore possible d'élaborer une théorie sociologique du symbolisme, alors qu'il faut évidemment chercher une origine symbolique de la société (Lévi-Strauss 1947 : XXII). Ce qui revient à dire qu'une société n'est possible que parce qu'elle suppose une régulation ou une mise en ordre spontanée ou immanente dont le langage donne un exemple éclatant. Ce sont les règles et régulations qui rendent possible un ordre social, mieux encore qui font qu'une société humaine existe et demeure viable.

Le dispositif opératoire est important dans cette recherche sur les consommations alimentaires car celles-ci peuvent être perçues comme étant des signes et des symboles. Au départ, il faut faire une différence entre signe et symbole selon Jean Phillippe Cazier (2008 : 178-179) mais toujours dans la perspective de Claude Lévi-Strauss dont l'usage qu'il fait des deux termes reste cohérent. Le signe exprime, symbole opère. Les consommations alimentaires en tant que signes expriment parce qu'ils comportent une distinction interne fondamentale – signifiant/signifié, c'est-à-dire entre son support matériel qu'est la pratique

des consommations alimentaires et le sens exprimé ou les significations plurielles attribuées aux pratiques de consommation alimentaire. Les consommations alimentaires en tant que symbole opèrent à même le matériau qu'il organise et qu'il a pour fonction d'organiser pour en faire quelque chose d'échangeable, de reconnaissable par tout le groupe; mais cette opération reste immanente aux données matérielles mobilisées : elle est leur pensée immédiate dans l'arrangement lui-même (Cazier 2008 : 178).

1.1.3.-Perspectives de l'échange-don comme modèles théoriques de compréhension des consommations alimentaires

La consommation alimentaire sera abordée au regard de l'échange-don du sociologue Marcel Mauss, ce qui me permettra de comprendre les dynamiques des dons, de partage et d'échange alimentaire entre les membres d'un *lakou*. Ainsi depuis l'Essai sur le don, il est courant d'appeler « don » ou échange-don, toute prestation entre groupe ou personne ne qui est régie par les trois obligations fondamentale de donner, recevoir, et rendre. Mauss a établi que, dans un très grand nombre de société, la circulation des objets, des services, des symboles et des personnes ne se déroule pas selon des modalités de l'achat et de vente mais bien selon celles définies par les trois obligations précédentes.

De ce fait, l'échange-don expliqué par la règle des trois obligations est une particularité de l'échange qui me permettra de comprendre les liens de solidarité entre les membres des *lakou*, qui se manifeste dans les dons alimentaires, dans les échanges de produit agricoles, dans le partage des récoltes provenant des plantations. Cette solidarité, souvent sous la forme de *don-contre/don* au sens de Marcel Mauss, se manifeste dans le partage des récoltes entre les membres des *lakou*, dans les *dons* de certains produits alimentaires que ces personnes font réciproquement. Les liens de solidarité sont pluriels. Il y a des liens de solidarité dans l'alimentation, dans la prière, dans les moments de deuil et autres. Ce sont les liens de solidarité dans l'alimentation qui retiendront le mieux mon attention.

Par ailleurs, que se passe-t-il au sein d'un *lakou* si un de ses membres ne dispose plus des ressources monétaires pour se nourrir ? Cette question est comprise dans la perspective de

l'économie solidaire et ou l'économie sans monnaie. Les membres des *lakou* peuvent se procurer, sans monnaie, de quoi se nourrir, par le biais des *dons* qu'ils reçoivent d'autres personnes de leurs localités respectives.

1.1.4.-Consommations alimentaires au rythme de l'interdisciplinarité

Le travail de recherche que je compte réaliser autour du thème consommation domestique de produits locaux, régionaux et importés, s'inscrit dans une perspective interdisciplinaire¹¹ dans le sens d'Edgar Morin¹² (2005). Il relève précisément de **l'anthropologie de la consommation** qui se propose autant que les sciences économiques d'étudier les activités de **consommation, d'échange, de production** et de **distribution** des biens et des services.

Ma recherche relève également des domaines du **patrimoine alimentaire**, de **l'histoire de l'alimentation** et de la **mémoire des cuissons** (des transformations alimentaires). Ce mémoire de Maîtrise embrasse également la perspective de l'histoire des étapes des ethnographies, des réflexions et des écritures anthropologiques en et/ sur Haïti car il y a une carence de recherche empirique en anthropologie de la consommation.

Cette recherche adopte l'optique de **l'économie rurale** et de **l'économie du développement**. Je m'intéresse à la consommation alimentaire dans le département de l'Artibonite par conséquent j'aborderai l'économie d'un milieu rural tout en observant comme objet d'étude la consommation des biens produits tels que le riz, le maïs et le haricot. J'envisage l'économie du développement lorsque j'aborde les problèmes de la

¹¹ La perspective interdisciplinaire d'Edgar Morin essaie de conjuguer différentes disciplines scientifiques en apparence contradictoire pour la compréhension de la réalité sociale qu'il qualifie de complexe. Cette perspective prend en compte à la fois de la vertu de la spécialisation et aussi des risques de l'hyper-spécialisation. C'est en quelque sorte un penchant vers une approche extradisciplinaire. En ce sens Edgar Morin encourage les empiètements et les migrations interdisciplinaires. Le philosophe français estime que les objets et projets scientifiques doivent être envisagés suivant une vision inter poly-disciplinaire. L'interdisciplinarité (Morin : 1990) peut signifier purement et simplement que différentes disciplines se mettent à une même table, à une même assemblée, comme les différentes nations se rassemblent à l'ONU sans pouvoir faire autre chose que d'affirmer chacune ses propres droits nationaux et ses propres souverainetés par rapport aux empiètements du voisin. Mais inter-disciplinarité peut vouloir dire aussi échange et coopération, ce qui fait que l'inter-disciplinarité peut devenir quelque chose d'organique.

¹² Morin E., (1990), « Sur l'interdisciplinarité », pp. 21-31, in : Kourilsky F., (dir.), **Carrefour des sciences**, Éd. CNRS. Accès, Paris : <http://basarab.nicolescu.perso.sfr.fr/ciret/bulletin/b2c2.htm>. Consulté en juillet 2010.

dépendance alimentaire, de la transition alimentaire, de la montée de l'importation du riz dans la région, de la mondialisation de l'alimentation qui détruisent la production locale. Dans le cadre d'une analyse économique, je mettrai l'emphase sur l'économie solidaire, l'économie sans monnaie, c'est-à-dire je tiendrai compte des partages et échanges de produits agricoles issus des récoltes, des échanges et ou partage de plats entre les membres des *lakou*.

Les **sciences politiques**, plus précisément les politiques publiques concernent mon travail de recherche dans la mesure où j'ai montré comment les politiques publiques des pouvoirs et autorités haïtiens sont tributaires de l'orientation des politiques internationales des gouvernements des États-Unis et prennent des décisions économiques qui fragilisent le monde rural haïtien.

La **psychologie des émotions et des sentiments** est étroitement liée avec la notion de valeur sentimentale des produits locaux. C'est pour cela que des a priori théorique voire épistémologique dans ce domaine ont été exploités dans le but de bien comprendre la charge émotionnelle et affectives des produits du terroir. Pour comprendre les frontières, les significations, les motivations de l'appréciation et de la dépréciation alimentaires ayant des liens avec les discontinuités gustatives découlant des relations entre les ascendants et les descendants, la psychologie des émotions et des sentiments est un levier important.

1.2-Référents épistémologiques et méthodologiques

Dans cette partie, je ferai ressortir ma posture épistémologique qui entretient des relations privilégiées avec la réflexivité et par la suite j'indiquerai les procédures et les méthodes de ma recherche.

1.2.1- Nécessité de l'ethnographie réflexive

L'ethnographie réflexive constitue une double rupture à la fois méthodologique et épistémologique. J'ai opté pour la méthode ethnographique et l'immersion dans la vie quotidienne¹³ me permettra d'être moins étranger sur le terrain. De ce fait, les populations de la quatrième section communale ont beaucoup plus de chance d'être généreuses en informations et de tolérer facilement ma participation dans le rituel de leurs vies quotidiennes, si elles voient que j'essaie de comprendre leur langage et leurs modes de vie sur le plan de la consommation alimentaire. Enfin, je rédigerai une monographie qui est un texte ethnographique.

L'observation en situation sera mon appui dans cette voie ethnographique. C'est le choix approprié à mon problème de recherche car je suis intéressé par un groupe restreint de *lakou*, dans le but principal de connaître certains aspects de leurs existences (consommation domestique des produits locaux, régionaux et importés) (Pratiques agricoles traditionnelles) en les regardant ou en observant dans leurs rituels de vies quotidiennes à l'instar du sociologue Erving Goffman (1959). En outre, j'utiliserai l'observation en situation pour réaliser cette recherche compréhensive qui me permettra de découvrir les logiques et significations des pratiques de consommation domestique des produits locaux, régionaux et importés. Par la suite, je ferai de même pour les pratiques agricoles traditionnelles. En d'autres termes, cette méthode permet la découverte des significations que les personnes des *lakou* observés donnent à leurs actions consommatoires.

¹³ Il ne suffit pas de dire que l'on va faire l'immersion dans la vie quotidienne, il faut expliquer les procédés qui ont rendu possible cette immersion. Ces procédés découlent de l'expérience du terrain et il n'y a pas de procédé universel. Ces procédés constituent aussi les secrets de l'immersion dans la vie quotidienne. Dans mon cas, les procédés ou secrets de mon immersion dans la vie quotidienne sont les suivants : Dans les *lakou* que l'on fréquente, il faut respecter les « demambre » ; il faut accepter de partager les repas avec les membres des *lakou* et il faut participer aux activités que l'on te propose ; il faut absolument éviter toutes formes de relations personnelles ou sentimentales avec les filles des ascendants du *lakou* et aussi les femmes des cultivateurs. Le respect strict de ces impératifs m'ont permis de me faire accepter dans les *lakou* de la quatrième section communale.

La forme d'observation en situation privilégiée est l'observation participante qui suppose que je me mêle dans la vie quotidienne des *lakou*. L'observation sera quasi-ouverte et quasi-dissimulée car c'est un nombre restreint d'informateurs qui savent qu'ils sont observés. L'ethnographie sous la forme d'enquête *in situ* est une forme moderne de terrain qui requiert que l'ethnographe soit proche de façon intime et personnelle dans l'étude. Si L. H. Morgan a vécu quelques temps chez les Iroquois, c'est avec Frantz Boas et Bronislaw Malinowski, les inventeurs du *terrain ethnographique* et de *l'observation participante*, que l'idée selon laquelle le chercheur doit lui-même « recueillir » des données à analyser, qui s'impose à la discipline anthropologique. L'écriture ethnographique¹⁴ s'efforce de rendre compte de la totalité des faits observés.

Etant donné que cette recherche qualitative, j'ai formulé des objectifs de recherche qui serviront de guide à la recherche ethnographique. La méthode qualitative me donne la liberté de ne pas faire usage des hypothèses qui sont généralement utiles dans les recherches quantitatives. En guise de rappel, mon objectif principal est d'étudier les logiques et les significations des consommations alimentaires de quelques *lakou* de la quatrième section communale.

J'embrasse l'ethnographie réflexive (Ghasarian 2002 : 11-12)¹⁵ qui est une tendance dans les sciences sociales qui pousse le chercheur à assumer sa subjectivité dont il ne peut totalement se défaire. La réflexivité est utile, dans la mesure où je suis aussi soumis à cette dynamique de choix de consommation entre les produits locaux, régionaux et importés. Dans la pratique de consommation de ma famille, ma mère fera des choix entre le riz local ou le riz importé, entre les haricots locaux, régionaux ou importés, entre le maïs local, régional ou le maïs importé. Par conséquent, je suis aussi partie prenante de ce phénomène que je compte étudier d'où l'usage de la démarche réflexive. La réflexivité implique des

¹⁴ Trois moments sont associés à l'ethnographie : L'assemblage de l'information sur un milieu humain spécifique (consommation domestique des produits locaux, régionaux et importés), l'élaboration d'un rapport ethnographique ou monographie, la lecture et la réception de celui-ci par une audience

¹⁵ GHASARIAN, Christian, « Sur les chemins de l'ethnographie réflexive », p.11-12. A travers son texte, il s'est basé sur Pierre Bourdieu in « *Sur l'objectivation participante. Réponse à quelques objections* » *Acte de la recherche en sciences sociales*, n° 23.G. Christian s'est servi aussi de Clifford Geertz in « On ethnographic authority », *Représentations* 1 (2).

relations personnelles que j'entretiens non seulement avec le sujet de mémoire et aussi avec tout le processus de la recherche. J'utilise l'ethnographie réflexive car j'ai pris conscience par le biais de mes lectures et de mes expériences de terrain que le sujet-chercheur ne peut éradiquer toute sa subjectivité dans la recherche et dans une certaine mesure, un lecteur avisé peut déceler les traces de sa subjectivité.

Dans ce contexte, la séparation nette entre le personnel et le professionnel, l'observateur et les observés est problématique. Ainsi la réflexivité devient nécessaire, ce qui invite les chercheurs à mettre en œuvre cette posture épistémologique qui est le fruit d'une critique de l'intellectualisme¹⁶. En ce sens, on doit soumettre à l'objectivation¹⁷ non seulement tout ce que nous sommes, nos propres conditions sociales de production et par là les limites même de notre cerveau et faire ressortir les intérêts cachés qui s'y trouvent investis, les profits qu'ils permettent¹⁸(Ghasarian 2002 : 11-12). La réflexivité est le fait que les anthropologues ont réalisé combien leurs travaux de recherche sont tributaires de leurs propres histoires, de leurs cultures et formes de pensée et par conséquent il devient nécessaire de réfléchir sur les conditions de production de leur propre savoir¹⁹.

¹⁶ Clifford Geertz et Pierre Bourdieu, deux grandes figures convaincues de la non-neutralité et de la partialité de l'ethnologue, considèrent que celui-ci doit réaliser un travail réflexif pour éviter les erreurs de l'intellectualisme. Pour Pierre Bourdieu ce dernier est « *un objectivisme naïf* » appréhendant l'action de l'extérieur et comme un objet de connaissance, sans prendre en compte le rapport de l'agent à son action.

¹⁷ En référence au *Nouveau vocabulaire philosophique*, d'Armand Cuvillier, le concept « d'objectivation » dans le domaine de l'épistémologie, il renvoie selon le philosophe contemporain R. Blanché au processus par lequel la connaissance sans cesse de l'objectivité. Le sens que le l'historien et le philosophe

H. Taine donne à ce concept dans le domaine de la psychologie peut aussi être utile, en ce sens qu'il estime que l'objectivation est un processus par lequel une sensation, supposée d'abord purement subjective, se trouverait projetée au –dehors et extériorisé dans l'objet.

¹⁸ GHASARIAN, Christian, « Sur les chemins de l'ethnographie réflexive », p.11-12. A travers son texte, il s'est basé sur Pierre Bourdieu in « *Sur l'objectivation participante. Réponse à quelques objections* » *Acte de la recherche en sciences sociales*, n° 23.G. Christian s'est servi aussi de Clifford Geertz in « On ethnographic authority », *Représentations* 1 (2), p.12-13 et 14

¹⁹ Pierre Bourdieu (2001), *Science de la science et réflexivité*, et avec L. Wacquant.

Ce travail est entrepris par Edgar Morin²⁰ dans ses ouvrages sur la méthode et mis en pratique dans ses « *journaux* ». E. Morin est un exemple, en ce sens que son œuvre ne peut se comprendre sans référence à sa vie personnelle. Cette « dialogique » entre son existence et sa pensée, E. Morin²¹ ne le nie pas et en assume au contraire pleinement les liens. Il explique les conditions matérielles et psychologiques dans lesquelles il a été amené à concevoir ses livres. La réflexivité propose une analyse critique des conditions d'écriture de l'ethnologue. Je favoriserai l'approche réflexive, sans nécessairement faire un récit de vie. Il ne faut pas que le récit de vie du chercheur devienne l'objet d'étude, que l'informateur passe au deuxième plan au profit du chercheur.

1.2.2.- Critère de constitution de la population d'étude et saturation des données

Dans le souci d'une meilleure compréhension de l'objet d'étude, je limite la taille de ma population d'étude entre dix (10) et quinze (15) *lakou* au maximum et j'établirai des profils démographiques et socio-économiques très détaillés et approfondis de chacune de ces *lakou* comme le veulent mes instruments de collecte des informations empiriques²².

Il faudra que je fasse une biographie de chacune de ces *lakou* pour tout savoir sur ce qu'ils produisent, comment ils produisent, ce qu'ils consomment, ce qu'ils vendent et ce qu'ils achètent en retour pour leurs consommations personnelles. Par la suite, je pense que j'obtiendrai des informations intéressantes et fiables et qu'à la suite de plusieurs entrevues avec les hommes et les femmes, des observations sur plusieurs semaines, des visites de leurs champs et de leurs cheptels, des accompagnements au marché, etc. Il serait important de

²⁰ Edgar Morin, La méthode : t.1, La Nature de la nature, 1977 ; t.2, (1980) La Vie de la vie; t.3 (1986) La Connaissance de la connaissance 1986 ; t.4 Les idées : Leur habitat, leur vie, leur mœurs, leur organisation, 1991 ; t. 5 (2001) L'Humanité de l'humanité. L'identité humaine, 2001.

²¹ « *Je travaille les idées qui me travaille* », d'où la publication de ces nombreux journaux : *Le vif du sujet* (1969), *Journal de Californie* (1970), *Journal d'un livre* (1981),

²² (Nombre de personnes dans le *lakou*, leurs sexes, âges, professions, activités, pratiques agricoles, pratiques d'autoconsommation et aussi leurs pratiques de commercialisation de leurs produits agricoles et de consommation de produits achetés au marché ou en magasin).

mesurer les quantités d'aliments consommés par jour pour avoir une idée de leurs rations alimentaires journalières. Puis mesurer aussi la proportion des aliments vendus et achetés en ville.

Je ferai moi-même les enquêtes de terrain, accompagné d'une autre personne tout au plus, mais dans le souci de ne pas effrayer les informateurs, il n'y aurait pas de troisième personne dans l'optique de générer des données fiables et pertinentes. Il faudrait que je développe une relation avec mes informateurs, établir des liens de confiance, observer leurs pratiques quotidiennes et faire un vrai travail d'ethnologie en favorisant l'approche qualitative. Ainsi, mes questions seront ouvertes et ma participation sera immersive et totale.

Je ferai des observations directes et je prendrai des notes dans mon journal de terrain pendant les deux ou trois premières semaines afin de connaître le milieu, la population, les détenteurs des savoir-faire et les informateurs clés. Je pourrai alors commencer avec les entrevues audio tout en continuant à tenir scrupuleusement mon journal de terrain, ceci jusqu'à la fin de l'enquête, qui devra durer au moins deux ou trois mois. J'enregistrerai les entrevues, je noterai les dates et les types d'informateurs, et je les transcrirai²³, de préférence les soirs ou les fins de semaine au fur et à mesure du déroulement de l'enquête. Il me semble important de prévoir des entrevues semi-dirigées que je ferai auprès des agriculteurs, hommes et femmes afin de saisir la dynamique du genre dans le milieu rural. Je mettrai en annexe à ce travail un guide d'entretien avec des questions ouvertes. Les thématiques qui proviennent de l'anthropologie de la consommation ont toujours attirées ma curiosité intellectuelle. D'autres raisons m'encouragent dans cette voie. Haïti, la Faculté d'Ethnologie²⁴ de l'Université d'Etat d'Haïti, la Direction des Etudes post-Graduées ont besoin d'ethnologues chercheurs/chercheuses qui puissent étudier et réfléchir sur le

²³ (Résumer les principales informations dans mes guides de collecte d'information).

²⁴ Le domaine de l'anthropologie est en train de disparaître dans le pays, en ce sens qu'il y a non seulement un nombre très restreint d'anthropologue et que pire encore la Faculté d'Ethnologie qui devrait mettre l'accent sur l'anthropologie, au contraire elle s'en éloigne considérablement pour se tourner vers la sociologie et la philosophie. C'est en quelque sorte le déclin de l'ethnologie en Haïti qui est possible en raison de la fuite de bon nombre d'ethnologue après la chute de Jean Claude Duvalier. En ce sens il faut constater la proximité des ethnologues de l'époque par rapport au pouvoir des Duvalier.

patrimoine alimentaire, l'alimentation, et les enjeux de ces thématiques qui regroupent divers thèmes de recherche.

Critères de choix de la population : Dans le contexte la quatrième section communale, les critères de sélection de la population d'étude sont les suivantes. **En premier lieu**, la personne doit résider de façon permanente dans un *lakou* de la quatrième section communale. Je mets l'accent sur la constance de la résidence dans la mesure où il y a une série de personnes dont leurs ascendants habitent dans un *lakou* mais qui viennent les visiter de façon très régulière sans pour autant habiter eux même cet espace social qu'ils ont des fois beaucoup de mal à décrire. Pour qu'une personne puisse faire partie de la population d'étude, il faut qu'elle réside de façon continue et constante dans les *lakou* de la quatrième section communale. **En deuxième lieu**, il doit s'agir d'un consommateur, d'un cultivateur ou d'une commerçante de l'une des localités de la quatrième section communale qui est soumis à cette dynamique et logique de choix entre les produits importé, locaux et régionaux. **En troisième lieu**, il doit donner son consentement par le biais du formulaire de consentement. En théorie, je dirai qu'il est préférable que cette personne ait l'âge de la majorité pour que son consentement soit acceptable, mais il y a lieu aussi de préciser les problèmes qui sont liés aux registres d'état civil dans le milieu rural. Je dois aussi préciser qu'en tenant compte du niveau d'instruction, il y a lieu de constater deux (2) catégories de personnes dans les *lakou*. D'une part, il y a les personnes qui ont un niveau de scolarisation assez élevé et d'autre part il y a des personnes qui sont soient analphabètes ou qui savent à peine lire et écrire.

Saturation des données empiriques : En recherche qualitative, la détermination définitive de la taille de la population de l'étude s'achève en réalité au moment de la collecte des données. Cette détermination s'appuie sur le principe de la **saturation des sources**. Cela signifie qu'il faut arrêter la collecte auprès des éléments de la population dès qu'il est possible de prédire qu'il y aura répétition dans les informations recueillies. Les répétitions d'information recueillies auprès d'éléments supplémentaires de la population n'ajouteraient

en effet rien de plus à la compréhension du problème à l'étude, et leur cueillette se ferait au détriment du temps à consacrer ensuite à l'analyse (Angers 2005 : 112-113).

1.2.3.- Elaboration des instruments de collecte des informations empiriques :

Conjugaison du Guide d'entretien et du Guide d'observation pour la triangularisation de l'information

Je ferai usage d'un guide d'entretien qui comportera des questions ouvertes et liées à mes objectifs de recherche et aux questions spécifiques de recherche. Dans une perspective de triangularisation de l'information, j'utiliserai d'une grille d'observation qui me permettra de collecter des données mais surtout de constater la pertinence des informations provenant du guide d'entretien car je dois rappeler qu'il peut exister un grave décalage entre ce que les individus disent et ce qu'ils font en réalité. Il convient de dire que le guide d'entretien me permettra de connaître les discours sur les consommations alimentaires alors que le guide d'observation m'aidera dans l'observation directe de ces consommations et par conséquent j'aurai une vue beaucoup plus générale sur la réalité du fait consommatoire de la quatrième section communale.

Mise en place d'un journal de bord : Lors de la réalisation de l'enquête de terrain, je ferai usage d'un journal de bord appelé encore journal de terrain de l'ethnologue. Par le biais de cet outil, je noterai les difficultés de la recherche, les informations que les outils de collecte d'information ne permettront pas de répertorier. La cartographie communautaire, ainsi que les noms des localités, des sous-localités, et des petits chemins « chimen » seront pris en compte. Les différents modes de vie sociaux seront signalés dans mon journal de bord.

1.2.4-Apprivoiser le terrain ²⁵ par la cartographie communautaire ou « *The Mapping* »

Le but de la cartographie communautaire consistera à présenter d'une manière panoramique les dimensions territoriales des trois régions agro-écologiques car on ne peut prétendre étudier les significations et les logiques des consommations alimentaires en dehors de la connaissance de son espace géographique et surtout de la répartition des phénomènes sociaux à travers l'espace.

Il convient de préciser que le phénomène de la consommation alimentaire se réalise dans un espace sociale et géographique que les acteurs sociaux habitent. C'est pour cela que la dimension spatiale est d'une importance capitale non seulement en anthropologie mais pour toutes les sciences humaines et sociales, d'où la formulation de « *mapping* » utilisée par les anglophones. Dans chacune des localités, je chercherai les limites géographiques à l'aide des cartes disponibles. D'autres points d'intérêt seraient de décrire la distribution géographique des activités de subsistance, des productions agricoles, des différentes consommations domestiques des produits agricoles des membres de la communauté en mettant l'accent sur les produits agricoles tels que le riz, le maïs et le haricot. La cartographie offre l'avantage supplémentaire de faciliter les relations entre celui qui effectue l'enquête de terrain et les membres des localités de la quatrième section communale.

Au début de la conception de la recherche, je voulais faire usage exclusivement du concept de « *ménage* », mais une fois sur le terrain je me suis rendu compte qu'un *lakou* dans un certain sens pouvait être considéré tantôt comme un ménage et tantôt comme un regroupement de ménage. Ce constat empirique est en quelque sorte pour moi une sérendipité (*serendipity*²⁶) (Mongardini et Tabboni 1998 : 262) car je ne m'y attendais pas et

²⁵ Le terrain est compris à la fois comme espace physique et comme objet d'étude.

²⁶ Son dernier livre, *The Travels & Adventures of Serendipity: a Study in Historical Semantics and the Sociology of Science*, publié au cours de la dernière année de sa vie, malgré six opérations chirurgicales pendant cette même période, confirme l'intérêt de Merton pour les aspects surprenants, imprévisibles, de la réalité sociale. Il analyse les démarches inattendues de l'acteur qui conduit sa recherche, mais aussi les conditions historiques qui favorisent ou affaiblissent l'utilisation d'une découverte occasionnelle. Pour Merton, la notion de *serendipity* désigne l'apparition d'une donnée inattendue et « anormale » au cours d'une recherche

cela a été l'occasion d'un recul réflexif et épistémologique dans le cadre de la recherche. C'est pour cela que j'ai pris en compte les deux notions.

1.2.5.-Difficultés objectives et subjectives rencontrées sur le terrain

A priori je dois avouer que je préfère m'accoutumer avec les difficultés au lieu de les répertorier mais je pense lister quelques unes qui font obstacles à la production de donnée qui est aussi quelque chose de chère à l'activité ethnographique. Les conditions de transport dans les localités de la quatrième section communale sont très difficiles car la route est faite en terre battue, avec des pierres qui incitent la motocyclette à faire des bonds qui me secoue l'estomac. Ce sont des taxis moto qui sont les principaux moyens de transport dans les localités de la quatrième section, donc je suis obligé d'y monter. La dernière difficulté que je peux citer, c'est le fait que dans les entretiens, je suis dans l'obligation non pas juridique mais professionnelle, de me dédoubler en plusieurs personnes ou acteur, car c'est moi qui pose les questions, c'est moi qui suis le scripteur, c'est moi qui suis l'observateur des faits et gestes du répondant, c'est moi qui assure la gestion de l'appareil servant à enregistrer les paroles et enfin à la fin de l'entretien, après une dure journée de labeur, une fois dans ma chambre, bien que je sois fatigué, je suis obligé de faire les transcriptions. Malgré tout cela, je tiens à ce que le travail soit fait, c'est cela l'ethnographie.

empirique, une donnée qui peut la réorienter ou conduire à une nouvelle interprétation. La *serendipity* se manifeste d'abord de manière imprévue: sur le chemin du scientifique une donnée se présente, qui ne cadre pas avec son hypothèse. L'imprévu peut se présenter comme une conséquence des conditions sociales de la recherche, mais dépend surtout de la réceptivité et de la sagacité du chercheur. L'« anomalie » est une autre caractéristique de la *serendipity*, les données sont « anormales », elles contredisent les certitudes établies, ce qui stimule la curiosité, ouvre les portes de la créativité et oblige à formuler de nouvelles hypothèses. La rencontre de la *serendipity* doit enfin être « pertinente », c'est-à-dire avoir une position stratégique par rapport à la formulation d'une autre théorie ou de l'extension de la théorie initiale. *HERMÈS* 37, 2003.

1.2.6.- Modalités de traitements et d'analyse des données empiriques selon l'approche qualitative

- *Dépouiller, coder, transférer sur un support informatique et ensuite les traiter* : La première phase est la préparation des données, laquelle permet d'extraire toute la richesse possible des données recueillies. Cela s'effectue en trois temps. En primo, il faut d'abord **dépouiller** l'amas d'informations recueillies, qui sont des données brutes ; ces données brutes sont constituées de **notes** d'observation, d'enregistrements d'entrevues, de résultats d'expériences. Puis, il est nécessaire de coder et de **transférer** ces données sur un support informatique afin de pouvoir les transformer par la suite. Enfin il s'agit de les **traiter** et de les mettre en forme pour en permettre l'analyse subséquente (Angers 2005 : 145). Il est nécessaire de catégoriser soigneusement les données brutes, en ayant toujours en tête le problème de recherche, afin de s'assurer que le dépouillement, le transfert et le traitement sont réalisés correctement. En fait, cette phase est si importante que les analyses les plus fines ou les plus originales seraient inutiles et non valides si les données sur lesquelles elles se basent étaient mal préparées (Angers 2005 : 145).

Dépouiller les données : Les données brutes doivent être dépouillées pour pouvoir ensuite être transférées et traitées sans anicroche. Le dépouillement commence par un contrôle de la qualité de ces données car il ne faut conserver que celles qui sont utilisables. Il restera ensuite à finaliser la catégorisation de certaines données (Angers 2005 : 145-147).

Le contrôle de la qualité de des données : Le contrôle de qualité est porté principalement sur la pertinence des informations par rapport aux objectifs de la recherche et sur la cohérence des informations à la réalité. Il y a d'autres aspects mais ce sont ces deux particularités qui ont beaucoup plus retenu mon attention (Angers 2005 : 146-147).

Coder les données : Le codage va rendre possible le transfert et le traitement des données brutes. Cette opération permet de rattacher un symbole à un ensemble de données ou à une donnée recueillie. Le codage est généralement effectué à l'aide d'une numérotation, qui se fait habituellement en trois phrases (Angers 2005 : 145-147).

Le transfert des données qualitatives : Les données qualitatives sont constituées de discours enregistrés, de notes d'observation consignées dans un cahier de bord et d'extraits documents sur fiches. Dans ces deux cas, l'ordinateur a déjà pu servir à les conserver. Les propos enregistrés sont dactylographiés, puis ils sont maintenant saisis dans le logiciel (Word) permettant d'en faire le traitement par la suite. La révision du transfert des données qualitatives consistera à tout relire pour s'assurer que la transcription est conforme. Le transfert consiste à transcrire littéralement l'enregistrement. Le codage déjà fait de chaque informateur et la numérotation de chaque question et sous-question doivent être transférés par la même occasion pour le traitement subséquent (Angers 2005 : 140-147). De plus la transcription de l'entrevue doit contenir des précisions sur le langage non verbal²⁷ de la personne interviewée (Angers 2005 : 145-147).

Le regroupement par thème ne se fait pas à l'aide des dimensions du schéma conceptuel ou de cas retenus parmi les éléments de la population. Par exemple, durant mes observations sur les consommations alimentaires dans les localités de la quatrième section communales j'ai pu retenir des thèmes et sous-thèmes²⁸. Ces thèmes ou catégories analytico-culturelles deviennent alors des files conductrices pour rassembler les données qualitatives recueillies. Je n'ai pas pu trouver ces thèmes et sous-thèmes à l'aide des règles établies mais j'ai plutôt fait usage de mon bon sens et de ma perspicacité. La recherche qualitative permet de retravailler continuellement et progressivement le problème de recherche parce qu'elle utilise abondamment *l'itération* qui est un processus fait de répétitions, de révisions, d'approximations et de remodelage, dont il peut être fait usage tout au long de la recherche (Angers 2005 : 145-147).

²⁷ (Mimiques, impressions dégagées, lapsus, actes manqués et autres).

²⁸ Significations de la consommation du maïs pour les adultes de plus de 40 ans - Consommations alimentaires domestiques, etc...

Conclusion partielle

Les approches théoriques telles que l'ethno méthodologie, le symbolisme, l'échange-don et enfin la perspective interdisciplinaire sont les outils nécessaires pour comprendre le phénomène complexe de la consommation alimentaire dans la quatrième section communale de Saint-Marc. La méthodologie de cette recherche est axée principalement sur l'ethnographie réflexive qui implique cette relation entre le sujet qui effectue la l'étude de terrain et l'objet étudié.

De ce fait, la méthode qualitative est à l'honneur et par conséquent comme outils de collecte d'information ethnographique il y aura un guide d'entretien et un guide d'observation. Des critères sont définis pour la constitution de la population d'étude et la saturation permet de déterminer la taille du groupe étudié. Une cartographie communautaire permettra une compréhension effective du terrain qui est compris à la fois comme espace physique et comme objet d'étude.

CHAPITRE II

Présentation de la quatrième section communale dans ses dimensions physiques, géographiques et socio-économiques

Introduction

Les comportements sociaux et plus particulièrement les consommations alimentaires peuvent être répertoriés dans un espace à la fois social et géographique. C'est pour cela qu'il est nécessaire de faire une présentation des dimensions physiques, géographiques et socio-économiques des localités de la quatrième section communale.

2.1.-Environnements physiques et géographiques

Dans cette partie de la recherche je présenterai la quatrième section communale dans ses aspects géographiques et infrastructurels.

2.1.1.-Situation géographique

Chef-lieu du troisième arrondissement du département de l'Artibonite, la commune de Saint-Marc est située à 95 km de Port-au-Prince et à 50 km des Gonaïves, le chef-lieu du département. C'est une ville côtière très attrayante de par sa configuration, ses plages et ses traditions, qui s'appelaient autrefois « Amani-y ». Son nom actuel, « Saint-Marc » comme son Saint Patron, lui a été donné par les colons français qui ont occupé la zone à compter de 1716. L'intense activité commerciale autour de son port lui a conféré la renommée de ville attractive (Polynice 2014 : 13).

Elle est localisée dans la partie nord d'une plaine littorale en forme de croissant, limitée à l'ouest par la mer et à l'est par des reliefs montagneux qui la verrouillent au sud et au nord.

La commune est peuplée de 242 485 habitants (recensement par estimation de 2009) pour une superficie de 548,23 kilomètres carrés, ce qui donne une densité de 436 hab/km². Sa superficie est répartie en six sections communales²⁹ (Polynice 2014 : 13-14).

La quatrième section communale de Saint-Marc est connue officiellement sous le nom de Lalouère. Elle est limitée au nord par le bassin de l'Artibonite, à l'est par Verette, au sud par les territoires montagneux de Charettes et de Goyavier et à l'ouest par la Ville de Saint-Marc. Elle s'étend sur une superficie de 97,05 km² et elle est divisée en plusieurs localités³⁰ (Aladin 2015 : 9-10).

Il y a trois zones agro-écologiques établies en fonction des microclimats, de la géomorphologie et de la végétation : La zone Bois l'État - Grand Fond qui constitue un plateau sec avec une végétation spontanée (cactus, de bayahondes, de bois cabri, de neems) associée avec des cultures sous la pluie telles que le maïs, le sorgho, le pois congo, les arachides. La zone qui s'étend de Barbe à La Garenne est constituée d'un ensemble de petites plaines irriguées permettant des cultures comme la banane, le riz, les haricots, les tomates, la canne à sucre, etc. La zone de Gilbert jusqu'à la frontière avec Verrettes formée de mornes et de collines semi-humides où l'agroforesterie et l'arboriculture sont très développées (Aladin 2015 : 14).

2.1.2.- Voies de communication et moyens de transport

Cette section me permettra de faire une certaine cartographie de la quatrième section communale, en prenant en compte les grandes routes, ainsi que les petits chemins (*chimen*) que j'ai empruntés pour me rendre d'une localité à un autre ou d'une région agro-écologique à une autre.

²⁹ (1re Section Délugé : 58,91 km²; 2e Section Bois-Neuf : 132,18 km² ; 3e Section Goyavier : 46,63 km² ; 4e Section Lalouère (Hauts de Saint-Marc) : 96,40 km² ; 5e Section Bocozele : 180,36 km² ; 6e Section Charrettes : 33,75 km² (Polynice 2014 : 13-14).

³⁰ Venotte, Barbe, Grand Fond, Bois l'État, Dipson, Moreau, Guichamp, Janain, Bally, Lalouère, Procou, Roussette, La Garenne, Savary, Gilbert, Painson etc.

La route principale qui relie la ville de Saint Marc à la quatrième section est une route en terre battue très cahoteuse qui arrive jusqu'à Gilbert (soit 4 km). A partir de cette route partent plusieurs ramifications qui mènent soit à Grand Fond, à La Garenne, à Pocou ou à Charrette en partant du carrefour Dorval. Elle est très fréquentée par les motocyclistes qui font le transport des gens ou des marchandises vers la ville ou vice-versa (Polynice 2014 : 13-14).

Dans les lignes qui suivent je mettrai l'accent sur la communication et la non-communication des voies de communication dans la quatrième section communale.

Comme point de départ, le découpage géo-agro-écologique du Projet AKOSAA a été pris en compte, c'est-à-dire que mes observations sont portées sur trois zones agro-écologiques ainsi réparties. A l'intérieur de chacune de ces trois zones agro-écologiques, il y a toute une série de localités, avec des champs de produit agricole, des maisons, des « *Lakou* », des lacs, des rivières, des églises protestantes et catholiques, des « Onfò³¹ », des activités de subsistance tenues par les résidents, des plaines et des mornes, des coopératives, des fontaines publiques surtout dans la deuxième zone et une partie de la troisième zone agro-écologique, des moyens de transport public ou privé comme les motocyclettes ou les animaux domestiqués à cet effet, les « *demanbre*³² » qui font intrinsèquement partie des « *lakou* », les plantations de maïs, du riz et d'haricot ou de produits locaux, la prépondérance de la consommation de produit importé, les restaurants en plein air ou informels ou « *Anba dra* » et sans oublier qu'il y a toute une mode de vie sociale, assez chaleureuse et solidaire qui existe dans les localités de la quatrième section communale.

³¹ Lieu de culte pour les pratiquants de la religion vodu.

³² Le démembré représente cette portion de terre ou ancienne maison de la famille qui même en cas de transaction par les héritiers sera réservée ». Un espace de recueillement et de réactivation de l'énergie pour les Haïtiens qui vivent autant dans les grandes villes du pays que dans la diaspora, d'après l'informateur.

Il existe plus de trente deux³³ (32) localités dans ces trois zones agro-écologiques. Parmi les localités qui ne sont pas encore répertoriées, je peux citer, entres autres, *Chiquette, Roger, Toman, Marché en fer, Durantin, Taca, Habricot et Kay Pierre/Pierre Savary* qui sont de petite localité avoisinante de Savary. La localité de surpris I – II n'est pas répertorié dans la liste des trente deux (32) localités de la quatrième section communale de Saint-Marc.

Il y a une route faite en terre battue qui relie la Ville de Saint-Marc avec la quatrième section communale et les différentes localités des régions agro-écologiques. Quittant la ville de Saint-Marc, pour se rendre à la quatrième section communale, la première localité que l'on empruntera c'est celle de *Surpris I* et de *Surpris II* et par la suite j'arriverai jusqu'à *Venote* qui succède les deux précédentes.

Une fois arrivé dans la localité de *Venote*, je suis en présence d'un carrefour où il y a deux (2) routes, l'une vous conduira dans la Première Région Agro-écologique et l'autre vous mènera tout droit à la deuxième région agro-écologique et aussi à la troisième région agro-écologique. J'ai aussi pour point de repère dans le carrefour, une église protestante qui porte le nom de : *Eglise sur le Rocher Parole de vie # 68 A*. Tout au long de la route conduisant à la localité de *Venote*, il y a beaucoup d'activité d'appoint où l'on vend toute une multitude de produit. Il y a lieu aussi de noter que l'architecture vernaculaire n'est pas très dense dans les localités de *Surpris I* et de *Surpris II*. Et que les maisons sont assez similaires de celles se trouvant dans la ville de Saint-Marc. La proximité de ces deux localités par rapport à la ville de Saint-Marc peut être un élément explicatif. Cependant, en dépit de sa proximité avec la ville, l'élevage libre reste une pratique courante.

Les localités telles que : *Abricot, Durantin, Barbe, Moreau, Guischamp, Lalouère, Marché en Fer, La Garenne, Chikette, Toman et Roger* sont comprise dans la deuxième région agro-écologique. Quelqu'un dont le point de départ est la ville de Saint-Marc, pour se rendre à la

³³ Les trente deux (32) localités répertoriés sont: *Venote, Barbe, Grand Fond, Bois l'État, Dubuisson, Moreau, Guichamps, Jeannin, Morne Jeannin, Bally, Lalouère, Pocou, Roussette, La Garenne, Savary, Gilbert, Pinson, Tajette, Viellot, Jambon, Vieux Caille, la Voûte, Guillon, Corail, Laverne, Dumany, Gadère, Négrièle, Bally Yvon, Rassemblé, Robert, Dorval*

troisième région agro-écologique, il peut emprunter la route de la deuxième région agro-écologique et une fois arrivé dans la localité de *Marché en Fer* il y a une autre route qui conduit à la troisième région agro-écologique où l'on trouvera les localités suivantes telles que : *Savary, Kay Pierre, Picard, Gilbert, Dumany, Robert, Barbin, La Voûte, Champany, Tapion, Cabrette* (Zone de *Verette*) etc...

A partir de la localité de *Gilbert*, plus précisément dans la sous-localité de *kay Dibwa* une personne peut emprunter un petit chemin pour se rendre dans une localité limitrophe qui est celle de *Picard*. Dans ce dernier il y a une institution sanitaire qui porte le nom d'Hôpital « *Dieudonne* ». Ce dernier est choisi dans la mesure où il appartenait à un notable de la zone qui a beaucoup œuvré pour le progrès de la quatrième section communale de Saint-Marc. Tout juste à côté de l'hôpital, il y a une institution scolaire primaire et en face il y a la résidence des infirmières qui travaille dans l'institution sanitaire mais qui ne sont pas forcément originaires de la région.

Si une personne continue dans la route, elle aboutira à la localité de *Picard* qui conduit à d'autres localités qui sont *Savary, Pierre Savary* et *Kay Pierre*. Ces dernières sont dénudées et sèches et il n'y a pas beaucoup *lakou*. Il n'y a pas aussi cette profusion d'activité de subsistance sur le périmètre de la route. La terre est blanchâtre et au fond des bois j'ai pu voir quelques gamins qui faisaient leurs jeux.

La production du charbon de bois est la principale activité de subsistance des résidents de la zone, c'est par le biais de celles-ci que les familles se nourrissent. Ils produisent du charbon de bois en quantité pour aller les vendre dans le marché qui se trouve à Pont-Sondé. L'industrie du charbon s'intensifie dans la quatrième section communale et il ne suffit pas de la critiquer mais on doit chercher à saisir la complexité de cette activité.

De ce fait, les trois localités susmentionnées sont déboisées et le processus de déboisement est à son paroxysme. Il est difficile de trouver un arbre pour échapper au soleil torride de la région. Sans façon et de façon systématique et anarchique, les arbres sont coupés et récupérés pour la production du charbon. Les agriculteurs de la zone se plaignent de la non

rentabilité de l'agriculture et même de l'élevage mais ils ventent de la façon dont les fonds provenant de la vente du charbon de bois leurs permettent de nourrir les membres des *lakou*.

Le mulet, progéniture hybride, est très utilisé par les résidents de ces trois localités, surtout en raison des traits caractéristiques de cet espace montagneux. Cet animal est reconnu pour être beaucoup plus résistant et brutale que ses géniteurs. Après ces trois localités celle qui en suit c'est celle de *Marché en Fer*, dénommé ainsi en raison de l'existence d'un marché qui est aussi désigné sous cette même appellation.

Tout chemin mène à Rome, quelqu'un peut emprunter d'autre route pour se rendre à la troisième région agro-écologique, il est possible d'emprunter toute la route de la première région agro-écologique jusqu'à la localité de *La Garenne* et une fois arrivé à cette dite localité, la Grande Route en terre battue prend fin pour céder la place à un petit chemin étroit dans les habitations où seuls les piétons et les personnes ayant des chevaux ou autres auront accès. Même les motocyclettes ne peuvent l'emprunter. Ce petit chemin étroit me conduit directement dans les localités telles que *Toman, Roger*. Il y a une rivière dans la localité de *Toman*. Le petit chemin ou je dirais sentier qui traverse cette localité me conduit directement dans la localité de *Gilbert* qui relève de la troisième région agro-écologique et dans cet espace social, il y a des d'autres petit chemin qui conduirait quelqu'un dans la localité de *Picard, de Savary, de Pierre Savary, de Kay Pierre* pour arriver jusqu'à la localité de *Marché en Fer*.

Il y a un autre petit chemin dans la localité de *Gilbert* qui conduit directement sur la Grande Route qui relie la localité de *Gilbert* avec l'entrée de la localité de *Picard* jusqu'à la localité de *Marché en Fer* qui fait la jonction avec la grande route qui traverse la première région agro-écologique. Je dois souligner que la localité de *Gilbert* est l'une de quelques rares localités qui possèdent une sous-localité et dans le cas de *Gilbert* celle-ci s'appelle « *Kay Dubwa* » ou encore « *Ka Dibwa*³⁴ ». Dans cette sous-localité, il y a beaucoup de fontaine d'eau, c'est toute la première région agro-écologique qui est une zone très irriguée où l'eau

³⁴ Chez Dubois

coule à flot. Dans les fontaines en question, l'eau coule, déverse par l'intermédiaire d'un tuyau.

Le petit chemin à *Gilbert* qui mène sur la Grande route, si quelqu'un l'emprunte sans détour, il te conduira directement dans la coopérative de *Gilbert*. L'entrée du petit chemin se trouve à côté de la fontaine d'eau publique et bien entendu il conduit dans cette autre partie de la localité de *Gilbert*. Cette autre partie est connectée avec la grande route et lorsque je continue sur cette voie, je devais traverser une rivière qui traversait elle-même la route. Cette rivière porte le nom de « *Paskamèl* » et je l'ai traversé comme si je jouais à la marelle et une fois de l'autre côté, selon des résidents de la zone, j'étais arrivé à la localité de la *Fortune* mais ils considéraient que celle-ci était à l'intérieur de *Gilbert* qui symbolisait l'ensemble ou le tout.

La *Fortune*, dans leurs représentations est en quelque sorte une sous-localité de *Gilbert*. La source de la *Fortune* une fois captée par des techniciens, alimente en eau toute la deuxième et la troisième région agro-écologique. Toujours sur le trajet de *Gilbert* et de la *Fortune* en particulier il y a un lycée qui porte le nom de Faustin Soulouque. Je dois dire que c'est une voie de communication que des automobiles peuvent emprunter, ce n'est pas un petit chemin. Cependant une fois arrivée devant la coopérative cœur-Unis qui a été réhabilitée par le Projet AKOSAA de l'Université Laval et du Gouvernement du Canada la route prend fin pour céder la place au petit chemin.

Le local de la coopérative est peinturé en jaune et vert. Les matériaux servant à l'édification de cette institution sont des blocs, des ciments, du fer, des tôles, des pierres à la fondation, etc. En face de la coopérative, sous un manguier, par le Projet AKOSAA, sont installés plusieurs chaises ajustées avec du ciment dans le sol pour qu'on ne puisse pas les déplacer. Ces sièges sont faits en fer et le lieu où ils se trouvent est en quelques sortes l'embryon d'une place publique comme celle de Champ de Mars se trouvant en plein cœur de Port-au-Prince, la capitale de la République d'Haïti.

Un peu plus loin, il y a une église Baptiste et il y avait quelques filles et femmes qui faisaient le ménage car c'était un jour de samedi, il fallait rendre propre et préparer le lieu de culte que l'on considère comme un lieu saint. Pendant que l'on nettoyait l'espace, une chorale était en train de faire une répétition car elle allait performer demain matin qui sera un dimanche. Le premier voisin de cette église, sur la main droite, c'est un cimetière. La grande route se termine ici, devant ce dernier et après je dois emprunter des petits chemins qui me conduiront plus éloignée telle que *Robert, Barbin* etc.

Dans ces localités plus lointaines c'est presque la même réalité mais il y a quelque chose qui constitue leur particularité, c'est en quelque sorte la peur bleue que les résidents ont des étrangers. Dans une certaine mesure une forme de xénophobie mais pas au sens strict du terme. Pour mieux les comprendre, en tant qu'haïtien, il faut faire *tabula rasa* sur les a priori qui entourent la notion « *d'étranger* » car celui-ci aux yeux des résidents des localités lointaines, ce n'est pas forcément ou exclusivement une personne de couleur blanche, mais les citadins venant des différentes villes y compris celle de Saint-Marc sont considérés comme étant un étranger dont il faut se méfier et s'il le faut chasser à tout pris. Toutes les personnes qui n'habitent pas ces localités et que les résidents n'ont pas l'habitude de voir sont considéré comme étant des étrangers purement et simplement. Ils développent une hostilité assez remarquable face aux étrangers. L'étranger une fois dans la zone, les résidents le questionnent sur sa présence dans la zone et il se voit dans l'obligation de justifier sa présence. De mon côté, j'étais accompagné d'une personne qui habitait la zone et qui était connu de plus d'un, ce qui m'a facilité la tâche.

Pour se rendre dans la première région agro-écologique, si quelqu'un avait comme point de départ la ville de Saint-Marc, il doit passer par la Grande Route qui mène aux localités *Surpris* pour ensuite arriver jusqu'à la localité *Venote* l'ethnographe sera face à un carrefour et il choisira la route qui est sur sa main gauche, à ce moment la première localité de cette région agro-écologique qu'il empruntera ce sera celle de *Taca* appelé affectivement *montaka*. Une analyse linguistique du terme *montaka* est nécessaire. Le préfixe *mon* exprime une possession, une appartenance et beaucoup plus encore en créole régional, il

désigne quelque chose d'affectif ou que l'on affectionne. Plus loin, l'aventurier, l'ethnographe trouvera les localités telles que *Guillon, Bois l'Etat, Rassemblé, Grand Fond, Lexandre, Gadère, Liancourt, Verette, etc.*

La première région agro-écologique est une zone aride et parsemée de cactus. La misère règne en maître et seigneur. Les habitants de cette région avouent que l'année 2015, ils n'ont presque rien récolté dans leurs plantations en raison de l'absence continue de la pluie dans la zone. Leurs récoltes, leurs productions agricoles dépendent de la pluie alors que celle-ci leur a posé un lapin pendant presque toute la période de leurs cultures agricoles. C'est une véritable tragédie grecque comme celle du célèbre dramaturge Sophocle. Il n'y a que de très rare fontaine d'eau, quelqu'un qui emprunte cette route doit être muni de sa bouteille d'eau sinon il risque de crever de soif dans ce désert antillais.

La couverture végétale de la zone laisse à désirer car les habitants ont presque coupé tous les arbres dans le but d'alimenter l'industrie du charbon. La production du charbon est très dense dans cette zone, d'ailleurs les résidents vous diront que la vente du charbon de bois par sac est leurs principales activités d'appoint. Dans cette partie de la quatrième section communale, le soleil est beaucoup plus torride en raison de la pénurie d'eau, de pluie et de d'arbre. Toute la route qui traverse la première région agro-écologique est entièrement en terre battue et les pieds maladroits risquent d'heurter des cailloux qui sont jonchés tout au long du grand chemin. Il y a des petits chemins qui conduisent dans des plantations différentes. Ce sont ces petits chemins³⁵ qui m'ont vraiment permis d'observer l'univers rural qui est très complexe.

Arrivé dans la localité de *Grand Fond*, il y a lieu de signaler une particularité, mis à part du concept de localité qui est usité pour désigner différentes parties des régions agro-écologiques, je propose la notion de sous-localité en raison du fait qu'à l'intérieur d'une

³⁵ L'ethnographe qui se contente de rôder seulement autour de la Grande Route et qui refuse de pénétrer dans les plantations les plus profondes ne pourra connaître la profondeur du monde rural.

localité il peut y avoir plusieurs autres localités. C'est le cas de la localité Grand Fond et les autres sous-localités qui se trouve à l'intérieur de celle-ci sont les suivantes : *Boutòl, Dekòm, Balage, Jacques Ego etc.* Lorsque quelqu'un se trouve dans la localité de Grand Fond, s'il continue droit sur la Grande Route, il aboutira à Pont Sondé, mais s'il refuse la Grande Route, et il fait un détour dans les petits chemins de la plantation il pourra se rendre dans une autre localité de la première région agro-écologique.

Quelqu'un peut se rendre dans la localité de *Chiquette* lorsqu'il se trouve dans la localité de *Grand Fond* et même de *Bois l'Etat*. Il y a un petit chemin un chemin qu'une motocyclette peut emprunter et qui conduit à *Chiquette*. Cette dernière a une particularité spatiale, c'est-à-dire qu'elle est comprise entre la première et la deuxième région agro-écologique. Si je me trouve dans la localité de *La Garenne*, c'est-à-dire dans la première région agro-écologique, il y a une route, vers la main gauche qui me permettrait de faire un détour pour me rendre dans la localité de *Chiquette*.

2.1.3.-Climat et ressources naturelles de la quatrième section communale

A propos des sols quelqu'un peut observer principalement deux types de sol au niveau de la zone : un sol calcaire, de couleur blanchâtre qui compose les versants des collines et des mornes et un sol alluvionnaire, de couleur noire, rencontré surtout au niveau des plaines. La texture de ce dernier est dominée par des éléments fins associés à d'autres particules relativement grossières rencontrées en surface ou en profondeur. Ce sol, de porosité élevée, contient aussi de l'argile dont la teneur est remarquablement plus élevée que celui des zones de pieds monts qui est plutôt caractérisé par une faible profondeur, une faible porosité et une forte pierrosité (Aladin 2015 : 13-14)

La quatrième section de Saint-Marc comprend deux rivières principales, une douzaine de sources et trois lacs collinaires. Les deux unités hydrographiques principales sont représentées par les rivières Veuve et Kobe qui se joignent au niveau de la localité de Barbe pour donner naissance à la Grande Rivière de Saint-Marc qui traverse la ville de Saint-Marc.

Ces deux rivières alimentent un réseau d'irrigation, composé d'environ 15 canaux et de plus de 40 kilomètres de longueur. L'essentiel des apports, en termes de débit est assuré par la rivière Kobe. La rivière Kobe prend naissance à partir de deux branches, l'une alimentée par la source Lafortune et l'autre par Bourbier (Gilbert). La rivière Veuve provient de l'un des versants de Goyavier (Bellevue). Les 3 Lacs collinaires situés à Bois l'Etat ont respectivement des superficies de 3500 m², 4050 m², 3750 m² (Aladin 2015 : 13-14)

Ainsi je retracerai les histoires orales des trois lacs artificiels se trouvant à Bois l'Etat qui se trouve dans la première région agro-écologique. Ces lacs se trouvent sur un terrain quasi vide et dans une certaine proximité avec une école Primaire publique. L'eau qui sert de contenant aux lacs a une couleur verdâtre et les périmètres sont très boueux. Des agriculteurs de la zone, qui font aussi de l'élevage ont l'habitude de faire venir leur bétail près des lacs pour qu'il puisse se désaltérer. Parmi les animaux qui sont attachés près du lac, il y avait des vaches, des chevaux, des ânes, etc.... Même la faune qui vivait en pleine nature profitait des bontés de ces lacs. Cependant, je dois signaler que les chèvres font l'objet d'un élevage libre mais elles ont une sorte de collier autour du coup pour les empêcher de pénétrer dans les plantations d'autrui sinon on risquerait de les mettre en pièce à coup de machette sous prétexte de justice communautaire.

L'institution scolaire qui se trouve à proximité des lacs s'appelle Ecole Nationale de Bois l'Etat. C'est une école primaire mixte qui fonctionne de 8 heures jusqu'à 1 heure. Il n'y a pas de section PM, c'est-à-dire dans l'après midi dans la mesure où les responsables n'ont pas des ressources énergétiques, humaines et financières disponibles à cet effet.

Selon quelques notables de la localité de Bois l'Etat et plus précisément des instituteurs d'école, les trois lacs sont érigés par le Ministère de l'Agriculture en l'an 2000 et surtout à l'époque les techniciens ont mis des poissons à l'intérieur. C'est pour cela que des personnes qui vivaient dans la région prenaient l'habitude de venir pêcher dans les lacs. Maintenant ce n'est malheureusement plus la même réalité car les trois lacs en question sont remplis de sédiments, c'est-à-dire qu'ils ont beaucoup de saleté à l'intérieur et que les

habitants de la localité ne peuvent plus venir faire leur rituel de la pêche, pourtant, religieusement les éleveurs emmènent leur bétail s'abreuver dans le lac.

Dans la localité de Bois l'Etat, il y a une rivière qui porte le nom de « *Dekom* » et qui irrigue presque toutes les terres qui se trouve en plaine c'est-à-dire « *Tè nan fon* » comme catégorie *emique*.

L'eau dans la quatrième section communale n'est pas exclusivement une ressource naturelle mais je peux l'aborder comme un patrimoine culturel. Dans cette partie l'eau est abordée sous l'angle du patrimoine dans la mesure où celui-ci est un espace commun pour les personnes qui vivent les localités de la quatrième section. La population locale s'approprie aussi de l'eau dans la mesure où elle l'utilise à plus plusieurs fins.

Si l'anthropologue Claude Lévi-Strauss introduit la notion de relativisme culturel, dans le cadre de ma recherche je ferai usage du relativisme de la pudeur en milieu rural surtout quand les individus prennent leurs bains. La compréhension de la notion de pudeur est différente d'un espace à un autre, d'autant plus que cette distinction se manifeste entre la pudeur issue des cultures urbaines et la pudeur dans les localités de la quatrième section communale.

J'aborderai la notion de pudeur dans une activité sociale qui est le bain, c'est-à-dire sur la manière dont les femmes, les filles, les hommes et les garçons prennent leurs bains dans les localités des différentes sections communales. Les personnes qui habitent la région prennent leurs bains dans des fontaines d'eau et dans des rivières. Elles prennent leurs bains en public, sans aucune gêne et aux vues des passants qui empruntent les petits chemins qui sont limitrophes avec la fontaine d'eau ou de la rivière en question.

Les femmes prennent leurs bains le plus souvent sans soutien de gorge et elles n'éprouvent pas de malaise si un homme passe dans les parages. Les seins comme partie du corps ne sont pas sacralisés par ces femmes de la quatrième section car il y a une certaine constance dans ce comportement. Si les seins ne sont pas occultés, par contre les hanches et le sexe de la femme sont bien cachés grâce à des culottes « *pantalon court* » ou des jupons. Dans les

milieux urbains plus précisément dans les quartiers résidentiels de l'aire métropolitaine de Port-au-Prince comme Turgeau ou Pétion-Ville c'est une autre vision qui se dégage dans l'activité du bain des femmes.

Les enfants prennent souvent leurs bains nus dans les rivières et les fontaines sans aucune crainte de sanction sociale ou communautaire. Ils sont très présents dans les rivières et les fontaines d'eau car ils ont aussi la responsabilité de remplir les récipients d'eau potable dans les *lakou*. Le transport de l'eau, de la fontaine d'eau au toit du *lakou* est du ressort des enfants voire des jeunes adolescents et adolescentes. Les hommes prennent leurs bains avec des culottes, avec leurs torsos nus, ils se lavent le corps. Ils font usage de l'eau de la rivière pour emmener leur bétail se désaltérer, se débourder les jambes.

La question de l'eau dans quatrième section communale est assez complexe ainsi j'aborderai celle-ci qui est un aspect important de la réalité car c'est par le biais de celui-ci que les plantations seront irriguées. Il y a aussi une symbolique religieuse qui existe autour de certaine rivière et je le prendrai en considération.

L'eau, l'irrigation et son symbolisme religieux dans la quatrième section communale seront prises en compte. L'irrigation dans le monde rural, c'est quelque chose qui est fondamentale dans la mesure où l'existence de la production agricole en dépend fortement et par conséquent les consommations alimentaires sont aussi liées. L'eau a une importance sociale considérable dans la quatrième section communale. C'est par le biais de cet outil que l'irrigation des plantations de maïs, de haricot et du riz est possible. L'eau est utilisée à des fins domestiques et surtout pour l'agriculture et l'arrosage de terre cultivable. Je dois noter que dans la deuxième région agro-écologique qui est une zone irriguée, il y a 18 blocs irrigations. Les blocs d'irrigation, c'est une manière dont la société civile³⁶ s'organise pour arroser les plantations de maïs, d'haricot et de riz dans la zone.

La première zone agro-écologique est une région sèche, aride et la plupart des localités ressemble vraisemblablement avec des déserts alors que la deuxième et la troisième région

³⁶ (Les associations de cultivateur)

agro-écologique sont des zones qui sont très irriguées et possèdent plusieurs rivières et sources. Cependant, en fonction du terrain, je dois nuancer mes déclarations car il y a une partie de la troisième zone agro-écologique qui est aride et presque déserte. Les localités de *Kay Pierre*, *Pierre Savary* et de *Savary* sont des espaces arides, sèches et la production du charbon est régulière comme activité de subsistance.

Dans la grande route de la première région agro-écologique, plus précisément dans la localité d'*Abricot*, qui fait suite à la localité de *Venote*, il y a une rivière. Dans cette localité il y a beaucoup plus de plantation que de *lakou*. Dans cette rivière, il y a des personnes qui se donnent pour métier de casser des pierres pour en faire des graviers afin de les vendre. Chaque après midi des camions viennent récupérer ces pierres cassées. Si d'une part, les petites pierres sont cassées à coup de marteau, d'autre part il y a de grosses pierres que des individus enlèvent dans cet espace aquatique pour ensuite les rassembler dans le but de les vendre dans la ville de Saint-Marc.

Les habitants de la zone prennent leurs bains dans cette rivière et ils y font aussi de la lessive tout en utilisant du savon et d'autre truc qu'ils se sont procurés dans la ville. Selon des croyances de la zone, les gens pensent qu'il y a un puissant esprit qui est le gardien de cette rivière. Cet esprit s'appelle « *Mèt Abriko* » et il se manifeste sous la forme d'un serpent terrifiant dont il faut avoir peur. Ce serpent, esprit gardien de l'espace spatio-aquatique peut se manifester physiquement seulement sous l'effet de conjuration, si celle-ci est réalisée à minuit par quelqu'un bien imbu de ce qu'il fait et qui porte uniquement des vêtements de couleur blanche.

Dans presque tous les coins de la rivière surtout dans les endroits limitrophes des arbres, n'importe qui peut observer des bougies blanches, ce sont des individus qui sont venus prier le serpent pour lui demander des faveurs de toutes sortes surtout d'ordre matériel. La question de l'eau est imbriquée avec le symbolisme. Je dois noter que le serpent, Maître de la rivière, apparaîtra sous la forme d'un serpent après la conjuration.

Rivière « Toman » : Avant tout, je rappellerai que *Toman* est le nom d'une localité dans la quatrième section. Bien souvent, des habitants préfèrent employer le nom de « *Nan Toman* ». Pourquoi ajouter un terme avant le nom de la localité ? Le « *Nan* » ajouté antérieurement signifie « à l'intérieur de » et quand un résident de la zone répète « *Nan Toman* », cela signifie « à l'intérieur de *Toman* ». Cette localité est traversée par un petit chemin qui est accessible seulement aux piétons. Cette localité possède une rivière que les passants aiment désigner sous le nom de rivière « *Toman* ». Au environ de 2 heure et de 3 heure de l'après midi, il y a plusieurs femmes et jeunes filles qui viennent laver des vêtements pour leurs *lakou* respectifs et bien souvent des jeunes gens et même des hommes sont toujours sur les lieux pour soit courtiser, soit donner des blagues aux femmes ou aux jeunes filles. Les femmes et ou filles font la lessive tout en étant assis sur une pierre alors que les hommes et ou jeunes hommes sont restés debout près d'elles ou ils peuvent aussi rester debout mais tout en prenant appui sur leur houe qui est outil utilisé dans l'agriculture.

Les femmes ainsi que les jeunes filles font la lessive avec quelque chose qu'elles appellent dans un langage vernaculaire « *batwèl* » et que je pourrai appréhender comme une catégorie *emic*. Je refuse toute tentation de vouloir traduire en français ce terme qui à mon humble sens perdrait tout son poids sémantique si on le traduirait en essayant de chercher son équivalence. Cependant il serait important de décrire la composition de cet outil des femmes. L'outil « *batwèl* » est façonné avec du bois provenant de l'arbre véritable ou du bois de chaîne. Par la suite elles polissent le bois jusqu'à ce qu'il devient l'objet désiré c'est-à-dire l'outil « *batwèl* ».

Le long de la rivière « *Toman* » sert de chemin aux femmes marchandes qui viennent du marché de « *Pont-Sondé* ». Elles empruntent ce chemin pour se rendre chez elles, dans les profondeurs du monde rural, c'est-à-dire dans les localités de *Gilbert*, de *Dumany*, de *Robert*, etc.

La rivière « *Toman* » peut être appréhendé sous l'angle de la complexité, dans le sens de sa multifonctionnalité. Elle sert en premier lieu, de lieu de passage de l'eau. Le long de la rivière sert aussi route, de chemin pour des passants, plus précisément les commerçantes qui

vendent au marché de *Pont Sondé*. La rivière est une porcherie dans la mesure où les résidents de cette localité ont l'habitude d'attacher leur porc ou truie sur les côtes de la rivière, ou ils peuvent aussi les laisser circuler librement dans la rivière. Sur les côtes de cette dernière, des chevaux, des bœufs, des vaches, des cabris et autres sont attachés pour qu'ils puissent manger de l'herbes frais et aussi de s'abreuver. En ce sens, la rivière « *Toman* », est en quelque sorte une « ferme ». Des oiseaux que les membres de l'appellent « *Pèchò* » viennent percher sur le dos des bœufs afin de récolter des parasites se trouvant sur la peau de l'animal dans le but de les consommer. Toutes les rivières de la quatrième section communale, plus particulièrement celle de « *Toman* » sert de salle de bain pour les résidents de la localité et de celles qui sont limitrophes. Mis à part les fontaines d'eau, dans cette rivière les enfants, les jeunes filles, les femmes, les jeunes hommes et les hommes viennent se baigner le matin et dans l'après midi surtout aux environs de 5 heure.

Dans une autre partie de la rivière « *Toman* », il y a des graviers, des sables que l'eau a transportés pendant les saisons pluvieuses. Sur d'autres côtes de la rivière « *Toman* », les résidents limitrophes cultivent des patates, des haricots, des bananes, du maïs et des foies du riz. A proximité de la rivière « *Toman* » il y a plusieurs *lakou* dont l'agriculture et l'élevage sont les principales activités. De la localité de *Toman*, une personne peut se rendre à celle de *Gilbert* en escaladant un petit morne et dans près de 15 minutes de marche, elle arrivera à destination.

Au niveau des fontaines d'eau, de l'irrigation, la différence qu'il y a, c'est le fait que la première région agro-écologique ne dispose pas de système d'irrigation et elle n'a que très peu de fontaine d'eau car celle-ci est une ressource très rare dans la zone. Par contre, la deuxième et la troisième région agro-écologique sont des zones irriguées qui possèdent beaucoup de rivières, de source et de fontaine d'eau, à l'exception de deux localités, celles de *Savary* et de *Pierre Savary* qui sont sèches.

Les fontaines d'eau peuvent aussi être abordées sous l'angle de la complexité en ce sens que je dois m'abstenir de les réduire uniquement à leurs utilités premières. Ainsi, je peux prendre en exemple une fontaine d'eau qui se trouve dans la localité de *Gilbert* mais plus

précisément dans une sous localité qui s'appelle communément « *Kay Dibwa* » où il y a deux fontaine d'eau où l'eau coule à flot dans la zone. C'est dans cette fontaine que les résidents de la zone viennent recueillir de l'eau pour remplir leur cruche dans le *lakou* et ils l'utilisent aussi pour cuisiner et faire la vaisselle. Ils (résidents) prennent aussi leurs bains dans les fontaines d'eau, ce sont de véritable lieu de liens et de tensions sociaux. Dans cet espace, les filles entretiennent de longue conversation entre elles.

2.2.-Environnement socio-économique

L'environnement socio-économique implique la nécessité de la prise en compte des aspects démographiques, des lieux de commercialisation et enfin des activités de subsistance.

2.2.1.-Population de la quatrième section communale

La quatrième section compte 16 000 habitants environ (CNSA, juillet 2013). La répartition de cette population n'est pas homogène : la densité est extrêmement élevée dans la partie sud-ouest de la section composée des localités tels Barbe, Guichamp, Moreau, Dipson, Guignon tandis qu'elle est relativement faible dans le nord et dans l'ouest où les habitats sont très dispersés. L'explication est la suivante : la partie ouest, en raison de sa proximité du centre de la ville et de sa topographie relativement plane offre une atmosphère beaucoup plus attrayante et plus vivable pour les familles (Aladin 2015 : 14)

2.2.2.-Marchés publics des localités de la quatrième section communale

Dans la quatrième section, il n'y a qu'un seul marché dénommé « *Marché en Fer* » situé à Janain à l'entrée de la route de Gilbert. C'est surtout un lieu d'échange des produits agricoles et rarement des produits non agricoles. Ce marché fonctionne deux fois par semaine (lundi et jeudi). Il faut surtout noter que la majorité des produits provenant de la section sont écoulés préférentiellement sur le marché du centre-ville et parfois à Pont sondés qui sont des lieux stratégiques tenant compte de leur proximité à des lieux de consommations importantes (Aladin 2015 : 15)

2.2.3.- Activités économiques de subsistances

A priori je dois préciser que cette dimension est liée avec **l'économie rurale**. L'agriculture est le secteur d'activités dominantes dans la zone. Elle constitue la première source de revenus pour la majorité des habitants de l'aire étudiée. Le commerce des produits agricoles est le deuxième secteur d'activités le plus important. Les activités commerciales sont le plus souvent pratiquées par les femmes tandis que les hommes s'occupent des travaux des champs (Aladin 2015 : 16). Tenant compte de l'agriculture et du commerce des produits agricoles je mettrai l'accent dans les lignes qui suivent sur les proportions des produits agricoles produits et sur celles qui sont consommées et vendues par les membres des *lakou* de la quatrième section communale.

2.3- Le *lakou* et le processus continu /discontinu de la stérilisation de sa production agricole

Le processus continu et discontinu de la stérilisation de la production agricole des « *lakou* » est l'expression d'une partie du sous-développement du monde rural haïtien et par conséquent **l'économie du développement** est à l'honneur.

Je dois préciser que les frontières sémantiques et herméneutiques qui séparent le consommateur du producteur ou de l'agriculteur n'est qu'une illusion de l'esprit. Dans le contexte de la quatrième section communale, les agriculteurs font partie d'un *lakou*, par conséquent en tant que membre d'une communauté familiale, ils sont aussi des consommateurs domestiques, ainsi j'assiste à la caducité des cloisons épistémologiques entre le consommateur et l'agriculteur/producteur et par conséquent je pourrais parler de cultivateur/consommateurs ou encore de cultivateur qui est à la fois producteur et consommateur.

Etant donné que ma recherche concerne la consommation du maïs, de haricot et du riz, je pense qu'il est nécessaire d'énumérer une typologie de ces produits cultivés dans la quatrième section communale. Concernant la riziculture, le type de riz cultivé est celui de « *Ti grenn, TCS, Ti zepon, Eric Pote* pour ne citer que ceux là. Le type d'haricot cultivé est le celui appelé *beurre, X rave, Tipitain, et noir* ». Les haricots « *x rave* » et « *Tipitain* » sont

introduit par les agronomes du Projet AKOSAA. Il n'y a pas vraiment une variété de maïs cultivée, seulement, les habitants de la zone dénotent deux catégories, celle qui est local et celle qui provient des États-Unis d'Amérique.

2.3.1- Proportion de la production locale produite par les lakou

Ce serait un affront épistémologique de ma part dans le cadre de la recherche, si je ne réservais pas une place pour la production agricole car il n'y a pas vraiment de clivage sémiologique entre les notions de consommateur des produits agricoles et de producteur de ces produits dans le contexte rural de l'agriculture des *lakou* de la quatrième section communale. Les consommateurs de produits agricoles que j'étudie dans les *lakou* sont aussi des agriculteurs producteurs des produits agricoles qui sont à la fois consommés dans la consommation domestique et qui sont aussi commercialisés dans les marchés publics du département de l'Artibonite.

2.3.2.- Proportion de riz produit et les conditions pathétiques de production de cette proportion

La proportion de riz produite par l'agriculture familiale est étroitement liée avec les superficies de terre cultivées par les agriculteurs consommateurs, les mains d'œuvres disponibles, le capital financier des membres du *lakou*, des modes de tenure de l'espace cultivé et enfin de la qualité de la terre mise en exploitation agricole. L'agriculture familiale est en inter-relation avec ces éléments empiriques qui peuvent permettre une meilleure appréhension de la production rizicole dans les localités de la quatrième section communale.

L'analyse des informations empiriques qui me sont disponibles me permettent de faire une certaine classification des proportions de la production rizicole dans les plantations englobantes les *lakou* de la quatrième section communale. Suivant ma classification qui est faite à la lumière du terrain, il y a cinq (5) catégories d'exploitation agricole dans les localités de la quatrième section communale qui est compartimentées dans les trois grandes régions agro-écologiques.

La première catégorie d'exploitation agricole est étendue généralement sur une superficie inférieure à un demi-carreau de terre qui est bien souvent réparti en terre qui se situe dans les montagnes (*Tè Otè*) et celle qui sont situées dans les plaines ou qui sont aussi irriguées (*Tè Wouze*). En réalité, ce ne sont que des parcelles de terre qui sont inférieures à un demi-carreau de terre. L'avantage que le cultivateur consommateur peut tirer dans ces parcelles écartellées, c'est le fait qu'il peut faire deux (2) récoltes dans sa riziculture. Ces récoltes sont réalisées dans des rythmes saisonniers vernaculaires appelés « *lepli* » et « *lesek* ». Le premier renvoie à la période pluvieuse qui se situe entre le mois de mai et de juillet, puis le second est situé entre le mois de janvier jusqu'au mars.

La proportion de riz récolté dans la première catégorie d'exploitation agricole peut se situer dans un intervalle compris entre un (1) sac jusqu'à trois (3) sacs de riz par récolte dans les plantations des *lakou* de la quatrième section communale. Selon les informations empiriques, il y a lieu d'affirmer qu'un sac (1) sac de riz encore brut après avoir été transformé par le moulin à riz de la zone devient l'équivalent de dix (10) marmites de riz raffiné et qui sont aptes à la consommation domestique et à la commercialisation. De ce fait, deux sacs de riz deviendront vingt marmites de riz et trois sacs de riz à lui seuls constituent trente (30) marmites de riz.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je dois rappeler qu'une (1) marmite de riz équivaut avec 2,78 kilogrammes et par conséquent dix (10) marmites (1 sac de riz) de riz correspondent avec 27,8 kilogrammes, vingt (20) marmites (2 sacs de riz) de riz correspondent avec 55,6 kilogrammes, trente (30) marmites (3 sacs de riz) de riz correspondent avec 83,4 kilogrammes. Cette conversion du local au global n'est pas une volonté d'assimilation du local.

La deuxième catégorie d'exploitation agricole est étendue généralement sur une superficie qui est proportionnelle avec un demi-carreau de terre et que très souvent les agriculteurs consommateurs font une seule (1) récolte à partir de leurs rizicultures respectives. Les femmes des agriculteurs y compris les cultivateurs eux même qui font

partie de cette catégorie d'exploitation agricole peuvent récolter de deux (2) sacs jusqu'à six sacs de riz dans une récolte.

Le riz est encore en quelque sorte brute et il faut que ce produit agricole poursuive son trajet dans le moulin qui est destiné à cet effet. C'est à partir de cette dernière étape que les cultivateurs consommateurs envisageront le calcul à partir de la marmite. Je rappelle que le sac de riz équivaut avec 10 marmites de riz et par conséquent deux (2) sacs de riz correspondent avec vingt marmites de riz, trois (3) sacs de riz correspondent avec trente (30) marmites de riz, quatre sacs de riz correspondent avec 40 marmites de riz, cinq (5) sacs de riz correspondent avec cinquante (50) marmites de riz, et enfin six (6) sacs de riz correspondent avec soixante (60) marmites de riz.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je dois rappeler qu'une (1) marmite de riz équivaut avec 2,78 kilogrammes et par conséquent dix (10) marmites (1 sac de riz) de riz correspondent avec 27,8 kilogrammes, vingt (20) marmites (2 sacs de riz) correspondent avec 55,6 kilogrammes, trente marmites (3 sacs de riz) correspondent avec 83,4 kilogrammes, quarante marmites (4 sacs de riz) correspondent avec 111, 2 kilogrammes, cinquante marmites (50) de riz (5 sacs de riz) correspondent avec 139 kilogramme et enfin soixante (60) marmites (6 sacs de riz) correspondent avec 166,8 kilogrammes. Cette conversion n'est pas une tentative d'assimilation culturelle de l'unité de mesure locale qui est la marmite.

La troisième catégorie d'exploitation agricole est moins fréquente, elle est étendue généralement sur une superficie qui est proportionnelle à $\frac{3}{4}$ de carreau de terre et le plus souvent les agriculteurs consommateurs accompagnés de leurs femmes respectives, ils font une (1) seule récolte de riz par année dans leurs plantations qui sont dédiées à la riziculture. A partir d'une moisson ils peuvent récolter de neuf (9) sacs de riz jusqu'à douze (12) sacs de riz bruts pour ensuite les assujettir au moulin qui est destiné à cet effet. C'est à partir de cela qu'ils commenceront à évaluer le riz à partir de l'unité de mesure locale et nationale qui est la marmite. Un (1) sac de riz équivaut avec 10 marmites de riz par conséquent à partir de neuf (9) sacs de riz, ils auront quatre vingt dix (90) marmites de riz, dix (10) sacs de riz

donneront cent (100) marmites de riz, 11 sacs de riz donneront 110 marmites de riz et enfin 12 sacs de riz donneront 120 marmites de riz.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je dois rappeler qu'une (1) marmite de riz équivaut avec 2,78 kilogrammes et par conséquent quatre vingt dix (90) marmites (9 sacs de riz) de riz correspondent avec 250,2 kilogrammes, cent (100) marmites de riz (10 sacs de riz) correspondent avec 278 kilogrammes, 110 marmites de riz (11 sacs de riz) correspondent avec 305,8 kilogrammes, 120 marmites de riz (12 sacs de riz) correspondent avec 333,6 kilogrammes de riz. Je rappelle que cette démarche ne constitue pas une assimilation du local au mouvement global.

La quatrième catégorie d'exploitation agricole est encore plus moins fréquente, elle est étendue généralement sur une superficie qui se situe dans l'intervalle entre $\frac{3}{4}$ carreau de terre et un (1) carreau de terre et demi. Compte tenu de l'étendu de la plantation, certains parmi les cultivateurs consommateurs ont l'habitude de faire deux récoltes pendant l'année l'année. Une récolte dans la saison *lepli* et une autre dans la saison *lesek*. La saison pluvieuse « *lepli* » est compris dans la période du mois de mai jusqu'au mois de juin et la saison sèche « *lesek* » se situe entre janvier, février jusqu'à mars.

Le plus souvent, les agriculteurs consommateurs qui font partie de cette quatrième catégorie d'exploitation agricole peuvent arriver à récolter jusqu'à quinze (15) sacs de riz brut et qui aura comme trajectoire secondaire le moulin qui est destiné à cet effet. Je rappelle que le sac de riz équivaut avec 10 marmites de riz et par conséquent quinze (15) sacs de riz correspondent de sa part avec 150 marmites de riz.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de riz équivaut avec 2,78 kilogrammes et par conséquent cent cinquante (150) marmites (15 sacs de riz) de riz correspondent avec 417 kilogrammes. Cette conversion de la marmite en kilogramme n'est pas l'expression d'une assimilation du local mais c'est plutôt le signe d'un relativisme des unités de mesure et des relations qu'elles peuvent entretenir entre elles.

La cinquième catégorie d'exploitation agricole est très rare, les cultivateurs consommateurs qui font partie de cette catégorisation travaillent généralement sur une superficie de terre qui est comprise entre un (1) carreau de terre et demi jusqu'à deux (2) carreaux de terre. La plupart de ces cultivateurs consommateurs, en compagnie de leurs femmes ils font quatre récoltes de riz par année. Dans quel espace de temps ils arrivent à faire ces quatre récoltes de riz ? Chaque trois (3) ou quatre (4) mois, ils font une récolte de riz et à chaque moisson, ils arrivent à produire huit (8) sacs de riz qui seront assujettis par la suite au moulin. Ces huit (8) sacs de riz correspondent avec 80 marmites de riz dans la mesure où la marmite de riz équivaut avec 10 marmites de riz.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de riz équivaut avec 2,78 kilogrammes et par conséquent quatre vingt (80) marmites (8 sacs de riz) de riz sont proportionnelles avec 222,4 kilogrammes de riz.

L'expression de condition pathétique de production est liée avec l'outillage agricole qui ne facilite pas la suffisance de la production locale, la disponibilité alimentaire et l'accessibilité alimentaire. Le cultivateur consommateur des localités de la quatrième section communale est livré à lui-même et par conséquent il se donne, il s'invente lui-même quelque outil agricole afin de répondre au besoin de cultiver pour pouvoir survivre dans un milieu difficile et précaire.

Dans les plantations de la quatrième section communale, les cultivateurs utilisent la houe « *Wou a* », la machette « *manchèt* », la fourche « *fouch* », la faucille « *kouto digo* » ou « *sèlpèt* » et le bâton à fouir « *baton* ». La houe est l'instrument aratoire. La houe est utilisée pour la préparation des sols, le labourage et les sarclages en profondeur. L'usage de la fourche est moins répandu : les cultivateurs s'en servent pour préparer les sols et pour certains types de labourage en terrain particulièrement dur (Larose 1950 : 50).

La machette est l'outil universel ; les cultivateurs s'en servent pour creuser les trous au moment des plantations « *fouyé tou*³⁷ », pour dégager les plants de bananiers, pour tronçonner les plants de manioc, pour couper la canne. Avec la houe est aussi important, c'est l'instrument le plus répandu. La faucille sert d'abord au sarclage (Larose 1976 : 50). Le

³⁷ Creuser des trous

bâton servira pour certaines plantations : pois, maïs. Cet outillage rudimentaire est le plus souvent acheté à Port-au-Prince. Des petits forgerons (*bòs fòy*³⁸) en assurent l'entretien (Larose 1976: 50).

Ces conditions pathétiques sont en quelque sorte des facteurs explicatifs du fait que l'agriculture familiale n'est même pas une agriculture de subsistance dans la mesure où elle n'est pas suffisante pour la consommation domestique dans les *lakou* de la quatrième section communale. Ces conditions pathétiques servent aussi d'encrage explicatif de la situation d'insuffisance alimentaire, d'inaccessibilité alimentaire, d'indisponibilité alimentaire dans les *lakou* des localités de la quatrième section communale.

2.3.3.-Proportion de haricot produit et les malaises dans la production de cette proportion

A priori, il convient de dire qu'il y a toute une variété de haricot produit dans les plantations des localités de la quatrième section communale. Il y a les haricots noirs, rouges et beures qui sont cultivés dans les champs des agriculteurs consommateurs. La culture de haricot débute au mois de décembre et ce produit agricole est récolté durant le mois de février par les agriculteurs consommateurs et leurs femmes respectives qui ont un rôle important à jouer dans cette activité. La culture de ce produit agricole est plus exigée dans les localités de la quatrième section communale et par conséquent il y a des personnes dans les *lakou* qui préfèrent de ne pas s'adonner à cette activité agricole mais qui achètent le haricot soit dans les marchés public ou dans les moulins à riz.

Concernant la culture de haricot, je dirai qu'il y a cinq catégories d'exploitation agricole qui sont classifiées suivant les superficies de terre cultivées, la proportion de haricot produite et les malaises dans la production de cette proportion.

La première catégorie d'exploitation agricole concernant le haricot est assez répétitive dans les localités de la quatrième section communale. C'est une catégorie de la négation de la production de haricot car les personnes qui en font partie de cette classification se

³⁸ Forgerons

contentent d'acheter uniquement ce produit agricole. Cette catégorie n'a pas toujours existé dans l'espace temporel, en ce sens je dirai qu'elle est un produit de l'histoire des *lakou* qui se situent dans les localités de la quatrième section communale. De ce fait il convient de noter tout un ensemble de déterminants qui peuvent permettre de comprendre et d'expliquer la négation de la production de haricot et tout le processus conjoncturel qui a participé dans sa systématisation factuelle.

Certaines personnes ne produisent pas de haricot parce qu'elles ne disposent pas de terre car il y a le mode de tenure dans les exploitations agricoles et j'ai expliqué la notion de « *Kenbetè* », qui implique un dépôt d'argent dans l'actif du propriétaire ou du possesseur qui donne une seconde possession à un tiers possesseur.

Certaines personnes ne cultivent pas de haricot parce qu'elles n'ont pas de semence de ce produit agricole. Je dois préciser que j'ai pu observer que la disponibilité des semences de haricot n'est pas chose facile pour les cultivateurs consommateurs de la quatrième section communale. C'est un certain privilège social de pouvoir avoir une certaine accessibilité avec des semences de haricot.

La pénurie d'argent est un autre déterminant qui ne facilite pas ces cultivateurs consommateurs à cultiver le haricot dans leurs champs respectifs. L'argent est un facteur important dans la mesure où celui-ci est utilisé pour payer les travailleurs, pour acheter des semences et pour acheter des ingrédients pour la préparation du repas qui doit servir à nourrir les travailleurs lors de leurs prestations de service.

Il y a aussi la non-assistance de ces cultivateurs consommateurs par les personnes morales de droit public. L'État haïtien ne met pas à la disposition de ces cultivateurs consommateurs des privilèges qui pourraient les faciliter dans leurs activités de production de proportion de haricot.

Ces cultivateurs consommateurs qui ne produisent pas et / ou plus de haricot ont une vision ultra pessimiste des sociétés civiles. Les associations de cultivateurs et les coopératives relèvent de la société civile. Cette catégorie de cultivateurs consommateurs estiment que les

engrais, les aides sont détournés à d'autres fins par les personnes qui font partie de la superstructure de ces organismes. Ces cultivateurs consommateurs disent constater que les engrais sont dispendieux dans les magasins agricoles des coopératives.

L'eau est un facteur déterminant dans la négation de la production de haricot dans les localités de la quatrième section communale, plus particulièrement au sein de la première région agro-écologique. Il y a un sérieux problème d'irrigation dans la première région agro-écologique qui est une zone de sécheresse, de poussière et où les malaises dans la production de cette proportion sont plus denses.

La deuxième catégorie d'exploitation agricole concernant le haricot regroupe des cultivateurs consommateurs dont leurs champs sont étendus sur une superficie qui est inférieur avec un demi-carreau de terre. Il existe aussi cette dynamique des terres qui se situent dans les mornes « *Tè Otè*³⁹ » et de celles qui se situent dans les plaines irriguées (*Tè Wouze*⁴⁰ ». Généralement ces cultivateurs consommateurs font une seule récolte pendant l'année et ils peuvent arriver à récolter entre trois (3) marmites jusqu'à dix (10) marmites de haricot.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de haricot équivaut avec 2,7 kilogrammes et par conséquent trois (3) marmites de haricot correspondent avec 8,1 kilogrammes, quatre (4) marmites de haricot correspondent avec 10,8 kilogrammes, cinq (5) marmites de haricot correspondent avec 13,5 kilogrammes, six (6) marmites de haricot correspondent avec 16,2 kilogrammes, sept (7) marmites de haricot correspondent avec 18,9 kilogrammes, huit (8) marmites de haricot correspondent avec 21,6 kilogrammes, neuf (9) marmites de haricot correspondent avec 24,3 kilogrammes et enfin dix (10) marmites de haricot correspondent avec 27 kilogrammes.

³⁹ Terre en montagne

⁴⁰ Terre irriguée

La troisième catégorie d'exploitation agricole concernant le haricot regroupe des cultivateurs consommateurs dont leurs champs sont étendus sur une superficie de $\frac{3}{4}$ carreau de terre. Habituellement en compagnie de leurs femmes respectives, ils font une récolte pendant l'année. Dans les récoltes, ils peuvent arriver à récolter entre quinze (15) et vingt (20) marmites de haricot lors d'une récolte pendant l'année.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de haricot équivaut avec 2,7 kilogrammes et par conséquent quinze (15) marmites de haricot correspondent avec 40,5 kilogrammes, seize (16) marmites de haricot correspondent avec 43,2 kilogrammes, dix-sept (17) marmites de haricot correspondent avec 45,9 kilogrammes, dix-huit marmites de haricot correspondent avec 48,6 kilogrammes, dix-neuf (19) marmites de haricot correspondent avec 51,3 kilogrammes et enfin vingt (20) marmites de haricot correspondent avec 54 marmites de haricot.

La quatrième catégorie d'exploitation agricole concernant le haricot regroupe des cultivateurs consommateurs dont leurs champs sont étendus sur une superficie entre un demi-carreau et $\frac{3}{4}$ carreau de terre. Le rythme de la moisson de haricot est d'une (1) récolte par année et les cultivateurs consommateurs, accompagnés de leurs femmes respectives peuvent arriver à récolter de dix (10) jusqu'à quinze (15) marmites de haricot.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de haricot équivaut avec 2,7 kilogrammes et par conséquent dix (10) marmites de haricot correspondent avec 27 kilogrammes, onze (11) marmites de haricot correspondent 29,7 kilogrammes, douze (12) marmites de haricot correspondent avec 32,4 kilogrammes, treize (13) kilogrammes correspondent avec 35,1 kilogrammes, quatorze (14) marmites de haricot correspondent avec 37,8 kilogrammes et enfin quinze (15) marmites de haricot correspondent avec 40,5 kilogrammes.

La cinquième catégorie d'exploitation agricole concernant le haricot regroupe des cultivateurs consommateurs dont leurs champs sont étendus sur une superficie d'un (1) à deux (2) carreaux de terre. Ces agriculteurs consommateurs avec l'aide de leurs femmes respectives, ils font une seule récolte par année et ils peuvent arriver à récolter de vingt-cinq (25) jusqu'à trente (30) marmites de haricot.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de haricot équivaut avec 2,7 kilogrammes et par conséquent vingt-cinq (25) marmites de haricot correspondent avec 67,2 kilogrammes, vingt-six (26) marmites de haricot correspondent avec 70,2 kilogrammes, vingt-sept (27) marmites de haricot correspondent avec 72,9 kilogrammes, vingt-huit (28) marmites de haricot correspondent avec 75,6 kilogrammes, vingt-neuf (29) marmites de haricot correspondent avec 78,3 kilogrammes et enfin trente (30) marmites de haricot correspondent avec 81 kilogrammes.

Les malaises dans la production de cette proportion se réfèrent globalement à l'ensemble des contraintes qui empêchent le cultivateur consommateur de produire suffisamment et convenablement. Les malaises sont aussi les obstacles à l'augmentation de la production de haricots dans les localités de la quatrième section communale.

Les malaises renvoient aussi à la faiblesse des moyens de production utilisés par les cultivateurs consommateur des localités de la quatrième section communale. L'outillage agricole est encore rudimentaire et ne favorise pas l'augmentation et l'efficacité de la production agricole.

Les malaises dans la production de la proportion de haricot, c'est le fait que celles-ci est insuffisante même pour la consommation domestique et alimentaire des *lakou* voire pour la société haïtienne d'une manière générale. Il y a une insatisfaction dans la consommation de haricot car les cultivateurs consommateurs des localités de la quatrième section communale ne produisent pas suffisamment ce produit agricole.

2.3.4.-Proportion de la production de maïs produit et la défaite de ce produit dans la concurrence gustative

Généralement le mois de mai est dédié à la culture du maïs qui est ensuite récoltée au mois d'octobre de la même année. Le maïs en tant que produit agricole dans les localités de la quatrième section communale, il comporte quelques spécificités ayant des liens avec les unités de mesures.

En ce sens, je dois préciser que les cultivateurs consommateurs de la quatrième section communale utilisent quelques unités de mesures typiquement locales pour mesurer spécifiquement et exclusivement le maïs local produit dans les trois régions agro-écologique. Le « *makonn mayi* », le « *kòd mayi*⁴¹ », le « *bak mayi*⁴² » où « *barik mayi*⁴³ », « *makout mayi vèt*⁴⁴ », « *chay mayi vèt*⁴⁵ »

Quarante (40) marmites de maïs correspondent selon la population locale à un (1) *kòd mayi* ou une petite corde de maïs mais elle estime que si c'était une grosse corde de maïs, *gwo kòd mayi*, elle pourrait avoir jusqu'à quatre vingt (80) marmites de maïs. En guise de précision, je dois dire que la corde contient du maïs qui est encore dans des épis et qui n'est pas encore égrené. La population locale parlera de quarante marmites de maïs égrenés qui correspondent avec un (1) corde de maïs

Il y a d'autres cultivateurs qui arrangent les épis de maïs sous forme de *makonn mayi*. Ce dernier équivaut approximativement à quarante marmites de maïs. Il y a des cultivateurs qui calculent leurs récoltes de maïs en barrique et à cet effet je dois préciser que la barrique équivaut à quarante (40) marmites de maïs.

⁴¹ Corde relativement longue ou sont attachée des épis de maïs

⁴² Récipient contenant du maïs

⁴³ Récipient contenant du maïs

⁴⁴ Sorte de deux pochette qui sont reliée l'une avec l'autre et on peut mettre des produits alimentaires. Généralement on le dépose sur le dessus chevaux, des annes ou autres.

⁴⁵ Petite cargaison de maïs qui n'est pas qui n'est pas séchée.

Certains cultivateurs consommateurs utilisent l'unité de mesure « *makout mayi* » afin de mesurer le maïs récolté dans les plantations des *lakou* de la quatrième section communale. La population locale se sert de l'unité de mesure « *makout mayi vèt* » pour mesurer les épis de maïs non-égrenés et qui sont destinés à être vendus aux marchandes de maïs grillés ou boucannés. Le terme « *makout* » dans le milieu rural des localités de la quatrième section communale renvoie avec deux grandes pochettes en pailles entrecroisées et les deux pochettes sont reliées ensemble. Il convient de dire que c'est avec ces deux pochettes que les cultivateurs consommateurs font leurs cargaisons de maïs encore verts qui seront utilisés par les marchandes de maïs grillés.

C'est pour cela qu'il est empiriquement impossible d'établir des relations entre ces deux unités de mesure qui sont le « *makout mayi*⁴⁶ » et la « *marmite* » car dans la première mesure le maïs n'est pas égrené et ne doit pas l'être dans la mesure où l'épi de maïs de maïs est destiné à être grillé puis vendu dans les localités de la quatrième section et paradoxalement pour parler de marmite de maïs cela suppose que ce produit agricole doit être égrené pour ensuite être moulu.

Le « *chay mayi vèt* » en tant qu'unité de mesure est exclusivement valable pour le produit agricole maïs, il entretient le même rapport avec la marmite. C'est le cas, puisque le « *chay mayi vèt* » ne sera ni égrené, ni moulu, donc il n'y aura pas de possibilité de trouver sa correspondance en marmites puisque les marchandes de maïs grillé vont s'en appropriés pour leurs activités de commerce respectives.

Dans le cas de la culture du maïs, il y a plusieurs catégories d'exploitation agricole dans les plantations de la quatrième section communale. Cette forme de classification est importante dans la mesure où toutes les plantations des cultivateurs consommateurs n'ont pas la même superficie et peuvent être irriguées ou pas, elles peuvent être situées en plaines ou en montagnes. Il est nécessaire de décrire chacune de ces catégories d'exploitation agricoles qui ont leurs spécificités propres. Ce serait aussi convenable de cogiter sur ces catégories d'exploitation agricoles.

⁴⁶ Idem note de bas de page #42

La première catégorie d'exploitation agricole concernant la culture du maïs est assez fréquente dans les localités de la quatrième section communale. Les cultivateurs consommateurs des *lakou* qui font partie de cette catégorie exercent leurs activités agricoles sur une superficie de terre qui est inférieure à un demi-carreau de terre. Cela peut arriver que certains d'entre eux fassent deux (2) récoltes de maïs par année, surtout s'ils cultivent dans des plantations qui sont irriguées (*Tè Wouze*).

Les cultivateurs consommateurs, avec l'aide de leurs femmes respectives, ils peuvent arriver à récolter de quinze (15) jusqu'à trente (30) marmites de maïs égrené. La densité de la moisson dépend de la qualité de la terre, des ressources financières des cultivateurs consommateurs et du positionnement géographique de l'espace cultivé, soit qu'il s'agit de terre se trouvant dans les montagnes ou de celles qui se trouvent dans les plaines irriguées. Il convient de dire que l'acte « *égrener* » est le fait de séparer les grains des épis de maïs. A ce niveau, le maïs n'est pas encore moulu.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de maïs équivaut avec 2,5 kilogrammes et par conséquent quinze (15) marmites de maïs correspondent avec 37,5 kilogrammes, seize (16) marmites de maïs correspondent avec 40 kilogrammes, dix-sept (17) marmites de maïs correspondent avec 42,5 kilogrammes, dix-huit (18) marmites de maïs correspondent avec 45 kilogrammes, dix-neuf marmites (19) de maïs correspondent avec 47,5 kilogrammes, vingt (20) marmites de maïs correspondent avec 50 kilogrammes, vingt et un (21) marmites de maïs correspondent avec 52,5 kilogrammes, vingt-deux (22) marmites correspondent avec 55 kilogrammes, vingt-trois (23) marmites de maïs correspondent avec 57,5 kilogrammes, vingt-quatre (24) marmites de maïs correspondent avec 60 marmites de maïs, vingt-cinq (25) marmites maïs correspondent avec 62,5 kiogrammes, vingt-six (26) marmites de maïs correspondent avec 65 kilogrammes, vingt-sept (27) marmites de maïs correspondent avec 67,5 kilogrammes, vingt-huit (28) marmites de maïs correspondent avec 70 kilogrammes, vingt-neuf (29) marmites de maïs correspondent avec 72,5 kilogrammes et enfin trente (30) marmites de maïs correspondent avec 75 kilogrammes de maïs.

La deuxième catégorie d'exploitation agricole de culture du maïs regroupe une bonne partie de la population de la quatrième section communale et les cultivateurs consommateurs qui en font partie exercent leurs activités agricoles sur une superficie d'un demi-carreau de terre. Ces cultivateurs consommateurs peuvent faire un (1) ou deux (2) récoltes par année tout dépend, bien entendu, de la possession ou non des terres irriguées (*Tè wouze*) qui donne l'occasion d'augmenter annuellement sa production de maïs. Les terres irriguées, contrairement avec celles se trouvant dans les mornes, donnent l'opportunité de faire plusieurs ou plus précisément deux récoltes par année. Les terres irriguées possèdent les conditions optimales pour la production du maïs vert qui est destiné pour les pratiques de commercialisation des marchandises de maïs grillé dans les localités de la quatrième section communale.

Les finalités de la culture du maïs sont multidimensionnelles dans les localités de la quatrième section communale. La multidimensionnalité des finalités de la culture du maïs s'exprime par le fait qu'il y a une catégorie de cultivateur consommateur qui choisit de vendre des épis de maïs vert à des marchandises de maïs grillé qui est en quelque sorte responsable de la commercialisation de ce produit agricole.

Il y a une autre catégorie de cultivateur consommateur dans les localités qui choisit de laisser sécher les épis de maïs pour ensuite les égrener puis le transformer en maïs moulu. Ce dernier est commercialisé par les femmes des cultivateurs consommateurs et elles préparent aussi le repas domestique avec ce produit agricole. Mon constat, c'est le fait qu'en réalité les cultivateurs consommateurs préfèrent beaucoup plus vendre des épis de maïs vert car ils estiment tirer plus de profit financier dans cette catégorie de commercialisation agricole.

Dans la deuxième catégorie d'exploitation concernant la culture du maïs, il y a deux sous-catégories de cultivateur consommateur. La première sous-catégorie regroupe des cultivateurs consommateurs qui peuvent produire un (1) « *barik* » de maïs dans leurs plantations respectives. Je dois préciser que le « *barik* » correspond avec quarante (40) marmites de maïs selon les producteurs agricoles de la quatrième section communale. Pour

assurer le passage du « *barik* » « *Makonn* » à l'unité de mesure « *marmite* », ces cultivateurs consommateurs et leurs femmes respectives vont égrener les épis de maïs et transformer ce produit agricole en maïs moulu pour la consommation domestique et la commercialisation. Mais, avant d'être égrené, le maïs issu des champs agricole doit être séché.

La deuxième sous-catégorie regroupe des cultivateurs consommateurs qui produisent du maïs surtout dans les terres irriguées dans le but de vendre des épis de maïs verts à une certaine catégorie de marchande qui va vendre du maïs grillé, par conséquent c'est à partir des épis de maïs vert qu'on fait du maïs grillé. Étant donné que ces cultivateurs consommateurs vendent directement des épis de maïs sous forme de « *makout mayi* » par conséquent je ne peux pas les évaluer en marmite et les consommateurs consomment des épis de maïs verts. Les cultivateurs consommateurs qui font partie de cette sous-catégorie peuvent arriver à produire jusqu'à dix (10) « *makout* » de maïs qui seront directement vendu aux marchandes de maïs grillé pour la commercialisation de ce produit agricole.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de maïs équivaut avec 2,5 kilogrammes et par conséquent quarante (40) marmites de maïs correspondent avec 100 kilogrammes.

La troisième catégorie d'exploitation agricole concernant la culture du maïs regroupe des cultivateurs consommateurs qui cultivent des champs dont la superficie est de $\frac{3}{4}$ carreau de terre et qui font deux récoltes pendant l'année tout dépend de leur situation foncière, c'est à-dire que s'il cultive des terres irriguées ou non. Les terres irriguées donnent l'occasion pour les cultivateurs consommateurs de pouvoir faire deux récoltes durant une année.

Il convient de dire que les cultivateurs consommateurs qui font partie de la troisième catégorie d'exploitation peuvent arriver à produire jusqu'à cinq (5) cordes de maïs sèche (5 *kòd mayi sèch*). Selon la population locale, une corde de maïs sèche équivaut avec 40 marmites de maïs égrené, mais il faut toujours tenir compte de la flexibilité de la corde qui peut être plus longue ou plus courte. Si une corde de maïs approche la valeur approximative

de 40 marmites de maïs par conséquent cinq (5) cordes de maïs correspond avec deux cent (200) marmites de maïs.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de maïs équivaut avec 2,5 kilogrammes et par conséquent deux-cent (200) marmites de maïs correspondent avec 500 kilogrammes.

La quatrième catégorie d'exploitation agricole concernant la culture du maïs englobe des cultivateurs consommateurs qui exercent leurs activités agricoles dans une superficie d'un (1) carreau jusqu'à un carreau de terre et demi. Ces cultivateurs consommateurs peuvent faire une (1) ou deux (2) moisson pendant l'année suivant la typologie de terre qu'ils cultivent. Si c'est une terre irriguée ils pourront faire deux récoltes mais ce n'est pas le cas pour les terres situées dans les montagnes.

Les cultivateurs consommateurs, en compagnie de leurs femmes respectives, ils peuvent arriver à récolter jusqu'à six (6) cordes de maïs dans leurs plantations respectives. Je dois aussi préciser qu'il n'y a pas beaucoup de personne qui fait partie de cette catégorie. Si selon la population locale, une corde de maïs sèche équivaut avec 40 marmites de maïs égrenné, par conséquent je peux conclure que six cordes de maïs sec peuvent correspondre avec 240 marmites de maïs.

En guise de conversion de la marmite en kilogramme, je rappelle qu'une (1) marmite de maïs équivaut avec 2,5 kilogrammes et par conséquent deux-cent quarante (240) marmites de maïs correspondent avec 600 kilogrammes.

La défaite du maïs dans la concurrence gustative, le faible moyen de production dans la production de la proportion de maïs produite, la pénurie financière des cultivateurs consommateurs sont autant de plaies qui rongent la production du maïs dans les localités de la quatrième section communale. La situation de la culture du maïs est encore plus grave dans la mesure où elle est victime à elle seule de la défaite dans la concurrence gustative.

Il y a lieu de faire une analyse prospective de la situation de la culture du maïs et de sa défaite dans la concurrence gustative. Qu'advient-il de la culture et de la consommation

du maïs quand les ascendants ne seront plus de ce monde et que les descendants y prendront la relève ? L'avenir de la consommation et de la culture du maïs est hypothétique compte tenu du contexte alimentaire contemporain dans les localités de la quatrième section communale. Je pense que des recherches vraiment interdisciplinaires (Sciences naturelles, sciences sociales et humaines, Philosophie, Théologies, sciences pures) doivent être envisagées pour approfondir cet aspect de réalité.

2.4.- Proportion de la production locale consommée et vendue dans les *lakou* et ou ménage

Dans cette section je compte faire la présentation des proportions de la production locale consommées et vendues dans les localités de la quatrième section communale. Ce sont les produits agricoles tels que le riz, le maïs et l'haricot qui m'intéresse.

Les analyses liées avec la proportion de la production locale consommée et commercialisée relèvent surtout du champ disciplinaire de **l'anthropologie économique** et d'autant plus que je mets l'accent dans cette partie sur la **consommation alimentaire**, la **commercialisation** voire une certaine forme de **circulation** ou de **distribution des bien agricoles qui sont le riz, le haricot et le maïs**.

2.4.1.-Insuffisance dans la consommation de la proportion du riz et la faible probabilité d'une commercialisation

Les faits permettent de parler d'une insuffisance du riz produit issu de la production locale en fonction bien entendu de la consommation domestique des *lakou* de la quatrième section communale. Paradoxalement, tout en étant insuffisant, les femmes des agriculteurs consommateurs vendent une proportion de ces produits aux marchés publics des localités de la quatrième section communale. Bien qu'il faut admettre que cette commercialisation est beaucoup plus liée avec les contraintes financières auxquelles font face les *lakou* de la quatrième section communale. Je reviendrai tantôt sur ces aspects car dans les lignes qui suivent j'entreprendrai une démarche classificatoire des différentes catégories de

consommation et de commercialisation du riz dans les trois régions agro-écologiques de la quatrième section communale.

La première catégorie de consommation et de commercialisation du riz dans les localités regroupe le *lakou* des cultivateurs qui exercent leurs activités agricoles sur une superficie qui est inférieure avec un demi-carreau de terre. Étant donné que normalement qu'ils ne peuvent produire pas plus que deux (2) sac de riz dans leurs rizières par conséquent ils ne font aucunes pratiques de commercialisation de ce produit agricole. Ces deux sacs de riz sont tous dédié à la consommation domestique et alimentaire.

Concernant la durée de la consommation du riz, les faits révèlent que ces deux sacs de riz peuvent être consommés pendant une période de deux à trois semaine, c'est-à-dire moins d'un mois pendant une année. Un mois de consommation est le maximum mais ces cultivateurs consommateurs et leurs familles atteignent très rarement le seuil d'un mois de consommation. Je dois aussi rappeler qu'ils ne font qu'une récolte de riz par année.

La densité de la population des *lakou* influe aussi sur la durée de consommation du riz provenant de leurs rizières respectives. Dans cette catégorie un couple d'ascendant peut avoir entre cinq (5) et dix (10) enfants, sans dénombrer les cousins, les cousines, les neveux, les nièces qui peuvent co-habiter avec eux dans le *lakou*.

Les faits démontrent que l'agriculture familiale n'est même pas une agriculture de subsistance car en fonction de l'insuffisance de cette production il y a une indisponibilité et une inaccessibilité alimentaires relatives pendant les autres onze (11) mois et quelques semaines. Je parle d'indisponibilité et d'inaccessibilité alimentaire relative dans la mesure que les membres des *lakou* des localités disposent d'autres sources de revenus alternatifs pour ne pour ne pas crever de faim ou encore pour corriger cette situation d'indisponibilité et d'inaccessibilité alimentaire relatives pendant les autres onze (11) mois et quelques semaines de l'année.

La deuxième catégorie de consommation et de commercialisation du riz dans les localités regroupe les membres des *lakou* qui exercent leurs activités agricoles sur une superficie d'un demi-carreau de terre. Considérant que les cultivateurs consommateurs et leurs femmes respectives peuvent arriver à produire de quatre (4) jusqu'à cinq (5) sacs de riz dans leurs plantations de riziculture, ce qui leurs permettent de commercialiser tantôt deux (2) sacs de riz. Ces derniers seront vendus dans des marchés publics de la quatrième section communale. Un sac de riz contient entre vingt (20) et (25) marmites de ce produit agricole. La marmite de riz équivaut avec 2,78 et par conséquent vingt (20) marmites correspondent avec 55,6 kilogrammes et ainsi de suite jusqu'à 25 marmites. Un sac de riz peut être partagé avec les autres membres du *lakou*.

Les deux autres sacs de riz qui sont dédiés à la consommation domestique et alimentaire peuvent avoir une durée de consommation d'un mois et quelques semaines. Le temps de consommation est toujours limité car il faut tenir compte de la démographie du *lakou*. Un ascendant faisant partie de ces derniers peut avoir de cinq jusqu'à dix (10) enfants sans compter les cousins, les cousines, les neveux, les nièces, les grands parents, les petits enfants, etc.

La troisième catégorie de consommation et de commercialisation du riz regroupe les membres des *lakou* qui exercent leurs activités agricoles sur une superficie de 1/4 d'un carreau de terre. Les cultivateurs consommateurs qui font partie de cette catégorie peuvent récolter jusqu'à quinze (15) sacs de riz dans leurs rizières respectives. Cinq (5) sacs de riz seront dédiés aux pratiques de commercialisation. Les dix (10) sacs de riz restants seront consommés dans une période allant de trois (3) mois jusqu'à six (5) mois. La composition dense du *lakou* est l'un des facteurs qui influe sur la durée de consommation de ce produit agricole.

La quatrième catégorie de consommation et de commercialisation du riz regroupe les membres des *lakou* qui exercent leurs activités agricoles sur une superficie d'un carreau de terre. Les cultivateurs consommateurs qui font partie de cette catégorie peuvent arriver à produire jusqu'à seize (16) sacs de riz. Dans cette catégorie, ils peuvent commercialiser dix sacs de riz et à partir de cela ils pourront faire un gain de 5 000 gourdes qui pourra les aider à payer leurs dettes. Les six (6) autres sacs de riz pourront être consommés dans une durée de cinq (5) jusqu'à six mois. Qu'il s'agisse d'une durée de consommation d'un mois ou de six (6), il y a toujours lieu de parler d'indisponibilité et d'inaccessibilité alimentaire dans la consommation domestique du riz, par conséquent l'insécurité alimentaire est d'actualité dans les localités de la quatrième section communale.

La commercialisation du riz ne résulte pas du fait qu'il existerait une surproduction de ce produit agricole, ni non plus une suffisante production pour la consommation domestique et alimentaires des *lakou* de la quatrième section communale. Les femmes des cultivateurs consommateurs vendent ce produit agricole en raison des contraintes financières que leurs *lakou* font faces. Ces contraintes financières sont tantôt des dettes contractées pour leurs rizicultures ou il peut s'agir de l'écolage de leurs progénitures. En réalité, les cultivateurs consommateurs ne produisent pas assez de riz pour pouvoir en commercialiser.

2.4.2.-Inaccessibilités dans la consommation de l'haricot et une mise en vente hypothétique

La situation de la consommation de haricot n'est pas trop différente de celle du riz car les proportions de ce produit agricole récolté ne sont pas vraiment suffisantes pour toute l'année de la consommation domestique dans les *lakou* de la quatrième section communale. D'une part, il y a cette accessibilité très limitée avec cette proportion de haricot produite dans les plantations et d'autre part il y a cette inaccessibilité de haricot local produite par l'agriculture familiale en raison de l'incapacité à satisfaire les besoins des membres du *lakou* même pendant toute l'année.

En dépit de l'insuffisance de la production de haricot par rapport à la consommation domestique des *lakou*, il y a toujours des tentatives de commercialisation de ce produit agricole. La commercialisation résulte du fait que les familles des cultivateurs consommateurs sont endettées ou ils veulent payer les travailleurs qui les ont aidés dans les champs de culture. Je dois dire que pour comprendre l'inaccessibilité dans la consommation de haricot, il est important de comparer la proportion de haricot produite par rapport avec celle qui est consommée et mise en commerce. C'est dans cette perspective que j'envisage plusieurs catégories de consommation et de commercialisation de haricot dans les localités de la quatrième section communale.

La première catégorie de consommation et de commercialisation de haricot rassemble des cultivateurs consommateurs qui travaillent dans des plantations dont la superficie est inférieure à un demi-carreau de terre et avec leurs femmes respectives ils peuvent arriver à récolter moins de 15 marmites de haricot ou la tranche de la moisson varie entre trois marmites jusqu'à dix (10) marmites. La proportion de haricot produite par cette catégorie est utilisée exclusivement dans la consommation domestique des *lakou* de la quatrième section communale. Les femmes des cultivateurs consommateurs de cette catégorie ne commercialisent pas le haricot qui est produit en très petite quantité.

Le temps de consommation de cette proportion de haricot ne dépasse pas généralement trois jours ou une semaine (1) par conséquent les *lakou* de cette catégorie connaissent beaucoup plus l'indisponibilité et l'inaccessibilité alimentaire. C'est en quelque sorte une situation de déboire de ces *lakou*, d'autant plus qu'il y a un bon nombre de personnes qui composent ces unités familiales des localités de la quatrième section communale.

Ce sont les revenus alternatifs qui permettent aux membres des *lakou* de combler ce vide alimentaire, sinon ils risqueraient de sombrer dans la famine. C'est pour cette raison que j'ai accordé une section au revenu alternatif car il me permet de mieux comprendre cette dynamique de survie quotidienne des *lakou* de la quatrième section communale.

La deuxième catégorie de consommation et de commercialisation de haricot englobe les cultivateurs consommateurs qui possèdent une plantation dont la superficie est d'un demi-carreau de terre et ils arrivent à récolter près de quinze (15) marmites de haricot. Généralement, les conjoints des cultivateurs consommateurs de cette catégorie commercialisent près de dix (10) marmites de haricot en dépit de l'insuffisance de la production de ce produit agricole dans la consommation domestique et alimentaire.

Le temps de consommation des cinq autres marmites de haricot restant est compris généralement entre trois semaines et quatre semaines ou un mois au maximum. Il y a lieu de remarquer que les *lakou* qui font partie de cette catégorie connaissent l'indisponibilité et l'inaccessibilité alimentaires dans leurs vies sociales quotidiennes. Ce sont les revenus alternatifs qui leur permettent d'acheter ce produit agricole pendant les autres jours de l'année.

La troisième catégorie de consommation et de commercialisation de haricot est relative aux cultivateurs consommateurs qui font leurs cultures agricoles sur une superficie d'un (1) carreau de terre dans les localités de la quatrième section communale. Avec leurs femmes respectives, ils peuvent arriver à récolter jusqu'à trente (30) marmites de haricot par conséquent ils auront beaucoup plus de latitude pour la commercialisation. Il n'y a pas beaucoup de personnes qui font partie de cette catégorie dans la quatrième section communale et que ces cultivateurs consommateurs constituent en quelque sorte une minorité privilégiée en dépit que leurs *lakou* connaissent aussi l'indisponibilité et l'inaccessibilité alimentaire en raison du fait que leurs productions agricoles ne sont pas suffisantes pour la consommation domestique qui s'étend sur une période de douze (12) mois.

Les femmes des agriculteurs consommateurs peuvent commercialiser près de vingt (20) marmites de haricot et ce qui reste, c'est-à-dire les autres dix (10) marmites de haricot auront une durée de consommation de près de sept (7) mois dans l'année et par conséquent il y aura en quelque sorte un vide alimentaire dans les autres trois mois restants.

2.4.3.-Consommations plurielles des proportions du maïs et sa commercialisation

Paradoxalement avec la défaite gustative du maïs moulu dans la consommation domestique, il y a une appréciation un peu démesurée pour la consommation des épis de maïs grillés. C'est pour cette raison que je parle d'une pluralité de la consommation des proportions de maïs produits par les cultivateurs consommateurs de la quatrième section communale.

La première catégorie de consommation du maïs c'est l'incorporation des plats de maïs moulu dans les repas que l'on prépare pour la consommation alimentaire au sein des *lakou* de la quatrième section communale. La deuxième catégorie de consommation du maïs c'est la dégustation des épis de maïs grillés par les membres des localités de la quatrième section communale. Ainsi il y a des marchandes qui se spécialisent dans la vente ou la commercialisation des épis de maïs grillé.

A côté des différentes catégories de consommation du maïs, il y a aussi plusieurs formes de commercialisation du maïs dans les marchés publics de la quatrième section communales. Il y a des cultivateurs consommateurs qui cultivent du maïs uniquement pour commercialiser ou les vendre à des marchandes de maïs grillé. Ces cultivateurs consommateurs empochent l'argent pour acheter d'autres produits agricoles, pour payer des obligations ou des dettes. Il y a une catégorie de cultivateurs consommateurs qui laissent les épis maïs séchés pour ensuite les transformer en maïs moulu afin de les commercialiser par la suite en marmite.

Il est aussi utile de traiter des catégories de consommation et de commercialisation en fonction du déterminant « *superficie de terre* ». En premier lieu, il y a les cultivateurs consommateurs exerçant leurs activités agricoles sur une superficie inférieure à un demi-carreau de terre et de concert avec leurs femmes ils peuvent arriver à récolter près de quinze à seize marmites de maïs. Les cultivateurs consommateurs qui font partie de cette catégorie ne commercialisent pas le maïs issu de leurs productions locales qui sont consommé dans leurs *lakou* respectifs.

La durée de consommation de cette proportion est comprise entre trois jusqu'à quatre semaines. En second lieu, il y a les cultivateurs consommateurs qui exercent leurs activités sur une superficie d'un demi-carreau de terre et accompagnés de leurs femmes respectives, ils peuvent récolter jusqu'à 40 marmites de maïs. Ils auront la possibilité de commercialiser la moitié, c'est-à-dire 20 marmites et l'autre moitié sera consommée tantôt dans une période de temps allant de trois mois jusqu'à quatre mois. En troisième lieu, il y a les cultivateurs consommateurs qui cultivent le maïs sur une superficie de $\frac{3}{4}$ carreau de terre. Avec leurs femmes respectives, ils peuvent arriver à récolter près de cinq cordes de maïs sèches. Leurs femmes peuvent commercialiser trois (3) cordes de maïs sèches. Il est à rappeler que les cinq cordes correspondent avec 200 marmites dans la mesure où la corde équivaut avec 40 marmites par conséquent 120 marmites de maïs est commercialisées car trois (3) cordes correspondent avec 120 marmites de maïs.

Les diverses modes de commercialisation du maïs sont une ethno méthode, une stratégie d'acteur ou un calcul du cultivateurs consommateurs afin de pouvoir payer les lourdes dettes qu'ils ont contracté pour pouvoir cultiver sa plantation. Ils doivent trouver tantôt de l'argent pour pouvoir payer les travailleurs agricoles qui ont vendu leurs forces de travail pour la réalisation du jardin. Il y a d'autres problèmes dans le *lakou* qui nécessitent des ressources financières, donc ils s'organisent à cet effet. Tout dépend aussi du mode de tenure de la terre, s'il s'agit du « *kenbe tè* », le cultivateur consommateur doit verser de l'argent sur l'actif du propriétaire ou du tiers possesseur qui lui a attribué la possession.

Conclusion partielle

Dans ses dimensions géographiques, la quatrième section communale est rattachée avec la ville de Saint-Marc, qui est elle-même située dans le département de l'Artibonite de la République d'Haïti. La quatrième section communale comprend une trentaine de localité et quelques sous-localités. Ces localités et sous-localités comprennent des rivières, des

plantations, des *lakou*, des routes, des *chimen*⁴⁷, des marchés publics et d'autres espaces éco-demographiques. La quatrième section communale est divisée en trois régions agro-écologiques qui comprennent les localités et les sous-localités.

Dans ces dernières il y a diverses catégories d'exploitations agricoles qui rendent intelligible la situation d'insécurité alimentaire qui sévit dans les *lakou* qui sont des espaces où résident les communautés familiales.

⁴⁷ Petits chemins routiers pour les piétons.

CHAPITRE III

Les logiques et les significations des consommations alimentaires : riz, haricots et maïs

Introduction

Dans ce chapitre je compte faire ressortir à la fois les logiques qui déterminent les consommations alimentaires et aussi les représentations ou les significations attribuées aux consommations domestiques des produits agricoles tels que le riz, le haricot et le maïs.

3.1-Les valeurs sentimentales des produits locaux dans les localités de la quatrième section communale

Dans cette section je présenterai les valeurs sentimentales et émotionnelles de certains produits agricoles tels que le riz, le haricot et le maïs. Les valeurs sentimentales des produits agricoles renvoient également aux significations et représentations que les membres des *lakou* attribuent à la consommation domestique de ces produits agricoles. Les rapports sentimentaux se composent d'éléments immatériels, comme les rituels religieux, les fêtes organisées par les protagonistes où les produits locaux sont à l'honneur.

La notion de valeur sentimentale des produits locaux fait aussi référence au domaine de la **psychologie des émotions et des sentiments**. Jacques Cosnier (2015) pense que les "*sentiments*" tels que l'amour, la haine, l'angoisse, entre autres, se distinguent nettement par leurs causes plus complexes, par leur durée plus longue ("tonique"), et leur intensité généralement plus modérée. Bien que souvent construits sur une fixation affective à des objets précis ils persistent et sont vécus même en l'absence de ces objets. Le sentiment appréciatif ou d'amour pour les produits du terroir dans les localités de la quatrième section sont plus ou moins tonique dans la mesure que j'ai parlé d'une certaine socialisation alimentaire qui est aussi liée avec une habitude gustativo-consommatoire. Il existe aussi une fixation affective que la population locale développe autour des produits locaux.

Cette fixation affective persiste dans le temps et traverse plusieurs générations. L'amour comme sentiment est porté sur les produits locaux comme le riz et le haricot alors que le sentiment contraire qui est la haine est porté sur le maïs moulu. C'est surtout les descendants ou progénitures des adultes de plus de 40 ans qui éprouvent un sentiment de haine ou de dégoût pour le maïs moulu. Tout au long de l'analyse je ferai ressortir les éléments empiriques qui prouvent cette réalité.

Toujours dans cette même perspective de **psychologie des émotions et des sentiments** Jacques Cosnier (2015) pense que les "*humeurs*" sont des dispositions ou états affectifs qui constituent un arrière plan plus ou moins durable imprégnant et orientant positivement ou négativement le déroulement de la vie quotidienne, ainsi dit-on : être de bonne ou de mauvaise humeur. C'est pour cela que plus loin dans les analyses j'explicitai comment l'accès et la disponibilité alimentaire participe dans le bonheur, dans la cohésion et dans surtout la bonne humeur des membres des *lakou* de la quatrième région agro-écologique.

Selon le phénoménologue Jean François Lavigne (2010) reprenant la posture épistémique de Jean Jacques Rousseau, il estime que l'affectivité est le fondement. L'affectivité est aussi, par ailleurs, le fondement vivant du *lien social*, si on le considère en son principe : elle est ce qui rend accessible à chaque individu l'état physique et psychique *subjectifs* d'un autre ; elle assure ainsi, en tant que fondement de l'empathie la plus élémentaire, la possibilité de l'inter-identification des états vécus subjectifs, qui est la condition fondamentale de la communication entre les membres d'une communauté : elle en conditionne ainsi la formation même.

C'est ce qu'avait bien vu Rousseau, lorsque dans sa théorie générale de l'affectivité il fait de l'amour *de soi* le principe de l'accès intuitif et subjectif à autrui *en tant que sujet* :

« C'est la faiblesse de l'homme qui le rend sociable : ce sont nos misères communes qui portent nos coeurs à l'humanité, nous ne lui devrions rien si nous n'étions pas hommes. Tout attachement est un signe d'insuffisance : si chacun de nous n'avait nul besoin des autres, il ne songerait guère à s'unir à eux⁴⁸ »

⁴⁸ J.-J. Rousseau, *Émile ou de l'éducation*, Livre IV, Pléiade, tome IV, p. 503, al. 2, l. 1-6.

La valeur sentimentale des produits locaux peut servir en quelque sorte comme un certain fondement des liens sociaux dans les localités de la quatrième section communale de Saint-Marc. Les membres des *lakou* éprouvent à l'unisson une certaine empathie pour les produits agricoles issus du terroir, ainsi ils se reconnaissent dans ces objets à la fois agricole et culturel. C'est cette inter-identification des membres localités face aux produits du terroir qui permettra ou qui facilitera une possibilité de communication entre eux.

3.1.1.-Valeurs sentimentales des haricots locaux

J'ai pris le soin de porter mon attention sur la charge émotionnelle des haricots locaux car elles contribuent dans une certaine mesure dans l'orientation du comportement alimentaire dans les localités de la quatrième section communale. La charge émotionnelle des haricots locaux renvoie bien entendu aux valeurs sentimentales de haricots qui sont des produits du terroir.

Les valeurs sentimentales des haricots locaux se traduisent par le fait qu'elles constituent les préférences gustatives de la population locale dans la consommation domestique. Marie affirme que dans son *lakou*, c'est le haricot local qu'elle et sa famille consomment par plaisir gustatif et non par nécessité socio-économique. Marie affirme qu'elle n'aime pas le haricot importé de l'étranger car celui-ci lui donne des gaz stomacaux et intestinaux.

Le pire affirme-elle c'est que le haricot importé après avoir été cuit, il devient facilement décomposable et d'autant plus qu'il n'y a pas d'électricité et de réfrigérateur dans les *lakou*. C'est dans cet extrait d'entrevue que Marie expose cette réalité : « *Se pwa peyi a nou renmen, li pi gou. Mwen pa twò renmen pwa kisoti aletranje a paske li banm gaz. Pwa etranje a li fasil pou si, se yon move defo li gen lakay li*⁴⁹ ».

⁴⁹ Nous préférons consommer le haricot local car nous le trouvons plus délicieux que celui qui est importé. Je n'aime pas trop le haricot importé parce qu'il me donne des gaz intestinaux et stomacaux.

Les populations locales attribuent aux haricots locaux une valeur sentimentale et Jacques affirme qu'il éprouve un sentiment affectif à l'égard de ce produit agricole. De façon précise je dirai que c'est sur le goût des haricots que se dirigent les sentiments affectifs de la population locale. La valeur gustative de l'haricot locale dans les cuissons est la toile de fond des valeurs sentimentales de ce produit agricole. Jacques exprime clairement son penchant sentimental pour les haricots de son terroir : « *Fom byen diw sos pwa bè a gen yon gou espesyal, li bon nan bouch anpil epi li pi ale ak ko nou ke lot kalte pwa ki soti lot kote yo*⁵⁰ ».

Dans les jours de festivité et par conséquent de joie, la population locale profite de la situation pour consommer un produit agricole non par nécessité socio-économique mais par plaisir gustatif. C'est pour cela que dans ce moment y compris les jours spéciaux tels que le dimanche, les femmes des *lakou* s'assurent de mettre en cuisson le haricot local qu'ils aiment consommer avec passion et plaisir. Parmi les haricots locaux, c'est celui qui est désigné sous le nom vernaculaire de « *pwa bè* » qui peut se traduire par haricot beurre. Anne exprime ses sympathies par rapport à l'haricot « *beurre* » en ces termes : « *Le gen fèt nan zòn nan, lè gen maryaj tou se lè sa yo nou pwofite kwit diri peyi ak pwa bè, banann fri, salad, mayi pete... pete mayi peyi a a fe mayi pèt pèt*⁵¹ ».

La valeur sentimentale de l'haricot local est liée à la valeur sentimentale du territoire. La valeur et le penchant gustatif pour l'haricot local sont inscrits dans les territoires des localités de la quatrième section communale du département de l'Artibonite. Anita affirme que les membres de son *lakou* aiment consommer les produits qui sont issus de leurs plantations. Parmi ces produits il y a aussi le haricot local. Les haricots locaux qui sont des produits de leurs terroirs, de leurs plantations sont consommés avec plaisir dans les repas domestiques. La population locale développe une sensibilité pour les haricots produits dans

⁵⁰ Je dois prendre le soin pour te préciser que le haricot beurre ou local a un goût particulièrement spécial, c'est un produit agricole vraiment alléchant et qui est beaucoup plus adapté avec notre physiologie en comparaison avec les haricots qui sont importés de l'étranger

⁵¹ Les jours de festivité dans les localités, quand il y a célébration de mariage par exemple, nous profitons de la situation pour faire cuire du riz local avec du haricot beurre (local), de la banane en friture, de la salade et enfin avec du maïs nous faisons du pop corn.

leurs plantations, mais après 7 mois de consommation des produits de leurs terroirs, s'ils n'ont pas trop d'argent ils peuvent se procurer par nécessité (socio-économique) des haricots importés. Ce couple de valeur sentimentale qui se porte à la fois sur le haricot et sur le terroir est exprimé dans le discours d'Anita : « *Nou plis renmen manje pwa ki soti nan jaden nou nou. Se Lè pwa nou an fini, nou achte pwa miami apre 7 mwa*⁵² ».

Dans l'imaginaire de la population de la quatrième section communale, le bon repas est constitué avec le riz local surtout avec la sauce de haricot local qui permet de bien avaler les aliments et surtout elle assure une bonne digestion. C'est ce menu que Philomène a précisé comme étant un bon repas dans sa localité et le discours se trouve dans l'extrait suivant : « *Mwen tap renmen manje diri, a sos pwa peyi se li mwen pi renmen, se le sa mwen santi ke mwen tap byen manje*⁵³ ».

3.1.2.-Valeurs sentimentales des riz locaux

La valeur sentimentale des riz locaux se traduit de par sa bonté sanitaire car selon la population locale la consommation de ce produit agricole n'occasionne aucune maladie, aucun gaz intestinaux et stomacaux. Marie affirme que le riz local a des bontés gustatives même s'il est très dispendieux sur le marché. Jean de son côté partage le même avis et s'exprime ainsi : « *Nou plis achte diri TCS, Eric pote, Setenn Fli. Sa yo se diri peyi yo ye, se yo ki pi gou nan bouch nou, y opa ban ou vye maladi, diri peyi y opa ban ou gaz*⁵⁴ ».

Je dois préciser que le riz local est désigné par un terme vernaculaire qui est celui de « *diri latibonit* » qui peut se traduire en français par « *riz de l'Artibonite* ». A ce moment, je constate une inscription d'un produit agricole qui est le riz local dans un territoire et ceci par le simple fait que la population locale a décidé de donner au riz le nom du département où il

⁵² Nous préférons consommer le haricot qui provient de nos plantations. Nous commençons à acheter celui qui est importé justement après l'épuisement du stock dont nous avons moissonné dans nos jardins.

⁵³ J'aimerais pouvoir manger du riz accompagné de la sauce de haricot. C'est ce type de plat qui me fait le plus plaisir et c'est après l'avoir consommé que j'éprouverai le sentiment d'avoir bien mangé.

⁵⁴ D'habitude nous achetons beaucoup plus le riz TCS, Eric pote, Setenn fli. Ces derniers sont des riz locaux et pour nous ils ont plus de valeur et de bonté gustative que les autres et d'autant plus ils ne provoquent pas chez nous des maladies, ni des gaz intestinaux et stomacaux.

est produit qui s'appelle « *Artibonite* ». Anne pense que le riz de l'Artibonite est une source d'énergie et il a du poids en ce sens que si quelqu'un le consomme, il n'aura pas faim après quelques heures et que cet aliment est capable de lui donner assez de force pour pouvoir fonctionner pendant toute la journée. Fabiola partage cet avis et s'exprime ainsi sur le sujet : « *Nou plis renmen manje diri peyi an, nou santi nou pi alez, gen plis fos. Nou plis achte diri peyi. Nou achte diri peyi an, kom li pi che, nou melanje li ak lot diri etranje yo*⁵⁵ ».

La population locale de la quatrième section communale apprécie le riz local pour sa valeur gustative qui est en quelque sorte un témoignage de la valeur sentimentale du riz local. Dans la consommation du riz local, les populations locales éprouvent du plaisir car elles affirment qu'elles aiment leurs produits du terroir plus particulièrement le riz local quand il est préparé pour le repas domestique dans le *lakou*. L'extrait du discours d'Anita montre que le riz local est consommé avec beaucoup de plaisir dans le *lakou* de la quatrième section communale : « *Nou ale pou sa ki pi alez nan bouch nou an, se diri tcs la, diri peyi a*⁵⁶ ».

Dans les moments de festivité, la population locale en profite pour cuisiner des produits locaux qu'elles affectionnent et par conséquent des variétés de riz local comme « *la crête, tcs* » sont préparés pour servir de repas aux convives⁵⁷ ou invités (Joseph 1990 : 16-17), qui y participent, d'où la liaison avec une certaine commensalité. Etant donné que c'est un jour

⁵⁵ Nous préférons davantage manger du riz local, nous nous sentons beaucoup plus à l'aise, nous nous procurons de beaucoup plus d'énergie et de force. Nous achetons davantage du riz local mais étant donné qu'il est plus cher nous le mélangeons avec le riz importé qui est moins coûteux.

⁵⁶ Nous mangeons davantage ce qui nous fait plaisir comme le riz local TCS.

⁵⁷ Notons d'abord qu'on ne dit jamais des membres d'une même famille, vivant sous un même toit et prenant donc régulièrement leurs repas ensemble qu'ils sont des commensaux. L'usage réserve en effet ce mot à des personnes qui ne font pas partie de la même maisonnée. De même il serait abusif de considérer les clients d'un restaurant ou d'une cantine comme des commensaux, même s'il mange à une même table, à moins que ne s'instaurent entre eux des liens moraux. Il semble que pour être tout à fait un commensal il faudrait être un convive. Dans une certaine mesure en effet il semble que la commensalité soit une proche parente de l'hospitalité. Loin de s'arrêter au seuil des mondanités, elle crée souvent des rapports particuliers entre ceux qui partagent un même repas et débouche sur des privilèges, des droits et des obligations.

spécial, cela implique que l'on ne doit pas consommer un produit agricole par nécessité⁵⁸ mais plutôt pour sa valeur gustative et nutritive. C'est en ce sens que dans les jours spéciaux comme le jour du dimanche ou toute la famille mange ensemble et les périodes de fête, les acteurs locaux en profitent pour préparer des plats avec des produits locaux comme les variétés de riz locaux qui sont cultivés dans les plantations du département de l'Artibonite. Diana m'explique en ces termes ce phénomène de mise en valeur du riz local dans les périodes de festivité :

« Dans les périodes de festivité, c'est le riz et le haricot locaux que l'on consomme. Il y a aussi de la viande dans les nourritures que l'on mange. Les riz locaux qui sont consommés dans les fêtes sont le riz TCS et le riz la Crête. C'est une chose qui est tout à fait normal chez nous de consommer les riz locaux dans les périodes de festivité. Dans ce genre de moment de joie, on doit consommer ce qui nous fait vraiment plaisir⁵⁹ ».

L'affection portée à l'actif du riz local résulte du fait que les populations locales prennent un plaisir dans la consommation de ce produit agricole en raison qu'ils savent pertinemment que ce sont eux qui ont cultivés ce produit, ce sont leurs femmes qui se sont assurées de la moisson et qu'enfin ce produit agricole est bien entreposé dans leur dépôt ou dans leurs « *galta*⁶⁰ ». Cela traduit en quelque sorte le processus de construction du territoire par les produits du terroir. A ce moment il y a une double affection, dans la mesure où les acteurs locaux affectionnent à la fois le produit local qu'est le riz et ils affectionnent aussi le terroir qui a permis la culture de ce produit agricole. Cette double affection à la fois pour le riz local et pour le territoire de production est expliqué par Philomène dans cet extrait

⁵⁸ Influences socio-économiques

⁵⁹ Le gen fet, yo bay diri ak pwa peyi, ak sos vyann. Yo konn bay salad tou. Nou konn abitye kwit nan fet yo, diri TCS, diri la Crete nan fet yo. Se yon bagay nomal, depi se moman fet, maryaj, nou ap kwit diri peyi, paske li pi gou nan bouch nou

⁶⁰ En quelque sorte, il s'agit d'un dépôt de produit alimentaire.

d'entretien : « *A la bel bagay se le wal pran rekot diri, mayi ak pwa yo nan jaden ou an epi ou jwenn yo pou manje yo, se en potans sa ke mwen bay manje yo*⁶¹ ».

La valeur sentimentale du riz local est étroitement liée avec l'omniprésence de ce produit agricole dans la consommation domestique et de sa victoire gustative issue de la concurrence gustative qu'il avait avec le maïs. Les membres des *lakou* ont beaucoup de mal pour arriver à concevoir un repas domestique en dehors de la consommation du riz. Ce dernier domine la socialisation gustative et la culture alimentaire des *lakou* de la quatrième section et même de la société haïtienne. Le riz est tellement un objet de valeur qu'il sera toujours l'objet de consommation dans les périodes de festivité dans les localités de la quatrième section et que le maïs sera presque toujours mis à l'écart dans ce genre de contexte.

3.1.3.-Valeurs sentimentales du maïs local

Il existe bel et bien une concurrence gustative entre le maïs local et celui qui est importé de l'étranger. Joseph admet que le maïs importé a un très bon goût mais pourtant selon lui, ce très bon goût n'arrive pas à surpasser le goût exceptionnel du maïs local qui a bercé son enfance et maintenant il est adulte et aussi un père.

Ce goût particulier du maïs a participé tout au long de son processus de socialisation dans la quatrième section communale. Le goût du maïs local fait partie de ses référents culturels et prédétermine ses choix et même son opinion en matière d'alimentation. Dans ce fragment d'entretien, Joseph explique sa socialisation gustative avec le maïs car c'est ce produit agricole qu'il avait l'habitude de manger : « *Si pou mwen selman nan kay la, manje mwen*

⁶¹ Que c'est beau de récolter du riz ou des haricots provenant de son propre jardin et de pouvoir les manger dans les consommations domestiques. C'est surtout cette importance que j'accorde aux produits agricoles issus de nos moissons.

tap renmen manje se mayi moulen peyi a, mwen renmenl anpil se li mwen konn abitye manje plis lem te piti⁶²».

Je dois préciser qu'il y a un aspect générationnel dans la valeur sentimentale du maïs local et que ce sont les adultes de plus de 40 ans, puis les vieux de plus de 60 ans qui affectionnent le maïs local en tant que produit agricole local. Les adultes et les vieux affectionnent le maïs local en vertu de sa qualité qui est de procurer de la force et de l'énergie à son consommateur. Cette raison les pousse à affectionner le maïs local. Sophie explique ce conflit générationnel gustatif entre les jeunes et les adultes sur la question de la consommation du maïs : « *Pou mwen menm kise granmoun, mwen pa gen okenn pwoblem ak mayi an, se yon manje ki bay fos anpil se sak fe mwen konn renmen manje li⁶³».*

Si les descendants, c'est-à-dire la nouvelle génération de moins de 25 ans n'aiment guère ni le maïs moulu local ainsi que le celui qui est importé, il y a lieu de nuancer cette réalité. Les jeunes de moins de 25 ans affectionnent le maïs dans des épis et quoi sont grillés, c'est ce qu'on appelle le maïs grillé qui est une pratique très répandue dans les localités de la quatrième section communale. Fabiola explique cette affection que les jeunes de moins de 25 ans développent pour le maïs grillé : « *Timoun yo plis renmen mayi boukannen. Se konsa yo renmen manje mayi an⁶⁴».*

3.2-Logiques des consommations du riz, des haricots et des maïs

Cette section est une occasion de faire ressortir le processus discursif de la population de la quatrième section communale dans ses choix de consommation domestiques. Je mettrai l'accent sur les raisons qui orientent leurs choix alimentaires.

⁶² S'il s'agissait exclusivement de ma personne, je choisirai de manger exclusivement du maïs moulu local car c'est mon aliment préféré et dans mon enfance c'est ce type de nourriture que j'avais l'habitude de manger.

⁶³ Les adultes comme moi n'ont aucun problème avec le maïs moulu, c'est un aliment qui procure beaucoup de force, c'est l'une des raisons qui me pousse à le consommer.

⁶⁴ Les enfants et les jeunes adolescents préfèrent le maïs grillé. C'est sur ce format qu'ils préfèrent manger le maïs.

L'analyse des données relatives aux logiques des consommations de certains produits agricoles est l'expression d'une prise en compte du **domaine de l'ethnométhodologie** dans les résultats du travail de la recherche. Par conséquent j'ai mis l'accent sur les raisons qui orientent les populations locales dans les choix de consommation domestique et alimentaire. Parmi les multiples raisons, les déterminants socio-économiques sont pris en considération et par conséquent le travail de recherche intègre un élément crucial aux **sciences économiques**.

3.2.1.-Raisons expliquant le choix d'un type de maïs

Il y a un principe qui guide les femmes des localités quand elles vont au marché, c'est le fait qu'elles ne doivent pas tout dépenser et qu'elles doivent s'assurer de faire une certaine réserve à partir de l'argent qu'elles avaient dans leurs bourses quand elles se rendaient au marché pour acheter des produits agricoles afin de nourrir les membres de leurs *lakou* respectifs. Le terme de bourse est utilisé de façon métaphorique car en réalité ces femmes mettent leurs argents dans une sorte de petit bout de toile pour ensuite le cacher dans leurs soutiens de gorge, ce qui est encore une stratégie d'acteur et une ethno-méthode qui leur permet de ne pas ou de ne plus se faire voler par des personnes mal intentionnées. Anita affirme que pour ne pas dépenser tout l'argent qu'elle dispose, elle s'assure d'acheter des produits agricoles dont le prix n'est pas exorbitant et qui sont à bon marché car elle doit toujours avoir une réserve monétaire afin d'anticiper sur les imprévus que le *lakou* est probable de connaître. Ainsi, le raisonnement d'Anita est prospectif dans la mesure où elle anticipe sur l'avenir. De ce fait je dois préciser l'assujettissement du choix entre le maïs local et le maïs importé par rapport à cette logique de quête de produits agricoles ayant le prix moins exorbitant afin de s'assurer de l'existence des fonds de réserve pour prévenir les imprévus au sein du *lakou*. Cette attitude prévoyante est décrite par Anita dans cet extrait d'entretien : « *Kidonk mwen achte manje tankou mayi, diri, pwa, an fonksyon de pri yo,*

paske mwen pa konn al nan mache ak anpil kob epi fom retounen ak yon ti monnen paske si gen yon male ki rive nan kay la⁶⁵.»

Il y a encore une subtilité dans les faits car il n'existe pas vraiment de décalage entre les prix du maïs local et importé. Marie affirme que la marmite de maïs local coûte 120 gourdes et que la marmite de maïs importé coûte aussi 120 gourdes. Il peut y avoir une certaine inflation mais en gros c'est la caricature factuelle de l'achat et de la vente des deux catégories de maïs. Maintenant je dois savoir au-delà du prix, quelles sont les raisons qui orientent les acteurs locaux dans la consommation entre le maïs local et le maïs importé ? Selon les répondants de plusieurs entretiens, la préférence dans l'achat et la consommation domestique est portée sur le maïs importé en raison du fait qu'il a une certaine capacité de se gonfler et de se multiplier par conséquent beaucoup plus de personne dans le *lakou* aura l'opportunité de participer au repas. D'autant que dans les *lakou*, il y a beaucoup de personne. Marie apporte des éléments d'explication sur la capacité du maïs importé qui peut se gonfler : « *Marmite mayi etranje an vann 120 gdes, pa nou an tou vann 120 gdes. Nou konn pran sa Miami, li gen avantaj, plis ke pa nou an, li gonfle, [bri moto]. Nou bay tou le de mayi yo menm vale a, paske se mayi, mayi⁶⁶.* »

Le renforcement de la consommation du maïs importé est favorisé par une certaine absence de production du maïs local cette année dans quelques localités de la quatrième section communale. Sophie affirme que cette année les membres des localités n'ont pas vraiment produit de maïs dans leurs plantations respectives et que par conséquent il n'y a pas de récolte de ce produit agricole.

⁶⁵ Lorsque je me rends au marché, j'achète des produits alimentaires comme, le riz, le haricot en fonction de leurs prix respectifs car je n'ai pas beaucoup d'agent et d'autant plus je ne dois pas tout dépenser car il pourrait y avoir des cas imprévus dans la maison.

⁶⁶ La marmite de maïs moulu importé coûte 120 gourdes et celle qui est local coûte aussi 120 gourdes. Cela peut arriver qu'on achète celle qui est importé parce qu'elle est plus avantageux dans la mesure le maïs importé détient cette capacité de se multiplier lors des cuissons. A nos yeux les deux catégories de maïs ont la même valeur parce qu'il s'agit du même produit agricole.

Sophie constate qu'il n'est pas facile cette année de trouver du maïs local dans les marchés publics et que ce ne sont que quelques rares personnes qui ont quelques miettes dans leurs dépôts respectifs. Cette situation de non production du maïs durant l'année 2015 est expliqué par Sophie en ces termes : « *Ane sa moun yo pa fe mayi, pa gen rekolt mayi, sa vle di ke nou paka jwenn mayi local nan mache, li pa fasil. Se kek grenn moun ki gen mayi local*⁶⁷ ».

3.2.2.-Raisons symboliques et socio-économiques expliquant le choix du riz

Les prix des produits agricoles constituent un paramètre important dans la compréhension des raisons d'ordre socio-économique qui orientent les membres des localités dans le choix entre le riz importé et le riz local. Pierre affirme que lorsqu'il ne dispose plus de riz local dans son dépôt et qu'il doit aller au marché pour en acheter, alors il est obligé d'acheter du riz importé qui est moins dispendieux car il n'a pas beaucoup d'argent et qu'il doit laisser quelques billets pour prévenir les imprévus du *lakou*. Pierre raconte ce fait en ces termes : « *Le diri pa nou an fini epi lot rekot nou pral fe a poko pare, sa konn rive nal achte diri nan mache, le sa nou pa gen anpil kob, se diri etranje nou konn plis achte tankou diri 10/10, diri bout koko*⁶⁸ ».

Il y a une pénurie d'argent dans les localités de la quatrième section communale, c'est ce qui donne l'occasion de l'augmentation de l'achat et de la consommation du riz importé qui coûte pas trop chère par rapport à son homologue. Pierre affirme que le riz importé représente un appui pour les membres des localités de la quatrième section communale qui connaissent quotidiennement cette situation de pénurie monétaire, d'insuffisance de sa production, d'inaccessibilité alimentaire et surtout d'indisponibilité alimentaire.

⁶⁷ Cette année les cultivateurs de la zone n'ont pas cultivé de maïs donc il n'y a pas de récolte de ce produit agricole et de ce fait nous n'arrivons pas à trouver du maïs local au marché. C'est difficile d'en trouver. Ce n'est qu'une minorité infime qui a ce produit agricole dans leurs dépôts.

⁶⁸ Après l'épuisement du riz local dont nous disposons dans notre dépôt et que les plantations de riziculture ne sont pas encore prêtes pour la moisson alors nous nous rendons au marché pour en acheter. A ce moment nous n'avons pas beaucoup d'argent et nous sommes obligé d'acheter des riz importés comme 10/10, bout koko.

Selon Pierre, cet appui du riz importé prend toute son importance dans les moments où les membres des *lakou* n'ont pas beaucoup d'argent pour se rendre au marché et qu'il y a une indisponibilité des produits locaux cultivés dans leurs plantations respectives. Le riz importé, de par son caractère moins dispendieux, Pierre pense qu'il est un secours pour la population locale, ainsi il s'exprime de la sorte : « *Epitou, diri etranje ede nou anpil wi, sitou nan moman nou pa gen lajan nan kay la*⁶⁹ ». Katia partage le même jugement et elle s'exprime ainsi : « *Nou achte diri etranje pou bon mache*⁷⁰ ».

Le riz importé devient de ce fait un symbole de soutien pour les localités de la quatrième section communale. Le symbole de quelque chose qui leur permet de corriger en partie l'indisponibilité alimentaire des produits locaux et c'est aussi un moyen, un alternatif qui leur permet de ne pas acheter aux marchés publics du riz local dispendieux.

A partir des raisons socio-économiques qui expliquent le choix du riz importé, il y a eu un processus de symbolisation du riz importé qui représente dès lors un sauveur pour les membres des localités de la quatrième section communale qui connaissent des déboires financiers et alimentaires. De ce processus de symbolisation du riz importé, une valeur christique (sauveur) est attribuée au riz importé parce qu'il permet aux membres des *lakou* d'avoir un repas quotidien et de ne pas sombrer dans la famine. La situation est assez sensible et nuancée car avec l'indisponibilité alimentaire, l'insuffisance de la production locale et l'inaccessibilité alimentaire il y a quand même le risque vital pour les *lakou* de crever de faim. C'est pour cela que Philomène affirme qu'elle achète le riz importé car le prix de celui-ci est moins exorbitant et que leur *lakou* ne dispose pas beaucoup de ressource financière. Philomène, lors de l'entretien, elle s'exprimait ainsi : « *Nan moman sa yo, diri*

⁶⁹ Le riz importé est un appui pour nous dans la zone surtout dans les moments où nous ne disposons pas beaucoup d'argent dans la maison.

⁷⁰ Nous achetons le riz importé parce qu'il est moins chère que les autres.

nou manje kounya, se ti diri nou jwenn nan sak la, nou plis manje, se malere nou ye, nou apiye ladann sitou ti kob nou piti. Diri peyi a tet neg⁷¹ ».

3.2.3.-Raisons symboliques et socio-économiques du choix de l'haricot

Anne affirme qu'il n'a pas l'habitude de mélanger le haricot local avec celui qui est importé. Il mettra en cuisson l'un ou l'autre mais il ne fera aucun mélange. Concernant les raisons qui orientent son choix, il affirme que son *lakou* prend l'habitude de consommer le haricot importé en raison du fait qu'il a cette capacité donner beaucoup plus de sauce lors des cuissons. Ainsi les membres de leurs familles qui sont assez nombreux auront beaucoup plus de chance d'avoir assez de sauce de haricot pour manger le riz ou le maïs tout dépend du repas préparé pour la consommation domestique du jour. Le choix alimentaire doit toujours tenir compte du fait qu'il y a beaucoup de bouche à nourrir dans le *lakou* de la quatrième section communale alors que les localités connaissent une situation d'insécurité alimentaire et de pénurie financière. C'est à partir de ce paradoxe que les comportements alimentaires prendront leurs formes et leurs sens. Anne, dans cet extrait d'entretien explique cette qualité de l'haricot local qui donne plus de sauce lors des cuissons : « *Pwa Miami si se li menm nou ap kwit, nou kwit pwa Miami, si se peyi nap kwit, nou kwit pwa peyi. Avantaj nan pwa etranje a, li gonfle, li rann sos⁷² ».*

Il faut ajouter que le choix de l'achat du haricot importé qui n'est pas dispendieux, est l'occasion pour les femmes du *lakou* pour augmenter ou pour s'assurer du maintien de leurs réserves monétaires. L'achat du haricot importé leur permet de ne pas tout dépenser tout l'argent qu'elles ont apporté pour aller au marché.

⁷¹ Actuellement nous mangeons beaucoup plus le riz importé car nous sommes pauvres, nous n'avons pas d'argent alors que le riz local est plus coûteux.

⁷² Le haricot importé provenant de Miami nous sert de repas quotidien et nous ne le mélangeons pas avec celui qui est local. L'avantage qu'il y a dans la consommation de l'haricot importé, c'est le fait qu'il a cette capacité de se gonfler et de produire beaucoup plus de sauce pour la consommation domestique.

D'autant plus que, selon Diana, le haricot importé a cette capacité de se gonfler et de produire beaucoup plus de sauce pour la consommation domestique qui est destiné à un nombre élevé de personne dans le *lakou*.

Cette stratégie dans l'achat de haricot aux prix non exorbitant est décrite par Diana dans cet extrait d'entretien : « *Mwen pa telman achte mayi nan mache non. Mwen konn achte pwa miami a sou mache, nou konn achte pwa bè tou sou mache a, men pou nou tounen ak kob nan kay la nou plis achte pwa miami paske li pi bon mache, li pi gonfle*⁷³ ».

Il y a une insuffisance de la production de haricot dans les localités de la quatrième section communale. Les cultivateurs ne produisent pas assez de haricot pour pouvoir nourrir leurs familles et ils ne disposent pas aussi assez de fond pour en acheter au marché, ce qui crée un certain déséquilibre dans la vie sociale et alimentaire de la population locale. Les affirmations du répondant expliquent les déboires dans la production du haricot :

« Nous ne produisons pas beaucoup de haricot dans nos plantations. Très souvent nous vendons toutes nos récoltes pour pouvoir rembourser nos dettes qui sont liées avec le paiement de nos travailleurs, la préparation des repas pour les travailleurs et l'entretien continu de la plantation.

Lorsque nous ne disposons plus de haricot dans nos plantations, nous sommes obligés d'acheter et de consommer des haricots importés dont leurs prix ne sont pas exorbitants».⁷⁴

⁷³ Je n'ai pas trop l'habitude d'acheter du maïs moulu au marché. J'ai l'habitude d'acheter de l'haricot importé provenant de Miami. Nous avons aussi l'habitude d'acheter de l'haricot beurre (local) au marché. Nous avons aussi l'habitude d'acheter de l'haricot beurre (local) au marché mais dans le but d'économiser de l'argent nous achetons beaucoup plus de l'haricot importé car il est moins chère.

⁷⁴ Nou pa fe anpil pwa nan jaden nou.... Anpil fwa se ak ti kras pwa nou fe an nou konn rive peye dèt nou te fe pou nou te fe jaden an. Pou nou jwenn kob pou nou peye travayè, pou nou jwenn kob pou nou ka fe manje pou travayè yo...Le ti kras pwa nou yo fini, le nal nan mache nou konn blije achte pwa miyami an menm si li koute pi chè pwa peyi yo

3.2.4.-Raisons socio-économique du mélange entre riz local et riz importé

Certaines personnes de la population, comme par exemple Anne, affirme que le riz local est de meilleure qualité, il a une valeur gustative remarquable mais le problème, c'est le fait qu'il est vendu à un prix exorbitant. En dépit de cela il y a toujours une velléité pour la consommation du riz local. Dans ce cas, pour pallier à cette situation, la population locale développe une stratégie d'acteur, une forme d'ethno-méthode où au lieu de consommer uniquement le riz importé qui est à prix réduit, elle préfère plutôt acheter une proportion dans les deux catégories de riz pour ensuite les mélanger par la suite lors de la préparation des repas quotidiens. Selon l'opinion d'Anne, voilà comment se fait le mélange entre le riz local et le riz importé. Pour un sac de riz importé, Anne y ajoutera près de deux à trois marmites de riz local. Ce dernier sera généralement de plus petite quantité dans la mesure où il est plus cher sur marché local. Au niveau symbolique cela traduit aussi le désir de rechercher la saveur, le goût du riz local dans le riz importé qui n'a pas cette particularité gustative. Cette situation traduit aussi un attachement sentimental pour le riz local ou la population locale, en dépit de l'exorbitance du prix de ce riz, elle ne peut se passer radicalement de sa consommation. A l'instar du recueil autobiographique de Marcel Proust qui s'intitule à la recherche du temps perdu, il y a lieu dans cette partie de parler d'un à la recherche de la saveur du riz local qui risque de s'échapper à cause du caractère dispendieux de ce produit agricole du terroir. Dans cet extrait d'entretien, Anne explique cette pratique de mélange du riz local avec celui qui est importé :

« Nous avons l'habitude d'acheter le riz local, étant donné qu'il est dispendieux, nous le mélangeons avec le riz importé qui est moins coûteux dans les marchés publics. Lorsque je me rends au marché, je procède ainsi, j'achète un sac de riz importé et je le mélange par la suite avec deux ou trois marmites de riz local. Le riz importé est acheté en plus grande quantité dans la mesure où il est vendu à plus bas prix. Nous faisons ce mélange pour pouvoir rechercher la saveur du riz local ». ⁷⁵

⁷⁵ Nou achte diri peyi an, kom li pi che, nou melanje li ak lot diri etranje yo. Mwen konn achte yon ti sak diri etranje, tankou lem pral nan jaden, mwen ka achte yon twa mamit diri peyi pou mwen melanje li. Se yon fason pou le nap manje diri pou nou ka pran gou diri peyi an

Il existe une autre dynamique dans la pratique sociale et culturelle du mélange entre le riz importé et le riz local. Précédemment, c'était les acheteurs eux-mêmes qui mélangeaient le riz importé avec le riz local, mais maintenant par le biais de certains discours issus d'autres entretiens, je décrirai une nouvelle dynamique dans ce phénomène. Selon Diana, les marchandes qui vendent du riz ont l'habitude de mélanger le riz importé avec le riz local dans l'intention de duper les acheteurs et de les faire payer du riz truqué à des prix exorbitants ou au même prix que le riz local intact, c'est-à-dire sans mélange.

Cette pratique de certaines commerçantes est en quelque sorte une stratégie d'actrice pour pouvoir augmenter leurs revenus afin de répondre aux exigences de leurs familles respectives. Diana explique brillamment la situation, elle affirme que certaines commerçantes mélangent le riz « TCS » qui est local avec celui de « *lucky* » qui est importé et après ce métissage, elles font payer la marmite au prix du riz local qui est dispendieux. C'est de cette manière qu'elles s'arrangent pour augmenter leurs bénéfices dans leurs commerces :

« Dans les marchés publics de la quatrième section communale les marchandes ont l'habitude de mélanger le riz importé lucky et le riz local TCS afin de duper les acheteurs, en leurs faisant croire qu'ils achètent du riz local qui est plus exorbitant. Je n'apprécie pas ce comportement fallacieux chez les commerçantes car je voulais acheter du riz local pur et j'ai aussi payé le prix qu'il fallait». ⁷⁶

L'une des principales raisons du mélange entre le riz local et le riz importé lors des repas de famille, c'est la recherche du goût et de la saveur du riz local car à défaut de ne pas le consommer à cause de son caractère dispendieux, les membres des *lakou* inventent une stratégie pour continuer à savourer la saveur du riz local, c'est cette stratégie qui est en quelque sorte un métissage entre les deux catégories de produit rizicole. La perspective des images du goût peut servir dans l'analyse de la saveur gustative du riz local.

⁷⁶ Nan mache a, machann yo konn brase, melanje ansanm diri lucky ak diri TCS pou yo vann ou pou diri peyi. Mwen pa renmen le yo fe sa, paske se diri peyi an mwen te vle achte. Yo menm yo fe sa pou fe plis lajan

Dans ce contexte il y a lieu de faire quelques précisions épistémologiques⁷⁷, il y a le niveau de l'analyse du goût par le haut (propriétés neurophysiologique de la gustation et traitement cortical des informations) et celui par le bas (propriétés nutritionnelles de la gustation, analyses cellulaires et moléculaires).

L'usage du haricot dans les repas est une distinction dans les pratiques alimentaires car il y a une conditionnalité et une rationalité qui entourent cet usage que l'on fait. Les sciences humaines permettent de faire ce glissement épistémologique qui est ce passage de la sensation à la représentation de la sensation. C'est à partir de cela que je mets l'accent sur la les représentations gustatives du riz local par les membres des *lakou* de la quatrième section communale. Les membres des localités affirment leurs penchants pour la saveur du riz local qui est exceptionnellement délicieux et par contre dispendieux. L'analyse des représentations gustatives du riz local est le résultat de ce glissement épistémologique qui peut permettre un déplacement de la recherche, du goût *de* vers le goût *pour*, qui décentre l'analyse du goût sur celle du comportement alimentaire et des préférences culturelles.

Suivant une déduction logique, je peux dire que le penchant des membres des localités de la quatrième section communale pour le riz local est en quelque sorte une préférence culturelle qui est relative à la communauté et peut être valable pour la société haïtienne. Le penchant pour le goût particulier des produits locaux y compris le riz local est une construction sociale ou encore c'est la construction d'une représentation sociale que les membres des localités de la quatrième section font de ces produits du terroir. Il convient de dire qu'il y a au-delà de la grammaire élémentaire des saveurs « sucré, salé, acide, amer » se structure un jeu des combinaisons sensorielles et signifiantes qui affectent l'image des aliments, l'image reflexive du mangeur, la relation construite entre le sujet et l'objet. Avec cette particularité, rappelé par Giulia Ceriani, que, de tous les sens, le goût est le seul à consommer son objet (Boutaud 1997 : 4).

⁷⁷ L'analyse de la saveur gustative, au-delà de son aspect purement physiologique, à la sociologie du goût, à la distinction (Pierre Bourdieu) des pratiques alimentaires, en donnant aux sciences humaines une voix parmi les discours savants sur le goût.

La construction sociale du goût des produits locaux y compris le riz local traduit comment l'univers des représentations relève d'un travail permanent de construction, la manifestation d'un « *goût pour* » (préférence et comportement alimentaires) s'imbriquant dans celle d'un « *goût de* » (sensation de saveur) par le jeu continu des signes et des sens dans la construction de l'émotion gustative. Fabiola explique très bien cette recherche du goût dans le phénomène du mélange entre le riz importé et le riz local. Elle s'exprime en ces termes : « *Yo melanje diri peyi a ak lot diri etranje se pou yo ka toujou pran gou diri peyi a ki gou anpil, epi yo fe sa se paske kob yo pap sifi si yap achte diri peyi selman*⁷⁸».

Il y a lieu aussi de parler du discernement de la saveur des produits locaux y compris du riz local en dépit qu'il peut être mélangé avec le riz importé il conserve sa particularité gustative. L'image dominante du goût associe les sens aux jouissances les plus matérielles, ce qui l'éloignerait du développement chez l'homme des facultés purement intellectuelles.

A l'encontre de cette conception dualiste, il convient de se tourner vers un éclairage du rôle fondamental du goût dans la genèse de ces facultés. En témoignage la polysémie de *sapere* qui signifiait *avoir de la saveur*, mais aussi *avoir du discernement, savoir, être sage*. Comme si, dans l'antiquité latine, le sens du goût avait été pris comme emblème de l'art du discernement, qu'il s'agisse de celui, physique, de la saveur, ou qu'il s'agisse de la faculté, à la fois morale, intellectuelle, qui fonde la « *sapientia* », soit cette valeur clé qui désigne en latin aussi bien l'intelligence que la sagesse, la faculté de savoir et la faculté de juger (Rieusset-Lemarié 1997 : 22).

Cette analyse permet de comprendre que la saveur des produits locaux y compris du riz local a été apprise à l'école du goût des localités de la quatrième section communale. Il faut préciser que le concept « *école du goût* », est utilisé dans l'article de l'auteure Isabelle Rieusset-Lemarié (1997).

⁷⁸ On mélange le riz local avec celui qui est importé dans le but de toujours conserver le goût délicieux du riz local lors des cuissons.

Cette école du goût dans les *lakou* traduit en quelque sorte une forme de socialisation gustative des individus qui habitent la zone.

C'est une relation entre le goût et la mémoire qui permettra de comprendre comment les membres des *lakou* passent de la discrimination des informations sensorielles à la constitution d'un véritable art du discernement. C'est ainsi que le système sensoriel est mis en action dans une première phase d'identification de l'alimentation ; mais au-delà des cheminements de l'information et de la communication, tout ne peut se faire que s'il y a une mémoire du goût en question. C'est elle qui permettrait toutes ces impressions sensorielles, et sans la mémoire rien ne peut sortir, on reste muet.

3.2.5.-Raisons de l'usage des haricots dans les repas

Il existe tout un processus de raisonnement dans le phénomène de l'usage des haricots dans les repas que les membres des *lakou* préparent pour leurs alimentations domestiques. Le choix de l'usage de l'haricot est étroitement lié avec le calcul que les acteurs sociaux des localités de la quatrième section font dans le cadre de leurs alimentations quotidiennes.

Le choix de l'usage des haricots découle du processus discursif des acteurs et actrices locaux de la quatrième section communale. Ce processus discursif reflète très bien l'ethno méthodologie d'Harold Garfinkel et les « *bonnes raisons* » qui motivent les comportements humains dont parle Raymond Boudon. Ces deux perspectives m'ont permis de constater que la population des localités de la quatrième section est capable de raison et de raisonnement et que la raison cartésienne et hellénistique n'est pas la seule forme de « *logos* » qui puisse exister. C'est en quelque sorte un recul au processus de rationalisation cartésienne⁷⁹.

⁷⁹ Dans ce contexte, il convient de reprendre la phrase d'attaque de Paul Feyerabend, philosophe germanique mais de tradition anglosaxonne, qui s'articule autour d'un « *Adieu la raison* », mais plus spécifiquement vers un relativisme de la raison et d'une érection d'un frein au processus de rationalisation ayant des liens avec le rationalisme occidental.

Les raisons de l'usage du haricot dans les Conrepas sont tributaires de la disponibilité et de l'accessibilité de ce produit agricole dans les réserves, dépôts et ou « *galta* » des maisonnettes du *lakou*. Le haricot, étant considéré comme un bien économique dans le sens de l'économie, c'est-à-dire qui a une certaine valeur sur le marché de l'offre et de la demande et par conséquent il est sujet à la rareté.

Cette réalité est d'autant plus d'actualité dans la mesure où la production locale de haricot n'est pas suffisante pour la population locale. Les membres des *lakou* sont assez nombreux par conséquent les femmes qui cuisinent doivent augmenter la proportion de haricot à cuire dans la mesure où l'on doit se soucier d'une bonne répartition du repas.

Les raisons de l'usage du haricot dans les repas dépendent très certainement des capitaux financiers des membres du *lakou*. A ce niveau, il y a lieu de se pencher aussi sur les revenus alternatifs des membres du *lakou*. Étant donné que la la proportion des produits agricoles produites ne peuvent excéder plus d'un mois au minimum ou plus de cinq à six mois au maximum, ce qui implique que les membres des *lakou* doivent disposer de fond suffisant pour acheter et consommer le haricot dans les repas quotidiens.

Sophie lors de l'entretien, elle explique que pour faire de la sauce de haricot elle doit avoir de l'argent disponible au cas où elle ne disposerait pas de ce produit agricole dans son dépôt. Dans cet extrait elle explique la situation : « *Depi kòb ou piti anpil ou pap fê sòs pwa. Pou fê sòs pwa fòw gen de (2) goblet oswa de (2) goblet et demi pwa. Si se manje kole ak pwa, wap fê, wap sèlman bezwen yon (1) goblet pwa sèlman*⁸⁰ ».

3.2.6.-Raisonnements/Calcul des femmes qui achètent et de celles qui vendent

Il existe chez les commerçantes et les femmes qui achètent tout un processus discursif qui s'articulent dans les pratiques de commerce auxquelles elles prennent part dans le « *marché en Fer* » et aussi dans celui de « *Pont-Sondé* ». Les calculs des commerçantes et des femmes

⁸⁰ Si on dispose de peu d'argent alors le repas ne comportera pas de sauce de haricot qui nécessite deux godets ou deux godets et demi de haricot en grain. Au cas où il s'agit de cuisson de riz avec des haricots directement intégrés, alors on aura besoin d'un seul godet de haricot.

qui achètent peuvent ainsi être considérés comme étant des formes d'ethno méthode qui ne sont que des constituants des bonnes raisons qui les poussent à agir de telles sortes.

Les calculs des commerçantes et des femmes qui achètent constituent aussi des ethnométhodes au sens de l'approche de l'ethnométhodologie du sociologue américain Harold Garfinkel. Ces calculs sont le fruit d'un long processus de raisonnement de la population des localités de la quatrième section communale. Ce type de processus discursif peut étonner plus d'un de part sa sophistication et surtout de sa cohérence avec les logiques sociales et culturelles contrairement à ce que les rationalistes pourraient imaginer.

Le raisonnement, les calculs, les « *bonnes raisons* » des commerçantes et des femmes qui achètent sont en quelque sorte une « *science du concret* » dans la perspective de Claude Lévi-Strauss qui n'est pas antagoniste avec celle du sociologue Harold Garfinkel et du philosophe Paul Feyerabend. Il y a une inter-pénétration intellectuelle entre ces différentes approches. Ils se pénètrent mutuellement d'où la raison de les mettre en symbiose.

Le calcul de la femme qui achète s'articule ainsi, elle évalue la somme d'argent qu'elle dispose pour se rendre au marché. Elle établit ses priorités dans ses achats, par exemple, les produits agricoles dont elle sait que le *lakou* ne peut se passer c'est le riz, le haricot et le maïs qui constituent le socle de la consommation alimentaire domestique. Avant de procéder à l'achat de ces produits de première nécessité, elle s'assure de bien connaître le prix des marmites de riz, de maïs ou de haricot.

Pour connaître leurs prix, elle formule la demande aux commerçantes qui leur communiquent le prix du jour et ceci je mets l'accent sur la notion de « *prix du jour* » en raison de l'inflation qui existe au niveau des prix. Le processus discursif n'est pas encore à son terme, elle continue par calculer sur la possibilité d'économiser de l'argent à partir de la somme dont elle disposait pour se rendre au marché. Afin d'économiser de l'argent, elle va tenter d'amadouer la commerçante pour la porter à diminuer sur le prix que celle-ci a fixé pour la vente de son produit agricole. Si elle réussit dans son entreprise, ce sera au profit du fond de réserve qu'elle veut constituer pour les cas imprévus qui peuvent arriver dans son

lakou. Le raisonnement des femmes qui achètent est très complexe dans la mesure où il tient compte de l'avenir. C'est un raisonnement qui dépasse l'imédiateté et se penche vers une prospective dans la mesure où l'on tient compte des cas de maladie qui pourraient surgir. Ce processus discursif se retrouve dans cet extrait d'entretien réalisé avec Anne :

« Avant de se rendre au marché il faut avoir une idée sur la somme d'argent que l'on dispose pour acheter du riz, du haricot et du maïs. Lorsqu'on est arrivé au marché, il faut demander aux marchandes quels sont les prix des produits agricoles désirés afin de savoir comment on va procéder avec les achats. On doit faire le contrôle pour savoir quelle quantité de produit agricole que l'on compte acheter. Avant de commencer d'acheter il faut faire le décompte de la somme d'argent que l'on a apporté. Lorsqu'on demande à la marchande le prix du produit agricole, il faut essayer par la suite de lui proposer un prix inférieur afin d'économiser dans la somme d'argent que l'on a apporté. On doit toujours avoir en tête que l'on doit s'abstenir de tout dépenser. Si on a suffisamment de l'argent pour acheter trois marmites de riz, on doit faire le choix d'en acheter que deux car on doit laisser un peu d'argent pour les imprévus qui peuvent se produire dans le *lakou*. Parmi les imprévus il y a des cas de maladie qui nécessitent de l'argent pour payer les frais médicaux⁸¹ ».

Le raisonnement de la femme qui se rend au marché est très préventif en ce sens qu'elle met l'accent sur les choses que son *lakou* ne peut se donner le plaisir d'omettre. À côté de l'évaluation des capitaux financiers disponibles, la priorité est accordée aux produits de première nécessité tels que le riz, le maïs, le haricot et après l'attention est centrée sur l'aspect énergétique c'est-à-dire que l'on tient compte de l'achat des bougies, des allumettes, des gaz pour assurer l'éclairage avec les lampes.

Le raisonnement de ces femmes qui achètent constitue leurs pensées. Cette forme de pensée des femmes qui achètent n'est en aucune façon une pensée aberrante et irrationnelle, les informations empiriques ont montré, bien entendu, qu'elle contient sa propre rationalité qui a une place dans l'univers des rationalités. Katiana, dans cet extrait d'entretien fait la liste des priorités de son *lakou* et la question des sources d'énergie a sa place : « *Lew pral nan*

⁸¹ Ou kontwole kobo u lew pral achte diri, mayi, pwa, epi apre ou machande tout net pouw we a ki pri wap peyel, kounya lew kontwole, saw ka achte a wap achtel. Ou kontwole fos kobo u genyen avan ou achte, ou pran pri, pouw we siw gen fos kobo u gen bezwen an, pouw we ak ki fos kob wap achte nan saw genyen an, ou kontwole kobo u, pouw we ak ki fos ou ap achte, lew machande, yo baw yon pri, ou menm ou bay pri paw, wap kontwole kobo u pouw we nan chak bagay ki fos ou ka achte. Ou reflechi pouw we sin an fos kobo u genyen an, ou ta fe rezev ladann. Si kob ou se twa mamit ou ka achte, ou oblije achte 2, jis pouw ka sere kob. *Pouw ka sere kob, ou ralanti sou sa wap achte yo [poul kap kodase] Kob de rezev sa yo konn byen itil, si ou gen yon fyev nan lannwit, maladi, pou peye machin, dokte*

mache, premye bagay ou panse se gaz, alimet, sel. Gendele ou gen 50 goud, li pa menm ase menm, ou fel chire, ou pa al nan gwo bagay, pou tout kob la pa pase⁸² »

Maintenant, je vais percher mon analyse sur commerçantes qui vendent des produits agricoles dans le « *marché en Fer* » et dans le marché de « *Pont-Sondé* ». A priori, je dois faire une précision empirique, en ce sens qu'il n'y a pas vraiment de frontière entre la catégorie des femmes qui achètent et celles qui sont commerçantes. Celles qui achètent portent tantôt le statut de commerçante car elles doivent aussi commercialiser les produits agricoles issus des plantations de son *lakou*.

Les raisonnements de la commerçante sont souvent similaires à celle du comptable dans la mesure où la commerçante doit évaluer ses actifs et ses passifs. Le passif de la commerçante regroupe l'ensemble des dettes contracté par celle-ci et son actif fait référence à l'ensemble des capitaux financiers qu'elle dispose dans son activité commerciale.

Le calcul de la commerçante des localités de la quatrième section communale n'est pas trop différent de ceux des entrepreneurs du système capitaliste dans la mesure où celle-ci appelle « *manman lajan*⁸³ », le capital financier dont elle investit pour mettre sur pied son activité de commerce et l'entrepreneur du système capitaliste moderne, rationaliste l'appelle Fond d'investissement ou capital économique. Les appellations peuvent ne pas se coincider mais les logiques de quête de profit sont toujours les mêmes. Si l'entrepreneur ou le comptable de la modernité et de la rationalité cartésienne parlent de profit ou dans un langage plus sophistiqué s'ils parlent de « surplus », la commerçante issue des localités de la quatrième section communale fait usage du terme vernaculaire de « *pitit lajan*⁸⁴ » pour désigner ses profits ou bénéfices qu'elle fait dans ses pratiques de commercialisation.

Les points de rencontre sont encore plus évidents entre les deux entités. Si l'entrepreneur du système capitaliste moderne est dominé par l'idée de rationalité économique (quête

⁸² Quand on va au marché, la première chose qui vient à l'esprit c'est d'acheter du sel, des allumettes, et du gaz pour les lampes. Si on a que 50 gourdes et qu'il n'est même pas assez alors on réfléchit davantage et on évite d'acheter des choses coûteuses afin de ne pas tout dépenser et d'économiser un peu d'argent.

⁸³ Capital d'investissement.

⁸⁴ Bénéfice

constante du profit), les commerçantes des localités sont guidées par la quête du profit financier dans leurs activités commerciales. Les logiques sont pratiquement les mêmes, il peut exister quelques nuances mais elles ont la même finalité. Je suis aussi conscient du fait qu'il peut y avoir des formes d'échange qui existerait en dehors de cette logique de rationalité et sur ce, je peux prendre en exemple les partages et échanges des produits récoltés entre les membres des *lakou*.

Toujours dans cette logique de quête de profit, les commerçantes des localités ont l'habitude de mélanger le riz local avec le riz importé pour ensuite le vendre selon le tarif du riz local qui est plus dispendieux. De ce fait, celles qui s'adonnent à cette pratique de duperie peuvent avoir beaucoup de bénéfice dans leurs pratiques de commercialisation. Cette duperie traduit en quelque sorte une volonté de gagner plus d'argent, ce qui est cohérent par rapport à la rationalité économique qui existe chez les entrepreneurs du système capitaliste.

Il existe aussi une autre pratique de duperie chez les commerçantes et qui vise à augmenter le profit dans l'activité de commerce. Certaines commerçantes font usage du « *faux godet* » ou de la « *fausse marmite* » dans le but de vendre une proportion inexacte de céréales et de se faire payer le prix de la proportion qui devrait être livrée au client.

C'est une manipulation que certaines commerçantes font des unités de mesures locales dans le but de pouvoir augmenter leurs profits au détriment du client qui est victime de la fausse marmite ou du faux godet et qui va s'en rendre compte que lorsqu'elle se rend chez lui pour pouvoir mesurer avec ses propres godets et marmites.

La deuxième duperie est une réalité complexe qui peut aussi être appréhendée sous le prisme de l'anthropologie juridique ou de la régulation sociale, en ce sens que la fausse marmite et le faux godet peuvent aussi être considérés comme étant une sanction sociale infligée aux clients qui refusent d'acheter les produits agricoles suivant leurs prix originaires et qui essaient d'amadouer la commerçante afin qu'elle puisse livrer son produit de commerce à un prix dérisoire. C'est à ce moment que certaines commerçantes utilisent la fausse marmite ou le faux godet pour sanctionner la mauvaise foi de certains clients qui

risquent d’occasionner la faillite de leurs activités de commerce. Marie explique dans cet extrait d’entretien comment la marchande fait usage du faux godet pour sanctionner une personne de mauvaise foi. Elle s’exprime ainsi :

« La femme qui achète fait ce calcul lorsque la marchande lui dit que le prix du godet est de 30 gourdes alors elle lui propose d’acheter le godet à 25 gourdes dans le but de pouvoir économiser cinq gourdes. Si la marchande refuse alors la personne qui procède à l’achat fait la même proposition à une autre marchande et celle-ci peut décider de sanctionner la mauvaise foi de la personne qui achète en acceptant sa proposition de 25 gourdes. C’est alors que la marchande sort son faux godet et mesure le produit agricole qu’elle va la vendre avec cette fausse unité de mesure⁸⁵ ».

3.3-Significations des consommations alimentaires : riz, haricot et maïs

Je compte faire ressortir dans cette section les nombreuses significations que peuvent avoir les consommations alimentaires des produits agricoles tels que le riz, le haricot et le maïs dans les localités de la quatrième section communale. La consommation alimentaire peut être analysée sous le prisme du symbolisme, en ce sens elle sera abordée comme étant un signe qui exprime quelque chose. La consommation alimentaire n’est autre que le support matériel et à partir de celui-ci sera exprimé un sens qui est en quelque sorte le signifié.

Tout en décelant les significations des consommations de certains produits alimentaires, je ferai du même coup une certaine **histoire de l’alimentation** car il existe un changement et une discontinuité du point de vue gustatif entre les la culture, la socialisation alimentaire des descendants et de celles des descendants.

⁸⁵ Kalkil moun nan fe, yo dim diri a vann 30 goud gode, mwen bay 25 goud, si oun nan dim non, mwen tounen mal kot yon lot machann ki vann pi bon mache. Machann nan ka dim, mwen paka ba ou li, pou pri sa. Et souvan kote yo aksepte vann ou li pou 25 goud lan, konn se fo gode yo konn genyen. Le ou vin lakay ou, ou mezire li, ou we se fo gode yo te ba ou

3.3.1.-Significations existentielles et sociales de la consommation alimentaire

Dans cette section, le sens exprimé se présente sous la forme des significations existentielles et sociales du support matériel qui est la consommation alimentaire. Dans les *lakou* de la quatrième section communale, la consommation alimentaire, l'alimentation sont un élément important qui déterminent l'humeur des membres des différentes régions agro-écologique. En ce sens, la consommation alimentaire et l'alimentation sont des signes de joie et d'heuphorie dans les *lakou* de la quatrième section.

L'harmonie sociale, la cohésion sociale n'est possible que par la constance de la possibilité des consommations alimentaires dans les organisations familiales qui se trouvent au sein des localités de la quatrième section communale. La négation de cette possibilité est un signe qui exprime des potentielles tensions sociales entre les membres des *lakou* de la quatrième section communale. S'il arrive un jour, où les membres d'un *lakou* n'a plus cette possibilité de consommation alimentaire, ils deviendront nerveux et cela affectera grandement les relations inter-individuelles entre les personnes qui vivent dans cet espace.

L'absence de la possibilité de consommer peut provoquer beaucoup de mécontentement au sein de cet espace social, ce qui affecte le tissu social et surtout les liens sociaux. Le sourire n'est plus aux lèvres des personnes qui vivent de façon continue dans les *lakou* dès lors que la rareté alimentaire interrompt le rythme de la consommation alimentaire.

Par la consommation alimentaire quelqu'un peut comprendre l'existence sociale et les liens sociaux dans les localités de la quatrième section communale. La consommation alimentaire exprime le mode d'existence sociale des membres *lakou*. Dans les *lakou*, la cohésion dans les relations inter-individuelles dépend de l'accessibilité et de la disponibilité alimentaire dans la consommation alimentaire et domestique.

Dans les localités de la quatrième section communale, la consommation alimentaitaire est un signe vital qui concerne la vie ou c'est quelque chose qui est essentielle à la subsistance et à la vie. Ainsi, la consommation alimentaire pour la population locale est un signe qui exprime une condition indispensable pour subsister dans les localités. L'extrait de l'entretien

de Fabiola est un témoignage qui montre comment l'alimentation est au cœur de la vie et de la cohésion sociale du *lakou*. Elle arrive même à penser que la lucidité des membres du *lakou* dépend de la consommation alimentaire. Elle s'exprime ainsi : « *Manje vle di yon paket bagay pou nou, manje se yon fotin li ye pou nou, depi nou pa manje je nou ap tounen lanve. Se sa kif e nou oblije ap travay la te. Nap plede travay di pou nou ka manje*⁸⁶. »

3.3.2.- Significations de la consommation du maïs pour les adultes de plus de 40 ans

Un support matériel peut exprimer plusieurs signes tout dépend du sujet bien entendu par conséquent la consommation alimentaire est objet de différentes significations suivant qu'il s'agit d'un sujet adulte de plus de 40 ans ou d'un sujet descendant d'un ascendant quadragénaire ou qui dépasse ce stade. Dans la concurrence gustative, par rapport aux adultes de plus de 40 ans, le maïs moulu local a remporté une certaine victoire gustative par rapport au riz. Les adultes de plus de 40 ans préfèrent consommer le maïs moulu qui selon eux est un signe de force et de vitalité.

D'autant plus que je dois rappeler que le goût est une construction sociale, culturelle, identitaire et que par le fait que le maïs moulu a participé grandement dans la socialisation gustative de ces adultes de plus de 40 ans, ils finissent par croire et assumer le fait que le maïs moulu est de meilleure qualité gustative que le riz.

Cette socialisation de l'alimentation par le maïs moulu est liée intrinsequement avec une forme de culture alimentaire qui existait dans le monde rural à l'époque de ces adultes de plus de 40 ans. Le terme de culture dans ce contexte a un sens plus large qu'en histoire, en littérature ou en philosophie car une modeste casserole est un produit de culture aussi bien qu'une sonate du musicien germanique Ludwig Van Beethoven (Kluckhohn 1966 : 26).

⁸⁶ Pouvoir se nourrir est très important à nos yeux, les aliments représentent une fortune pour nous, nous risquons de nous évanouir en absence de nourriture. C'est l'une des raisons qui nous encouragent à cultiver la terre. Nous travaillons très dur pour pouvoir nourrir notre famille.

La socialisation de l'alimentation et la culture alimentaire permettent de comprendre cette diversité gustative qui engendre une certaine forme de tension sociale dans les *lakou*. Cette tension sociale d'ordre alimentaire est en quelque sorte un conflit générationnel gustatif qui oppose les ascendants et leurs descendants respectifs. Sur le plan de la consommation du maïs moulu, il y a une sorte de dissidence gustative entre les descendants et les ascendants.

Le compromis dans ce contexte de conflit gustatif est une aporie voire quelque chose de chimérique. La socialisation alimentaire et la culture alimentaire des deux générations sont différentes et ont beaucoup de mal à communiquer de façon sereine. La compréhension et l'explication de cette dissidence gustative sont possibles que par l'établissement factuel de cette pérégrination alimentaire qui part de l'époque de la culture alimentaire des ascendants de plus de 40 ans pour parvenir au contexte contemporain de culture et de socialisation alimentaire des ascendants de moins de 25 ans.

Cette contemporanéité gustative est victime d'une certaine soumission et manipulation du processus d'industrialisation de l'alimentation dans la mesure où le spaghetti est beaucoup plus choyé par les descendants de moins de 25 ans. Il y a lieu de constater l'apothéose du produit industriel spaghetti dans les *lakou* de la quatrième section communale du département de l'Artibonite. Marie en tant que mère de famille, elle prend le soin de m'expliquer comment le repas préparé à base de maïs est une source de conflit entre les ascendants et les descendants qui partagent le même *lakou* mais qui sont imprégnés des cultures alimentaires différentes. Marie s'exprime en ces termes :

Pour nous les adultes la consommation du maïs nous procure de la force et de l'énergie mais ce n'est pas le cas pour nos enfants. Lorsque c'est le maïs moulu que je prépare comme repas, mes enfants me disent que je suis en train d'occasionner des disputes dans la maison [éclat de rire]. Lorsque c'est le riz que je prépare pour le repas, les enfants mangent à satiété mais lorsqu'il s'agit du maïs moulu presque toute l'alimentation du jour sera gaspillée car les enfants refuseront systématiquement de le consommer.⁸⁷

⁸⁷ Manje mayi se yon fos pou yo. Lew manje mayi a, ou gen plis fos ke le ou manje diria, paske mayi a pi pese ke diri a. Sa se mwen ki di sa. Men pou timoun yo, le map kwit li, yo dim apa ou vin mete diskisyon andedan an la [éclat de rire], apa wap vin mete zen sa la nan kay la. Ou gen pou we, ou ka kwit yon mamit diri yap manjel, vant yo pap plen, men ou ka kwit kat 4 goblet mayi, yap kitel pou demen maten. Sa vle di y opa renmenl

3.3.3.- Significations de la consommation du maïs pour les jeunes

La consommation du maïs est un signe qui exprime quelque chose de différent suivant qu'il s'agit d'un jeune ou d'un adulte. De ce fait, il est logique d'affirmer que la consommation du maïs renferme plusieurs expressions qu'il convient de déceler dans les observations empiriques.

La consommation du maïs est signe de maladie, de mal être et de sentiment de peine pour les jeunes de moins de 25 ans des *lakou* de la quatrième section communale. Il faut aussi dire que ce produit agricole qu'il soit local ou importé, il représente toujours le même signe pour ces jeunes ou en d'autres termes il a toujours cette même signification pour ce groupe social. Le maïs local ou importé est un produit agricole qui n'est pas apprécié par les jeunes de moins de 25 ans dans les localités de la quatrième section communale.

Les jeunes affirment qu'ils ont toujours de la diarrhée après la consommation du maïs. La consommation du maïs engendre d'autres malaises chez les jeunes des localités de la quatrième section communale. Les jeunes se plaignent souvent d'avoir des brûlures d'estomac après la consommation du maïs qu'il soit local ou importé, c'est toujours le même résultat.

Cette antipathie pour ce produit agricole est aussi l'occasion des tensions sociales entre ces jeunes de moins de 25 ans et les adultes de plus de quarante ans. Je dois noter que les adultes de plus de quarante ans sont les ascendants et les jeunes de moins de vingt-cinq ans sont les descendants. Les ascendants ont des privilèges dans les relations sociales de pouvoirs qui se développent dans les *lakou*. Il y a souvent des tensions sociales entre ces deux générations quand il s'agit de choisir quel repas que l'on va consommer. Les adultes préfèrent le maïs moulu qui a bercé toutes leurs enfances alors que les jeunes développent une préférence pour le riz ou le spaghetti qui est une pâte alimentaire de semoule de blé dur, présentées sous forme de longs bâtonnets pleins.

Cette situation traduit une transformation ou une forme d'évolution des pratiques de consommation alimentaire et domestique. Ce changement gustatif produit en quelque sorte un conflit entre les deux groupes sociaux en question qui ont toujours du mal à s'entendre sur le choix alimentaire lors de la préparation du repas quotidien dans les *lakou*.

Cette évolution dans l'alimentation est aussi liée avec le processus d'industrialisation de l'alimentation car le spaghetti est un produit industriel qui a pénétré très fortement la consommation domestique dans les *lakou* de la quatrième section communale. Cette pénétration est tellement forte et imposante qu'elle est arrivée à socialiser puis influencer l'univers gustatif des jeunes de moins de 25 ans mais elle n'a pas pu atteindre beaucoup d'adulte de plus de quarante qui sont toujours épris du maïs local.

Dans la concurrence gustative, par rapport aux jeunes de moins de 25 ans, je peux parler d'une certaine défaite du maïs et d'une certaine victoire gustative du riz et du spaghetti. Par delà du ressentiment des jeunes de moins de moins 25 ans pour le maïs moulu local et importé, ils ont une admiration étonnante pour les épis de maïs grillé.

Ce relativisme et cette nuance de la défaite gustative du maïs moulu ne sont pas une apostasie de l'articulation factuelle qui démontre cette forme de prédominance de la consommation du riz et du spaghetti chez les descendants de moins de 25 dans les *lakou* de la quatrième section communale. La vente des épis de maïs grillé est une certaine forme d'activité de subsistance que des femmes s'adonnent dans les localités pour avoir un revenu afin de faire face aux vicissitudes quotidiennes du *lakou*.

Cette activité d'appoint est en quelque sorte une forme de commercialisation du maïs local cultivé dans les plantations de la quatrième section communale. Le maïs local grillé est très apprécié par les membres des localités qu'il s'agisse des ascendants ou des descendants. A cet effet le maïs local grillé peut servir de terrain d'entente dans le conflit gustatif entre les ascendants et les descendants des localités de la quatrième section communale. Cette option est en quelque sorte une perspective qui pourrait diminuer les tensions sociales alimentaires opposant ascendantes et descendantes dans les *lakou* de la quatrième section communale.

Ce serait convenable de parler d'une forme de patrimonialisation du maïs grillé dans la mesure où il constitue un consensus gustatif entre les adultes de plus de 40 ans et les jeunes de moins de 25 ans dans les localités de la quatrième section communale du département de l'Artibonite. Le processus de patrimonialisation du maïs local grillé et sa commercialisation sont des perspectives qui peuvent servir dans la mise en valeur de ce produit agricole qui ne date pas d'hier. Dans cet extrait d'entretien, Philomène explique cette préférence que les jeunes de moins de 25 ans ont pour le riz et le dégoût qu'ils éprouvent pour la consommation du maïs. Elle indique aussi l'appréciation de la population rurale pour les épis de maïs grillés : « *« Timoun yo plis renmen diri a ke mayi moulen, kote yap sere mayi moulen pou demen maten. Diri a li menm, yo manje li menm kote li fet la. Tout moun nan zon nan renmen mayi boukannen menm timoun yo⁸⁸ »* »

3.3.4.-Significations de l'usage des haricots dans les repas

La consommation ou non de haricot est un signe qui exprime plusieurs significations et en ce sens je cherche le symbolisme de l'usage ou non de ce produit agricole dans les *lakou* de la quatrième section communale. La consommation de haricot est un signe de disponibilité et d'accessibilité à ce produit agricole par les membres des localités des trois régions agro-écologiques. Le haricot est un produit agricole choyé dans les consommations alimentaires et domestiques car il permet une meilleure dégustation des céréales. La disponibilité et l'accessibilité au produit agricole haricot est tributaire de la proportion produite dans l'agriculture familiale, de la proportion qui est destinée à la vente et enfin la proportion réservée à la consommation. Il y a presque toujours une forme d'insécurité alimentaire dans les *lakou* car la proportion d'haricot destinée à la consommation domestique n'a une durée de vie que d'un mois au minimum et de trois à six mois au maximum selon le niveau de productivité et le poids démographique du *lakou* en question.

⁸⁸ Les enfants préfèrent beaucoup plus le riz que le maïs moulu. Cela peut arriver qu'ils conservent ce dernier afin de le consommer au lendemain. Le riz n'est jamais suffisant pour eux, ils s'en raffolent. Toute les personnes qui vivent dans les localités adorent manger du maïs grillé même les enfants.

La consommation ou non de haricot relèvent de comportements sociaux d'ordre alimentaire et que par conséquent je peux appliquer, dans une certaine mesure, le programme structuraliste de Lévi-Strauss qui s'est construit à partir d'une recherche sémiologique des comportements sociaux. La sémiologie de la consommation de haricot révèle que le fait consommatoire de ce produit agricole est un signe de cohésion et d'harmonie sociale dans les *lakou*.

Par la consommation de ce produit agricole, les membres du *lakou* sont satisfait plus particulièrement les enfants qui s'en raffolent. La vie sociale dans les *lakou* est enchevêtrée avec la question alimentaire et c'est surtout par la consommation alimentaire que quelqu'un peut analyser l'équilibre social, la cohésion sociale dans ces espaces sociaux.

Les relations sociales dans les *lakou* s'organisent autour des produits agricoles, de l'alimentation ou des consommations alimentaires. Katia dans cet extrait d'entretien montre comment un repas complet peut favoriser l'équilibre social, le sentiment de satisfaction. Le repas complet pour elle doit toujours avoir du haricot. L'extrait relate les discours de Katia :

« Le ou manje diri oubyen mayi ak sos pwa oubyen kole ak pwa ou santi ou byen manje. Li pa fin two bon le ou manje manje a sech, san li pa gen yon ti sos pwa ki pou ede ou desann manje a⁸⁹ ».

L'absence de haricot dans les repas est un signe qui exprime un certain déséquilibre alimentaire dans les *lakou*, de ce fait il produira une certaine forme de tension sociale qui s'exprimera par la mauvaise humeur, le grognement des membres de cet espace social plus particulièrement des descendants car ils représentent en quelque sorte les dirigés dans les relations de pouvoir qu'ils entretiennent avec leurs ascendants :

⁸⁹ Quand on mange du riz ou du maïs accompagné de sauce de haricot ou celui peut être directement intégré le produit agricole céréalier, par la suite on sent qu'on vient de manger à satiété. Ce n'est pas agréable de manger le riz ou le maïs sans sauce qui pourrait faciliter la digestion

« Lorsque le repas est préparé avec de la sauce de haricot, toute la famille est en joie, tout le monde est content. Mais si pour une raison ou une autre le repas ne contient pas de sauce de haricot ou de haricot en grain cuit, cette nourriture sera considérée, surtout par les ascendants comme étant quelque chose de futile ou qui est sans importance. Ce sera un repas qui passera notre faim mais qui est pourtant sans vitamine⁹⁰ ».

L'absence de haricot dans les repas peut être comprise avec les lunettes du bricolage qui est une variante de l'épistémologie structuraliste. Selon ce dernier, le bricoleur fait avec ce qu'il a sous la main, ce qui ne l'empêche pas, mais de manière indécente, d'obtenir des résultats assez efficace (Lévi-Strauss 1962 : 576-577). Précisons encore le procédé. Le bricoleur fait avec les moyens du bord, c'est-à-dire un éventail limité de possibilité qui n'est pas déterminées par un projet (Lévi-Strauss 1962 : 577).

L'absence de haricot dans les repas peut être en quelque sorte l'expression d'un bricolage dans le sens que les femmes des *lakou* préparent le repas avec le minimum de produit alimentaire disponible, ce qui ne les empêche pas d'être efficaces.

S'il n'y a pas d'haricot ou si l'on constate que la proportion de réserve de haricot est en train de diminuer considérablement, dans ce cas les femmes préparent le repas quotidien avec les moyens du bord car il y a toujours une possibilité parmi un éventail de possibilité possible de consommation alimentaire.

Conclusion partielle

Il existe un processus discursif dans le choix des produits alimentaires et les significations qui leurs sont attribuées participent aussi dans le comportement des consommateurs en question. La population de la quatrième section communale attribue une certaine valeur sentimentale aux produits agricoles locaux tels que le riz, le haricot et le maïs.

⁹⁰ Le ou kwit manje ak pwa tout moun kontan, lel blanch lan se manje vanite li ye, li plen vant ou pou gran mesi, men li pa itil anyen, li pa gen okenn vitamin ladann, li pa gen okenn fos ladann. Epi manje blanch tou, se gaspiye manje

Cette valeur sentimentale est en quelque sorte la charge émotionnelle ou affective portée à l'actif de ces produits alimentaires locaux. Le processus discursif dans le comportement alimentaire implique des raisons socio-économiques et symboliques qui orientent la population des localités dans le choix entre les riz, haricots, maïs qui peuvent être locaux, régionaux et importés.

CHAPITRE IV

Profils socio-économico-démographiques des *lakou* comme espace social alimentaire des localités

Introduction

Ce chapitre me permet d'établir le profil social, économique et démographique de la population des localités de la quatrième section communale. A cet effet, ferai une description globale des *lakou*, des plantations en tant qu'espace social alimentaire des trois régions agro-écologiques. Le *lakou* comme catégorie culturelle et analytique m'a permis de re-penser le « *terrain* » alimentaire de la quatrième section communale.

4.1-L'approche multi statutaire de la population et les dynamiques socio-économique dans les localités de la quatrième section communale

L'usage de l'approche multi statutaire de la population est une manière de démontrer la pluri-activité ⁹¹ (Laurent ; Mouriaux ; Mundler 2006) (Butault ; Delame ; Krebs et Lerouvillois 1999) des membres des *lakou*, ce qui traduit toutes les dynamiques socio-économiques dans les localités de la quatrième section. L'analyse des statuts socio-économiques de la population des localités peut être rangée sous la chapelle de la **démographie** qui étudie particulièrement les populations et la **géographie humaine** qui étudie l'espace en refusant d'omettre la vie sociale des personnes qui y habitent.

⁹¹ La pluriactivité permet de compenser les faiblesses du revenu agricole. En effet, certains auteurs (Mundler par exemple) montrent que l'exercice d'une activité extérieure permet le relèvement du revenu global des familles dont les exploitations sont en difficultés. Dans cette optique, elle est considérée comme un « correctif » aux inégalités du revenu obtenu des activités agricoles par les familles rurales. Et structurel, car elle peut être source de financement de l'exploitation.

4.1.1.- La population locale détient plusieurs statuts socio-économiques

Dans les localités de la quatrième section communale, les individus qui y vivent détiennent plusieurs statuts socio-économiques, ce qui leur permet de mieux répondre aux exigences quotidiennes de leurs *lakou*. La population locale exerce à la fois des activités liées à l'agriculture, l'élevage et le commerce qui traduit cette volonté de commercialisation des produits agricoles cultivés dans les plantations. Ces activités constituent en quelque sorte leurs occupations et sont parfois exercées simultanément ou en tandem. Le commerce est souvent administré par les femmes et les filles, ce sont elles qui s'assurent de la vente des produits agricoles qu'elles ont récolté de concert avec leurs conjoints dans leurs plantations respectives. L'extrait d'entretien de Marie peut en témoigner de cette situation de pluriactivité qui existe dans les localités de la quatrième section :

« J'ai des plantations, je cultive du maïs, du petit mil dans des terres en montagne. J'ai aussi une rizière dans une portion de terre en plaine, mais la plantation ne m'appartient pas exclusivement, ainsi je le partage avec une autre personne. Les récoltes seront partagées équitablement entre nous deux. Je suis aussi commerçante. J'emprunte de l'argent pour démarrer mon commerce et pour cultiver ma plantation. Bien souvent, on ne tire pas profit de ces emprunts et l'on est obligé de s'adonner à une autre activité pour pouvoir rembourser l'argent emprunté. Le prêt est une obligation et tu dois rembourser l'argent dû sinon on ne va plus vous faire confiance à l'avenir ».⁹²

Les pratiques de commercialisation ne se résument pas avec la mise en vente des produits locaux mais il y a aussi le commerce des produits importés qui est très fréquent dans le « *marché en Fer* » de la quatrième section communale et le marché public de Pont-Sondé. Le commerce du riz importé est très intense dans les marchés publics de la quatrième section communale, aussi Katiana a pris le soin d'indiquer le fait suivant dans l'entretien «

⁹² Mwen fè jaden, mwen konn plante mayi, pitimi nan te wotè. Epitou mwen konn pike diri tou nan te basse, men mwen pa gen pwop jaden pam, mwen travay avek moun de (2) mwaye, mwen separe lem gen de (2) mwaye a mwen menm, pati ki pou mwen an, mwen gen poum manje, epi pati mwen afeme a. Mwen fè komès tou wi. Nou prete pou nou fe jaden, pou nou fe komes e fok nou remet kob yo. Kob la fin pedi nan men nou, e se yon lot bagay nal fe pou nou remet kob nou te prete a. Paske depiw prete fow remet, depi ou pa remet yo pap few konfyans anko. Lew jennen, ou pap ka dejennen.

Nou vann ti mamit mayi mayami a pou 20 oswa 25 goud, nou konn mamit diri 10/10 le pou \$30, li vann pi bon mache ke diri TCS la » [Nous vendons du maïs importé par petite marmite et l'unité coûte entre 20 jusqu'à 25 gourdes. On a l'habitude de commercialiser le riz importé (10/10) qui coûte 150 gourdes et qui est moins dispendieux que le riz local TCS]

Ce sont les femmes qui sont les principaux protagonistes des activités de commercialisation. Les membres du *lakou* vont acheter du riz « *ti sak* » [expression qui désignant le riz importé] pour ensuite le revendre afin d'en tirer des profits. La désignation de « *diri tisak* » est une métaphore locale pour parler des différentes qualités de riz importé et qui sont achetés par les femmes issues des *lakou* pour ensuite être revendus sur les marchés locaux par le biais des unités de mesure comme le godet, la grosse et la petite marmite. Le fragment du discours de Diana illustre parfaitement à la fois cette commercialisation du riz importé et aussi les bénéfices qu'elle peut en tirer en tant que commerçante.

« Nous achetons du riz « *ti sak* » et que ce terme renvoie au riz importé qui vient de l'étranger et qui est commercialisé dans la zone. Nous achetons la moitié de ce sac de riz à 600 gourdes et nous le revendons en marmite, ainsi nous arrivons à faire un profit de deux godet sur chaque sac de riz. Le sac de riz importé peut contenir jusqu'à huit (8) marmites de riz et il coûte près de 1 125 gourdes. Lorsque nous le revendons, le godet coûte alors 25 gourdes et nous pouvons faire un bénéfice de 125 gourdes⁹³ »

Les membres de la population locale sont aussi des éleveurs, c'est-à-dire qu'ils exercent des activités qui sont liées à la ferme, par conséquent tout au long de leurs plantations, j'ai pu observer toute une variété de bétail qui compose leur cheptel.

Il y avait des bœufs, des vaches, des truies, des porcs, puis tant d'autres. Parmi les volailles je pouvais voir leur petite basse cour qui était composé de poule, de coq, de pintade, de

⁹³ Nou konn al achte ti sak (diri ke yo rele diri sak oswa diri ti sak la se diri etranje li ye) demi sak diri ti grenn pou \$ 120, nou fe de (2) goblet sou sak la. Sak la gen 8 mamit ladann, nou achte li pou pou \$ 225, le nou vann li pa gode, nou vann li \$5, kom benefis nou fe 125 goud oswa \$25

dinde et tant d'autres. C'est un calcul ou raisonnement⁹⁴ que les acteurs locaux de la quatrième section font pour augmenter leurs revenus, de trouver de la chair pour consommer dans les repas quotidien. C'est dans cette foulée que Diana affirme que chaque année parmi ses porcs, elle peut arriver à vendre un pour une valeur de 5 000 gourdes, mais dans l'extrait elle a répété HT \$ 1 000, dans ce contexte je dois souligner qu'il se réfère au dollar haïtien qui est quelque chose d'imaginaire, c'est-à-dire qui n'est pas reconnu par la Banque de la République d'Haïti qui est reconnu comme étant la Banque Centrale du pays. Dans l'imaginaire collectif haïtien un (1) dollar haïtien équivaut à cinq (5) gourdes : « *Mwen gade bet, tankou kochon, kabrit. Nan yon ane nou ka rive vann yon (1) sel kochon, selon jan kochon an vini nan men ou li ka koute \$ 1000* »⁹⁵

Le cas de Pierre explique très bien cette réalité de pluriactivités qui existe dans les localités de la quatrième section communale. Il affirme être à la fois cultivateur, chauffeur de transport en commun tels que les motocyclettes et les camionnettes : « *Nou se Mekanisyen Kiltivatè/Taxi moto/ Chofè tap tap* ». Cette pluriactivité lui permet de mieux subvenir aux besoins de sa son *lakou* qui héberge beaucoup de personne.

4.1.2.-Revenus traditionnels et alternatifs des résidents dans les localités

Je tiens à préciser qu'il y a deux grandes catégories de revenus dans les *lakou*. Il y a d'une part les revenus traditionnels et d'autre part les revenus alternatifs. Les revenus traditionnels relèvent des activités habituelles et communes des membres des différentes localités et les revenus alternatifs constituent des stratégies développées par certains acteurs du monde rural pour pouvoir survivre et surtout nourrir les membres de leurs « *lakou* » respectifs. Les revenus alternatifs ont beaucoup retenu mon attention car dans le contexte rural de la quatrième section communale, l'agriculture et l'élevage ne sont pas des activités rentables alors qu'ils constituent la toile fond des revenus traditionnels.

⁹⁴ (Au sens ethnométhodologique)

⁹⁵ Dans mon cheptel, j'éleve des animaux comme le porc et des cabris. Pendant une année je peux vendre un seul porc et tout dépend de l'animal en question son prix peut s'estimer à 5 000 gourdes.

Je mettrai l'accent en premier sur **l'élevage et l'agriculture** qui constitue en quelque sorte des revenus traditionnels. Les membres des *lakou* tirent des revenus à partir de la vente du bétail qui est l'ensemble des animaux de la ferme élevés pour la production agricole, à l'exception de la volaille. Cette dernière est aussi mise en vente par les membres des localités.

Le gros bétail est formé des bœufs, des veaux et des vaches ; le petit bétail, des moutons et des porcs. Le petit bétail est composé de porcs, de cabris qui sont mis en vente une fois par ans. Diana affirme que chaque année, elle peut arriver à vendre un porc pour la somme de 5 000 gourdes qui correspondent avec HT \$ 1 000 qui est une monnaie imaginaire en Haïti. Ce prix dépend de l'apparence physique de l'animal.

Diana continue à m'expliquer la vente de son bétail et elle me dit que pendant une année, elle peut vendre deux jeunes cabris pour une valeur de 2 500 gourdes dans le cas où le cabri n'est pas vraiment arrivé maturité pour la consommation. Je note que 2 500 gourdes correspondent à HT \$ 500. Dans le cas où il s'agit des cabris qui ont atteint leurs maturités, Diana affirme qu'elle peut les vendre pour une valeur de 1 500 gourdes, l'unité et le prix peuvent même atteindre 1 750 gourdes.

Suivant l'expérience de l'éleveur dans l'activité de l'élevage, Diana affirme qu'il est beaucoup plus difficile d'élever des porcs que des cabris dans la mesure où il faut acheter la nourriture pour le porc alors que pour le cabri, il suffit de le laisser en pleine nature avec un collier en coup pour l'empêcher de pénétrer dans les plantations d'autrui. Les résidus de blé, de maïs et de riz sont achetés par l'éleveur afin d'engraisser le porc.

Je dois noter que le résidu de riz est désigné sous le nom de « *pay diri* » et enfin celui du maïs est appelé « *pay mayi* ⁹⁶ ». Dans ces termes qui suivront Diana fait le portrait de l'activité de l'élevage :

« Dans ma ferme, j'élève des porcs, des cabris. Dans une année j'arrive à vendre un seul porc et selon sa taille, son prix peut s'estimer à 5 000 gourdes. Dans une année je peux

⁹⁶ Après la moisson du riz ou du maïs, les résidus qui doivent servir de fumier ou d'engrais sont les « *pay mayi* » ou « *ou pay diri* »

vendre deux cabris au prix de 2 500 gourdes surtout s'ils sont encore petit. S'il s'agit des cabris qui ont l'âge mature, on peut vendre l'unité au prix de 1 500 gourdes et même 1 750 gourdes. Ce n'est pas dispendieux d'élever des cabris dans les plantations. L'élevage du cochon est plus dispendieux que celui des cabris car tu es obligé d'acheter de la nourriture spécialisée pour celui-ci. Je peux acheter de la paille de riz, des résidus provenant des épis de maïs car l'essentiel c'est que je dois engraisser le porc. »⁹⁷

Dans cette analyse, je mets l'accent sur les autres sources de revenu dans l'agriculture dans la mesure où celle-ci est dominée par la polyculture et par conséquent les pratiques de commercialisation inclus d'autres produits agricoles autres que le riz, le haricot et le maïs. Dans ce contexte je prendrai le cas des revenus issus de la vente de pistache produites par la population locale.

Philomène affirme qu'elle tire un revenu à partir de la culture de la pistache lorsqu'après la récolte elle met en vente les deux sacs de pistache recueillis au jardin. Il est à noter que selon Philomène un sac de pistache comporte 40 marmites et 10 marmites de pistache sont vendues au prix de 500 gourdes : « *Pa ane nou fe yon sel rekot pistache. Nan rekot sa nou rive fe 2 sak pistache. Yon (1) sak pistache egal a 40 mamit epi 10 mamit ladann ap koute 500 goud* »⁹⁸.

Parmi les revenus alternatifs, il y a un qui dérive d'une activité de transformation, c'est la production du charbon de bois et ceux et celles qui s'adonnent à cette pratique sont désigné comme étant des charbonniers. Ce revenu corrige la non-rentabilité de l'agriculture familiale qui est une agriculture de subsistance et qui n'arrive même pas à satisfaire les besoins alimentaire et financiers du *lakou*. Dans la première région agro-écologique, cette activité de transformation est très intense car dans cette zone j'ai pu constater l'effritement de l'agriculture et de l'élevage en raison de la pénurie constante de l'eau.

⁹⁷ Mwen gade bet, tankou kochon, kabrit. Nan yon ane nou ka rive vann yon (1) sel kochon, selon jan kochon an vini nan men ou li ka koute \$ 1000. Nan yon ane mwen ka vann de (2) kabrit pou \$500 si yo piti, sa vle di si yo poko rive. Si yo gwo, grenn nan ap vann pou \$300 jiska \$350. Le wap gade Kabrit, ou pa depanse kob pou li. Kochon few depanse plis kob, paske fow achte sondeble pou li epi ou paka lage kochon an, fow achte pay diri, pay mayi pou kochon, li manje tout sal jwenn.

⁹⁸ Durant une année notre lakou fait une seule moisson de pistache. A partir de cette récolte, on arrive à ramasser deux sacs de pistaches. Un sac de pistache équivaut avec 40 marmites et nous pourrons vendre 10 marmites au prix de 500 gourdes.

Le charbon est possible par le biais de la carbonisation du bois, par conséquent cette activité de transformation requiert la coupe des arbres dans les différentes zones de la quatrième section communale plus particulièrement dans la région où elle est exercée. Philomène affirme que dans chaque mois de l'année, il peut arriver à vendre deux (2) sacs de charbon de bois au prix de cinq cent (500) gourdes. De ce fait, je peux qualifier la vente et la production de charbon d'activité régulière de ce *lakou*. C'est dans cette conjoncture de discussion sur les revenus alternatifs que Philomène dans un extrait d'entretien a expliqué ses divers revenus qui proviennent de la production et de la vente du charbon, de la commercialisation de la patate produite dans sa plantation.

« Nous produisons du charbon, nous vendons de la patate et des pistaches. Dans un mois de l'année nous pouvons arriver à vendre deux (2) sacs de charbons de bois. Le sac de charbon de bois peut coûter 500 gourdes. Par année je peux récolter une fois de la patate dans mon jardin. Dans la moisson je peux récolter près de dix (10) [*makout*] patates. Un (1) [*makout*] patate peut coûter entre 400 gourdes jusqu'à 1500 gourdes. Cependant durant cette année le [*makout*] est beaucoup plus vendu au prix de 1250 gourdes ».⁹⁹

L'activité de transformation du bois en charbon est assez complexe à cerner dans la mesure où il y a des membres de plusieurs *lakou* qui ne produisent pas du charbon spécifiquement, mais pourtant pour l'alimentation de l'industrie de la production du charbon, ces personnes assurent exclusivement la vente du bois de leurs propriétés pour la production du charbon.

Ce bois vendu sous forme de paquet est désigné sous l'appellation vernaculaire de « *chay bwa* ». Les protagonistes diront qu'ils vont vendre un « *chay bwa*¹⁰⁰ » à d'autres personnes qui produisent du charbon en transformant le bois en charbon de bois. Par le biais de la

⁹⁹ Nou fe chabon, nou vann patate, nou vann pistache. Nan yon mwa nan lane a mwen ka rive vann de (2) sak chabon, chak grenn sak rive koute jiske 500 goud. Mwen fe yon sel rekot patat pas ane, nan yon rekot mwen ka rive fe 10 makout patat. Grenn makout patat la koute a pati de \$ 80 rive jiska \$ 300. Men ane sa makout la plis vann pou \$ 250

¹⁰⁰ Cargaison de bois

vente du « *chay bwa* », les membres du *lakou* peuvent se procurer de l'argent pour pouvoir prendre soin de leurs familles.

Pour beaucoup plus de concision dans la description des activités de commercialisation du « *chay bwa* » qui s'articulent avec l'activité de transformation du charbon, je préciserai que les membres des *lakou* vendent l'unité du « *chay bwa* » au prix de 250 gourdes mais dans le discours pris en exemple le lecteur verra HT \$ 50, mais j'ai souligné que le dollars haïtien est une unité de mesure imaginaire et que j'ai pris le soin de donner l'équivalence en gourde qui est l'unité monétaire reconnu par la Banque de la République d'Haïti.

Le « *chay bwa* » n'échappe pas à l'inflation par conséquent il n'a pas vraiment de prix fixe. Tout dépend du « *chay bwa* », il peut être mis en vente au prix de 400 gourdes qui équivaut à \$ HT 80 qui est la monnaie imaginaire en Haïti. Ce processus accéléré de commercialisation du « *chay bwa* » n'est pas un fait occasionnel et il a attiré mon attention dans le cadre d'une compréhension des stratégies de survie des *lakou* qui n'arrivent plus à rentabiliser l'agriculture et l'élevage.

Chaque mois, Diana affirme qu'elle peut arriver à vendre près de deux (2) « *chay bwa* », ce qui peut l'aider à nourrir les membres de son *lakou*. Diana est une femme qui est mère de plusieurs enfants dont il faut nourrir quotidiennement et le pire dans sa situation, c'est le fait qu'elle n'a pas de mari et que sa santé est très fragile. Du fait qu'elle n'a pas de mari, elle est obligée de payer quelqu'un 150 gourdes ou HT \$ 30 pour l'assemblage des bois.

En raison de l'absence d'un mari, certaines de ses activités sont paralysées, par conséquent elle est obligée de cultiver les champs toute seule. Lorsqu'elle paie quelqu'un pour ramasser les bois afin de constituer le « *chay bwa* », la personne qui est en charge de ce service doit se débrouiller pour aller chercher du bois n'importe où, c'est-à-dire dans n'importe quelle plantation. Il y a des fois où il y a assez de bois sur sa plantation, alors dans ce cas, elle peut demander de constituer le « *chay bwa* » avec les bois issus de sa plantation. Le discours de Diana est un exemple concret qui peut servir d'illustration :

« Dans le but de gagner de l'argent afin de pouvoir nourrir notre famille, nous avons l'habitude de vendre du « *chay bwa* » [cargaison de bois]. Ce dernier peut être vendu au prix de 250 gourdes, tout dépend de sa dimension et son prix peut s'élever jusqu'à 400 gourdes. Dans un mois, je peux vendre jusqu'à deux (2) « *chay bwa* » [cargaison de bois] dans les marchés publics. Ma santé est fragile et je n'ai pas de conjoint, c'est pour cela que j'ai l'habitude de payer quelqu'un 150 gourdes pour qu'il puisse ramasser du bois afin de constituer le « *chay bwa* » [cargaison de bois]. Cette personne peut faire l'assemblage du bois à partir de ma plantation ou d'une autre, tout dépend de la situation.¹⁰¹ »

Il existe une autre forme de vente des « *chay bwa*¹⁰² » dans les localités de la quatrième de la section communale. Il y a certains membres de quelques *lakou* qui sont des propriétaires terriens et qui disposent généralement d'une plantation qui peut s'étendre sur une superficie d'un demi carreau de terre.

Ces propriétaires exploitants, vendent les bois qui se trouvent sur leurs propriétés pour une valeur de 35 000 gourdes qui correspondent avec HT \$ 7 000 dans la monnaie imaginaire haïtienne. Je réserve une place pour cette monnaie dans la mesure où les participants aux entretiens l'utilisent couramment et que je suis obligé de faire la conversion en gourde.

Après avoir reçu cet argent pour la conclusion de la vente, maintenant il revient à l'acheteur de venir avec ses travailleurs pour la coupe des bois dans la plantation. Fabiola, une des participantes aux entretiens explique cette forme commercialisation du bois dans un extrait d'entretien et elle prend son temps pour préciser le flux d'argent que cela peut générer pour les membres de son *lakou* :

« Nous avons l'habitude de vendre du bois et nous les récupérons dans notre parcelle de terre qui équivaut avec un demi-carreau de terre. Ce dernier, s'il contient du bois, celui-ci en

¹⁰¹ Pou nou fe lajan poun ka bay moun nan kay la manje, nou konn abitye vann chay bwa. Chay bwa a ka kou \$ 50 tou depan de chay bwa a tou li ka menm rive koute \$80. Nan yon mwa mwen ka rive fe de (2) chay bwa poum al vann nan mache. Ko mwen pa bon, mwen pas gen mari nan kay la avem, se sak fe mwen konn peye yon moun \$ 30 pou ramase bwa yo pou mwen nan jaden jaden, menm nan lari tou. Mwen achte yon moun pou travay nan jaden an

¹⁰² Cargaison de bois

totalité dans la plantation peut s'estimer à HT\$ 7000. C'est l'acheteur qui doit s'assurer de la coupe des arbres dans la plantation¹⁰³ ».

Dans le cas de ceux qui vendent du bois se trouvant sur leurs propriétés, je dois souligner que cette pratique se fait chaque cinq ans, dans la mesure où les propriétaires doivent attendre à ce que les arbres repoussent et cela prend un peu de temps, surtout dans la Première région agro-écologique qui est une zone aride et sèche. En ce sens, Fabiola affirme qu'elle n'avait pas l'habitude de faire un suivi pour redonner vie aux arbres mais qu'il a laissé cette tâche entre les mains de la mère nature. Elle s'exprime ainsi sur la situation afin de la rendre plus claire.

« Si tu vends deux ou trois paquet de bois pour un montant de 15 000 gourdes, tu seras dans l'obligation de d'attendre cinq ans encore pour pouvoir trouver du bois sur cette même parcelle de terre. Après la coupe de l'arbre, les racines pousseront inévitablement, donc il n'est pas nécessaire de les entretenir¹⁰⁴ ».

C'est par le biais de la vente du charbon, du « *chay bwa* » que les parents des *lakou* arrivent vraiment à nourrir les autres membres de cet espace car les autres activités génératrices de revenu sont en déclin. L'agriculture familiale ne peut pas nourrir la famille pendant toute l'année et même pendant trois à six mois.

Les cultivateurs ont du mal aussi à nourrir leurs têtes de bétail dans la mesure où c'est avec les épis provenant des plantations qu'ils avaient l'habitude de le faire. C'est en raison de cela que Joseph explique le fait que cette activité est si répétitive dans son *lakou* et qu'il se donne rendez-vous chaque lundi et samedi pour la vente des « *chay bwa* » et du sac de charbon de bois afin de pouvoir répondre aux exigences financières de sa maison sinon, les membres composant sa famille risqueraient de crever de faim.

¹⁰³ Nous avons l'habitude de vendre du bois et nous les récupérons dans notre parcelle de terre qui équivaut avec un demi-carreau de terre. Ce dernier, s'il contient du bois, celui-ci en totalité dans la plantation peut s'estimer à HT\$ 7000. C'est l'acheteur qui doit s'assurer de la coupe des arbres dans la plantation.

¹⁰⁴ Si ou vann de (2) ou twa (3) moso bwa, pou de (2) ou twa (3) mille dola (\$ 3'000), fok ou tann 5 ans anko pouw ka al revann bwa anko sou menm te sa. Bwa a depi ou koupe li, chouk li leve poukont li, ou pa bezwen fe anyen pou li

Le cultivateur Joseph affirme qu'il vend le sac de charbon au prix de 800 gourdes dans un coin du marché de Pont Sondé. En guise d'exemple concret je peux citer un extrait du discours de Joseph qui photographie cette réalité :

« C'est par le biais du bois, du charbon de bois que nous pouvons générer de l'argent pour pouvoir nourrir notre famille qui est nombreuse. Deux petits sacs de charbon équivalent avec un « *makout* » de charbon de bois. Je gagne beaucoup plus d'argent dans l'activité de commercialisation du charbon de bois. Habituellement je me rends au marché les lundis et les samedis pour pouvoir vendre du charbon de bois. Je gagne 800 gourdes par sac de charbon. Je me rends au marché, avec un (1) ou deux (2) « *makout* » de charbon, tout dépend de la situation¹⁰⁵ ».

Dans la quatrième section communale, il n'y a pas que des cultivateurs et des éleveurs, d'ailleurs j'ai réalisé un entretien avec un jeune homme qui complémente son statut de cultivateur avec celui de mécanicien. Bien qu'il affirme, de nos jours, il ne plus exercer dans toute son intégralité le métier de mécanicien. Pierre me précise qu'il a presque huit (8) mois depuis qu'il n'a pas été dans un garage.

Toutefois quand il était plus actif dans l'exercice de sa profession, il pouvait gagner jusqu'à 15 000 gourdes le mois ou HT \$ 3 000 qui est la monnaie imaginaire. Il y a des moments affirme t-il ou il n'y a pas trop de client et dans ce contexte il peut arriver à gagner entre 3 500 et 4 000 gourdes ou HT \$ 700 et HT \$ 800 dans un mois. Ce sont dans ces termes qui suivront que Pierre expliquera le caractère multi statutaire de son profil socio-économique :

« Avec le métier de mécanicien, j'arrivais à gagner de l'argent mais il se trouve que depuis huit (8) mois je ne suis pas trop actif dans le métier de nos jours. Lorsque j'exerçais le métier de mécanicien, j'arrivais à gagner 15 000 gourdes par mois quand les affaires fonctionnaient à merveille mais quand cela n'allait pas trop bien, je pouvais gagner entre 3500 gourdes et 4000 gourdes par mois¹⁰⁶ ».

¹⁰⁵ Se ak bwa, chabon bwa, nou konn abitye fe ti kob nou nan pou nou ka bay fanmi nou manje. De (2) ti sak chabon se yon, se yon makout chabon. Se vann ti sak chabon ki se aktivite mwen fe plis poum fe lajan. Mwen al vann ti sak chabon chak Lundi, chak samedi. Le mwen al vann, mwen ka fe pou pipis 800 goud pou grenn sak la. Mwen konn al vann yon makout chabon oswa de (2) makout chabon sa depa

¹⁰⁶ Mwen te konn fe lajan kom mekanisyen, mwen gen 8 mwa depi mwen pa pratike mekanik anko. Nan aktivite mekanik la, lè bagay yo gè mwen ka fè yon \$3000 pa mwa. Men le bagay yo pa Gè mwen konn soti ak yon \$800 oswa \$700 dola nan mwa

Pierre est aussi un producteur du charbon de bois dans le sens qu'il achète du bois dans les propriétés d'autrui pour ensuite le transformer en charbon de bois afin de le vendre pour en tirer profit. D'ailleurs il affirme qu'il ne prend pas trop l'habitude de vendre du bétail mais son principal revenu est la vente du charbon de bois. Bien qu'il affirme que la vente du charbon est rentable, mais il y a des moments où cette activité est beaucoup plus rentable comme par exemple dans les « *moman lepli*¹⁰⁷ », c'est-à-dire dans les saisons pluvieuses qui se situe selon lui entre le mois de mars jusqu'au mois d'août.

Pierre affirme qu'il a l'habitude de vendre des petits sacs de charbon de bois au prix 300 gourdes ou de HT \$ 60 dans la monnaie imaginaire utilisé par les membres des localités de la quatrième section communale. Ce producteur de charbon affirme que chaque 22 jour, il se rend religieusement au marché pour vendre ses petits sacs de charbon de bois.

Quand il va vendre les petits sacs de charbon, il se fait accompagner d'un membre de son *lakou* et ils peuvent transporter ensemble jusqu'à quatre petit sac de charbon qui leurs permettront d'avoir un revenu pouvant aller jusqu'à 1 200 gourdes ou HT \$ 240 dans la monnaie imaginaire en Haïti. Etant producteur de charbon, il affirme qu'il a l'habitude de procéder à l'achat du bois afin de produire du charbon. Étant donné qu'il a aussi l'habitude de procéder au ramassage de bois se trouvant dans la rue, dans les savanes libres de la quatrième section communale. Dans cet extrait d'entretien Pierre raconte comment se déroule l'activité de production et de commerce du charbon de bois :

« Dans notre localité, on ne prend pas l'habitude de commercialiser le bétail. La vente du charbon de bois est beaucoup plus rentable dans les saisons pluvieuses. Elle débute à partir du mois de mars pour prendre fin au mois d'août. Un petit sac de charbon de bois coûte près de 300 gourdes. Habituellement chaque 22 jour je me rends au marché pour vendre des petits sacs de charbon de bois. Nous nous rendons au marché avec quatre (4) sacs de charbons, il y a aussi des fois où l'on emporte deux (2) sacs de charbons. Avec quatre (4) sacs de charbon nous aurons un gain de 1200 gourdes. Toute la plantation est jalonnée de bois et nous achetons du bois pour pouvoir produire du charbon de bois.¹⁰⁸ »

¹⁰⁷ Saison pluvieuse

¹⁰⁸ Nan zon nan, no upa van bet fasil. Chabona an konn gen kob ladann se nan moman lepli. Sa vle di nan mwa Mars rive jouk nan mwa Aout. Yon ti sak chabon koute \$60. Chak 22 jou nou al vann chabon nan ti sak. Nou konn ale ak 4 sak chabon, gendele nou ale ak 2 sak tou. Ak 4 sak chabon an nou ka fe yon yon \$240. Tout raje yo se bwa, nou konn achte bwa yo pou nou ka fe 4 sak chabon an

Dans le cadre de la production du charbon, Pierre affirme que les grands producteurs de charbon peuvent arriver à acheter du bois ou du « *chay bwa* » pour une valeur de 15 000 gourdes qui correspondent avec HT \$ 3 000 qui est la monnaie imaginaire. Avec cette quantité de bois achetés par le biais de cette somme d'argent, Pierre affirme que les grands producteurs de charbon peuvent arriver à produire 30 sacs de charbon après la transformation de ce bois et « *chay bwa* » en charbon de bois. Pierre, parlant de sa propre situation, il affirme que de son côté, il arrive seulement à produire quatre (4) sacs de charbon et il a dépensé près de 500 gourdes qui correspondent avec HT \$ 100 pour pouvoir acheter du bois ou du « *chay bwa* » qui servirait dans la production du charbon. Cet extrait d'entretien de Pierre illustre cette catégorie de grand producteur de charbon de bois dans les localités de la quatrième section communale :

Si les grands producteurs de charbon achètent du bois pour une somme de 15 000 gourdes, ils arriveront à produire près de 30 sacs de charbons de bois. C'est la catégorie de personne qui commercialise du charbon en grande quantité. De mon côté, je n'ai besoin que de 500 gourdes ou de 750 gourdes pour pouvoir produire quatre petits sacs de charbon de bois.¹⁰⁹

Tout dépend de la région agro-écologique, il peut arriver qu'en lieu et place du terme vernaculaire de « *chay bwa* ¹¹⁰», le répondant utilise « *makout bwa* » mais il n'y a pas vraiment trop de frontière dans la mesure où le « *chay bwa* » est constitué de plusieurs séries de bois qui sont attachés ensemble et par la suite qui sont entreposées dans un une sorte deux sacs artisanaux qui sont reliés ensemble et qui est désigné sous le nom de « *makout* » d'où la formulation un peu métaphorique de « *makout bwa* ».

Certains résidents des localités font usage de cette expression. C'est un peu le cas pour cet entretien ci-dessous. Angeline affirme qu'elle a l'habitude de vendre des « *makout bwa* » au prix de 250 gourdes qui correspond à HT \$ 50 dans la monnaie imaginaire en Haïti. Angeline explique aussi comment il transforme le « *makout bwa* » en charbon de bois. Par le biais d'une hache, elle a fendu le bois en plusieurs morceaux pour ensuite le mettre sous

¹⁰⁹ Si yo achte bwa pou \$3000 lap fe 30 sak chabon, sa se pou moun ki gen gwo komes chabon, kif e chabon an gwo pou vann. Poum fe 4 sak chabon an, mwen ka depanse kennepot \$100, \$150 poum achte bwa

¹¹⁰ Cargaison de bois

terre car le bois doit être transformé en charbon sous la terre qui est empilée sous forme de petite montagne.

Angeline précise qu'après la coupe du bois, il faut laisser celui-ci dégouter au cas où il serait encore vert et de ce fait s'il contient encore de la sève. Le bois peut être sec, mais il faut tout de même le laisser dégouter car quelques gouttes de pluies pourraient encore être à l'intérieur. C'est dans ce fragment d'entretien qu'Angeline explique les procédures de la production du charbon de bois.

« Je vends le “*makout bwa*” au prix de 250 gourdes. Le bois dont l'épaisseur est énorme doit être fendu. Les bois, après avoir été fendus, ils doivent être mis sous terre pour leurs transformations en charbon de bois. Après la coupe des arbres, il faut les laisser dégouter pour qu'ils puissent devenir sec. En dépit que le bois peut être déjà sec, il faut le laisser dégouter quand même car il pourrait avoir quelques gouttes de pluies à l'intérieur. »¹¹¹

Angeline se rend au marché pour la commercialisation du charbon de bois dans un intervalle de 20 jours ou d'un mois afin d'avoir le temps pour produire d'autres séries de charbon de bois. Dans cet intervalle, il peut arriver à produire entre trois à quatre sacs de charbon qui seront vendus au marché. Il est noté qu'il y a une inflation dans le prix des charbons de bois. Cette fluctuation dans le prix du sac de charbon se traduit par le fait que dans un seul marché public, le prix du même sac de charbon peut varier entre 200 gourdes, 250 gourdes et 300 gourdes. L'équivalent dans la monnaie imaginaire est HT \$ 40, 50 et 60 et je le prends en compte car c'est cette unité de mesure fictive que la population locale utilise régulièrement dans leurs conversations quotidiennes.

Angeline précise que dans les moments de récolte, le sac de charbon est beaucoup plus dispendieux en ce sens qu'il peut coûter entre 250 gourdes jusqu'à 300 gourdes. Dans l'activité de transformation du bois en charbon, il y a des risques que les protagonistes encourrent, c'est-à-dire que la chaleur peut causer de la fièvre connue sous le nom vernaculaire de « *fwadisman*¹¹² ». Ainsi dans cet extrait d'entretien qui suit Angeline montre qu'il y a aussi de l'inflation dans la commercialisation du charbon et que dans

¹¹¹ Mwen vann makout bwa, mwen konn vann li \$50. Gwo bwa se fann ou fann li. Koupe bwa mete li anba te pou fe chabon. Lew koupe bwa a fow kitel degoute, poul pa two vet, menm sil sech, fow kitel degoute

¹¹² Sorte de fièvre.

l'activité de production de charbon, il y a un risque pour la santé pour le producteur et les travailleurs qui y participent grandement :

« Chaque mois ou chaque 22 jour nous produisons près de trois à quatre sacs de charbon que nous mettrons en vente dans les marchés publics. Le sac de charbon n'a pas de prix fixe, il peut coûter de 200 gourdes jusqu'à 300 gourdes, tout dépend de la situation. Lorsque c'est le moment des récoltes dans le Département de l'Artibonite, le sac de charbon est beaucoup plus dispendieux. Le risque qu'il y a dans l'activité de production du charbon, c'est le fait que l'on peut se blesser avec la machette ou il y a une fièvre que que l'on peut attraper « *fwadisman* », surtout ceux et celles qui sont responsables de retirer le charbon sous terre après sa transformation»¹¹³.

Il y a une subtilité assez remarquable dans le mécanisme de la fixation du prix des « *chay bwa* » dans les localités de la quatrième section communale. Le prix du « *chay bwa*¹¹⁴ » varie selon que celui-ci est transporté par un cheval, un mulet ou un âne. Le prix du « *chay bwa* » transporté par un âne peut s'élever entre 150 gourdes à 200 gourdes, tout dépend du contexte de vente. Le prix du « *chay bwa* » transporté par un mulet ou un cheval peut s'élever jusqu'à 350 gourde ou s'il y a de très bonne opportunité dans la vente, son prix peut atteindre jusqu'à 400 gourdes. C'est ce que Katiana m'a permis de comprendre dans cet extrait d'entretien :

« Nous avons l'habitude de vendre des "chay bwa" [cargaison de bois] au marché public. Le prix du « *chay bwa* » varie selon l'animal qui le transporte. Un « *chay bwa* » transporté par un âne peut coûter entre 150 gourdes jusqu'à 200 gourdes. Lorsque les affaires marchent à merveille son prix est de 200 gourdes. Lorsque la vente n'est pas trop correcte, on le vend à 150 gourdes. Le prix du « *chay bwa* » transporté par un cheval ou un mulet est de 350 gourdes et lorsque les affaires fonctionnent bien, on peut le vendre jusqu'à 400 gourdes. »¹¹⁵

Il y a un *ethos*¹¹⁶ qui s'est développé dans le processus de vente du « *chay bwa* », c'est le fait que selon Katia, personne n'a le droit de ramasser du bois provenant de la plantation d'autrui et que l'on doit recueillir les bois dans sa propre plantation. Katia ajoute que chaque samedi et chaque mercredi, elle prend le soin de ramasser du bois dans sa plantation pour en

¹¹³ Chak mwa oswa chak 20 jou, mwen konn fe nenpot twa (3) a kat (4) sak chabon poum al vann nan mache. Sak chabon an vann tout pri, li vann \$40/ \$50/\$60. Le gen rekot Latibonit li vann pi che \$50/\$60. Fe chabon se pwoblem, manchet la ka blesew. Ou gendwa pran froidissement le wal rale chabon an le li fin kwit

¹¹⁴ Cargaison de bois

¹¹⁵ Nou konn abitye vann chay bwa nan mache, pri chay bwa a varye selon bèt ki pote li a. Chay bwa ke bourik pote a ap koute 150 goud rive jiska 200 goud. Se le lavant la bon li koute 200 goud. Le sa pa bon li koute 150 goud. Chay bwa ki sou milet ak cheval, li koute 350 goud oswa le lavant lan pi bon li koute \$80/400 goud

¹¹⁶ Règles morales

faire des « *chay bwa* » et par la suite elle va les vendre au prix de 300 gourdes et s'il y a de bonnes affaires elle peut les vendre jusqu' à 500 gourdes. Cette morale qui se développe dans le ramassage des bois pour la fabrication des « *chay bwa* » est illustré par Katia dans l'extrait d'entretien ci-dessus :

« C'est à partir des bois se trouvant dans votre propriété que vous devez constituer votre « *chay bwa* ». Nous constituons nos « *chay bwa* » chaque samedi et chaque mercredi, par la suite nous le vendons aux marchés publics. Si les affaires marchent à merveille nous pouvons gagner 400 gourdes mais si c'est le contraire alors le gain peut se limiter à 300 gourdes. »¹¹⁷

L'analyse des membres d'un *lakou* me porte à considérer son caractère multi statutaire dans le sens que les membres de la communauté ont plusieurs statuts ce qui signifie aussi qu'une seule personne peut avoir plusieurs occupations. Bien avant, j'ai pris le cas d'un cultivateur qui cumulait son statut avec celui de charbonnier et de mécanicien. Maintenant je prendrai le cas d'un cultivateur qui cumule son statut avec celui de celui de maçon.

Dans ses activités de maçonnerie il répare des maisons, il construit des maisons et il construit aussi des caves dans des cimetières. Dans la Première Région agro-écologique, il est reconnu comme étant une référence en cette matière et il a aussi pris le soin de transmettre le métier à ses fils qui sont actuellement ses collègues maçons. D'ailleurs pendant que je marchais à ses côtés, il m'a présenté l'un de ses fils qui était en train de réparer une maison dans la localité de Grand Fond qui se situe dans la Première Région agro-écologique. Jacques le maçon en question m'a aussi fait une confidence et que ce sont plusieurs esprits appelé *loas* qui sont venu dans son profond sommeil pour lui apprendre comment construire les caves dans les cimetières. Il a reçu l'enseignement sur la façon de faire des caves dans son sommeil. Ce métier est en quelque sorte pour lui un don ou en quelque sorte un cadeau des dieux du panthéon de la religion vodou. La confidence de Jacques sur l'apprentissage de son métier et ses chiffres d'affaires peuvent être répertoriée dans cet extrait d'entretien :

¹¹⁷Se sou tè paw, pou ou fè moun vin fe chay bwa. Chak samedi ak mekredi nou fe chay bwa pou vann nan mache. Jou bagay yo bon an nou fe 400 goud, jou bagay yo pa bon nou konn fe 300 goud

« J'exerce le métier de maçon et par mois je peux arriver à gagner près de 3 000 gourdes jusqu'à 5 000, tout dépend de la demande en maçonnerie dans les localités. Toujours par le biais de ce métier, j'assure la construction des maisons en béton et je les répare. Dans l'activité de maçon, je fais la construction des caveaux mais je dois te dire que ce type de construction n'est pas une chose facile. La construction des caveaux n'est pas une chose facile, c'est pendant un profond sommeil que des esprits ou loas sont venus m'enseigner sur la façon dont je dois construire des caveaux dans les cimetières. »¹¹⁸

Les produits de l'agriculture familiale sont consommés généralement dans un période d'un mois ou de deux mois comme c'est le cas du lakou de Charles. L'agriculture familiale est tellement faible qu'elle n'arrive même pas à satisfaire les besoins alimentaires du *lakou* même durant la moitié de l'année. Ainsi cette agriculture n'est même pas une agriculture de subsistance. C'est pour cela que la production du charbon de bois est vraiment cruciale pour la plupart des *lakou* qui y tirent des revenus pour leurs survies quotidiennes. Avec l'argent que le Charles s'est procuré de la vente du charbon, il pourra nourrir sa famille pendant les autres 10 mois que l'agriculture familiale ne peut couvrir. Charles arrive même à affirmer que c'est la vente du charbon qui est sa meilleure récolte et qu'en dehors de cela sa famille risque de périr dans la famine : « *Se chabon an ki pi gwo rekot nou, se la tout bon vre nou rantrè lajan, se li ki vi nou nan lokalite, sinon nou tap mouri ak grangou. Nou fe chabon ak bwa pou vann nan tout tan*¹¹⁹ »

Concernant les revenus provenant de l'agriculture familiale je prendrai ceux qui proviennent de la vente de certains produits agricoles autres que le riz, le haricot et le maïs. Je prendrai le cas de Jean qui a l'habitude d'avoir un revenu par le biais de la vente de canne à sucre, d'ananas et de tomate. Tout dépend de la qualité de la terre, Jean estime qu'à partir de la vente de canne à sucre, il peut arriver à avoir un revenu de 10 000 gourdes qui correspondent avec HT \$ 2 000 dans la monnaie imaginaire en Haïti. Cela dépend aussi de

¹¹⁸ Mwen se mason, nan aktivite mason mwen, mwen konn rive fe nenpot \$3000, jiska \$ 5000 pa mwa tou depan de jan bagay y oye. Nan menm travay mason an, mwen fe kay, repara kay an beton. Nan menm travay mason an tou, mwen konn fe kav nan simitye, men fom diw, se yon metye ki pa dous menm. Se nan domi, se plizye lespri lwa ki vin montre mwen kijan poum fe kav nan simitye

¹¹⁹ Notre plus grande moisson est en réalité la production du charbon de bois, c'est par le biais de celle-ci que l'on gagne beaucoup d'argent. C'est par le biais de celle-ci que l'on arrive à survivre dans la communauté dans le cas contraire on risquerait de crever de faim. La production du charbon est possible par les bois issus de la coupe des arbres.

la quantité de canne à sucre recueillie lors de la coupe. Chaque année le répondant avoue avoir fait un gain de 5 000 gourde à partir de la vente de tomate qu'il a récoltée dans son jardin. C'est pour cela que Jean a fait cette précision dans cet extrait d'entretien :

« Nous produisons de la canne à sucre, de la tomate et cela nous permet de gagner de l'argent. Selon la qualité de la terre, nous pouvons avoir un gain de 10000 gourdes. Avec les tomates récoltées, nous faisons un gain de 5000 gourdes avec la vente des tomates »¹²⁰

Il y a une catégorie de revenu qui ne dépend pas de l'agriculture mais pourtant celui qui profite de celui-ci n'est pas forcément un agriculteur lui-même. Je vais prendre le cas de Pierre qui est responsable d'un moulin de riz dans la quatrième section communale.

Après la récolte du riz dans les localités, c'est dans ce moulin de riz que les principaux cultivateurs vont transformer leurs riz en produit fini et c'est aussi l'occasion pour Pierre de gagner un peu d'argent et surtout d'augmenter ses revenus.

Pierre peut arriver à avoir un revenu de 4 000 gourdes le mois qui correspondent avec HT \$ 800 dans la monnaie imaginaire en Haïti. Selon Pierre la situation peut être différente, surtout quand la saison de la moisson du riz est terminée par conséquent dans un mois, cela peut arriver qu'il gagne seulement 1 000 gourdes. Pierre précise qu'il n'est pas le propriétaire de ce moulin de riz, mais qu'il est le responsable et il tire son revenu à partir du nombre de service rendu aux clients. Ce fragment de discours qui suit peut servir de témoignage de Pierre concernant ses activités dans le moulin.

« Lors des récoltes du riz, j'ai la possibilité de gagner un peu d'argent. Je pouvais gagner jusqu'à 4 000 par mois parce que j'étais responsable du moulin de riz dont le propriétaire vivait à Lalouère mais il était vieux. Si ce n'est pas le moment des récoltes de riz mon salaire sera de 1 000 gourdes le mois »¹²¹. »

¹²⁰Nou fe kann anana, tomate, ki fen fonw ti kob. Selon te a, kann anana a ka fem rantrè \$ 2000 selon jan kann nan koupe a. Chak ane nou fe yon \$ 1000 nan vann tomate ke mwen te plante nan jaden mwen.

¹²¹ Nan moman yap rekòlte diri nan zòn nan, mwen konn fe ti kob. Mwen konn abitye fe \$800 paske mwen te responsab moulin diri pou yon pesonaj kin an zòn Lalouère, anwo legliz katolik la. Le se pa moman diri pa mwa mwen ka fe yon 1000 goud.

4.1.3.-Possession de terre et la démographie infantile dans la quatrième section

Cette partie du travail tient compte du **droit foncier** dans la mesure où j'analyse la possession des terres et les conditions juridiques pour être propriétaire. Au final j'ai traité des des modes de tenure et j'en ai observé un qui était encore dans l'anonymat, il s'agit du « *kenbe tè* »

Il existe une différence entre être propriétaire terrien et aussi être en possession d'une terre. Le fait qu'une personne soit le propriétaire d'une portion de terre, cela implique que celle-ci doit avoir en main un titre de propriété qui est un document juridique authentique qui prouve son droit d'usage et de vente. La personne peut être propriétaire d'un terrain ou maison soit par héritage familiale ou par un achat.

La possession m'intéresse plus spécifiquement dans cette partie, c'est le fait d'avoir la jouissance¹²² d'un bien mobilier ou immobilier sans être obligatoirement le propriétaire. De ce fait, la possession donne à la personne un droit d'usage et non d'aliénation¹²³ c'est-à-dire qu'elle ne peut pas vendre ce bien mobilier ou immobilier. Bien que dans le droit positif¹²⁴ haïtien, il y a une subtilité qui est relevé dans le Code de Procédure Civile, c'est le fait qu'en matière mobilière possession vaut titre. Mais le texte juridique est assez clair, il n'y a pas « *d'imbroglia juridique* », c'est seulement en matières mobilières et jamais en matières immobilières qui concernent les terrains ou encore les plantations.

La question foncière ne m'intéresse pas de manière spécifique mais je dois préciser qu'étant donné qu'une partie de la recherche porte sur les proportions de produits agricoles produites alors il est nécessaire de connaître la superficie des terres cultivées qui constitue d'une manière ou d'une autre la possession du cultivateur qui en tire un droit d'usage en la cultivant. Dans presque toutes les localités de la quatrième section, la superficie de terre cultivée est d'un demi-carreau de terre, ¼ carreau de terre jusqu'à un carreau et demi de

¹²² Usus qui est un droit d'usage dans la famille de droit romano-germanique et Haïti en fait partie.

¹²³ L'abusus dans la famille de droit romano-germanique correspond au droit d'aliénation c'est-à-dire de commercialisation ou de vente.

¹²⁴ Le concept de droit positif renvoie dans la perspective du juriste allemand Hans Kelsen au droit qui est écrit dans un texte de loi ou dans un code.

terre au maximum. Que ce soit dans les localités de la première, de la deuxième et de la troisième région agro-écologique.

Dans la question de la possession de terre cultivable, les données empiriques m'ont permis de catégoriser les plantations en deux grandes catégories de terre. A priori il y a les portions de terre qui se situent dans les montagnes et désignée par le terme vernaculaire de « *Tè Otè*¹²⁵ ». Ce dernier renvoie aux portions de terre qui se situent dans les montagnes ou dans les mornes et qui ne sont pas irriguées par conséquent l'agriculture familiale dans cet espace dépend fondamentalement de la pluviométrie. A posteriori, il y a une catégorie de terre cultivable qui est située dans les plaines et elle est connue sous le nom vernaculaire de « *Tè Wouze*¹²⁶ ». Ce dernier peut se traduire en « terre arrosée » et que cet espace cultivable est irrigué par l'intermédiaire de canaux d'irrigation, par conséquent les cultivateurs ne sont pas trop tributaires de la pluie. Dans le cas de Jean, il affirme qu'il est en possession de ces deux catégories de terre qu'il cultive suivant les saisons de l'année. Jean explique sa possession de ces deux catégories de terre dans cet extrait d'entretien :

« Nous avons une portion de terre dans les montagnes dont sa superficie est d'un demi-carreau. Nous avons des terres dans les plaines irriguées et la superficie ne dépasse pas un demi-carreau de terre. Nous cultivons la terre par parcelle. Nous cultivons du maïs, des pistaches du petit millet du riz etc. »¹²⁷

Il existe aussi dans les localités de la quatrième section communale un mode de tenure de la terre, une forme de possession qui est ce qu'il appelle dans un langage vernaculaire « *kenbe tè*¹²⁸ ». Ce dernier n'est pas un droit de propriété mais c'est plutôt un droit de jouissance, d'usage et jamais d'aliénation. Le « *kenbe tè* » est une pratique sociale et culturelle courante dans le milieu rural de la quatrième section communale. Le « *kenbe tè* » est une possession destinée à l'agriculture familiale et à l'élevage. Le « *Kenbe tè* » est une possession

¹²⁵ Terre en montagne

¹²⁶ Terre irriguée située généralement en plaine

¹²⁷ **Superficie de terre cultivée:** Te Otè nou plante ladann lan, li demi karo, Te Wouze nou plante ladann lan li pa fin rive demi Karo net, se pa ti moso nou kenbe li. Nou plante mayi, pistache, pitimi, nou pike diri tou ladann

¹²⁸ Traduction littérale : Je tiens la terre. Cela traduit en quelque sorte un certain de jouissance.

provisoire d'une plantation en contre partie, le possesseur doit placer de l'argent dans l'actif d'un tiers qui peut être un propriétaire ou un possesseur dans l'échelle de la possession.

Cette possession provisoire qu'est le « *kenbe tè* » n'est possible qu'avec de l'argent ou après avoir placé l'argent dans l'actif du tiers en question. Joseph affirme qu'il a placé 9 000 gourdes pour avoir la possession provisoire d'une portion de terre dont la superficie est légèrement inférieure à un demi-carreau. Ces 9 000 gourdes correspondent à HT \$ 1 800 dans la monnaie imaginaire que la population des localités de la quatrième section communale. Je tiens compte de cette monnaie car les participants aux entretiens font usage de celle-ci dans leurs discours.

Joseph affirme aussi que s'il s'agissait d'un demi-carreau de terre, il aurait placé 25 000 gourdes qui correspondent à HT \$ 5 000 dans la monnaie imaginaire d'Haïti. Dans la pratique de « *kenbe tè* », après avoir placé l'argent, le cultivateur nouvellement possesseur peut cultiver la terre et récolter les produits agricoles d'où cette possession provisoire est un droit de jouissance. Mais il faut faire attention, le « *kenbe tè* » ne constitue pas une forme de bail formel ou informel car dans le cas où le cultivateur possesseur ne veut plus jouir de la possession de la terre alors le propriétaire ou le premier possesseur doit lui remettre l'argent qu'il a placé sur son actif, c'est une condition sine qua non de la pratique du « *kenbe tè* ». Ce dernier est diamétralement opposé au système du « *de moitié* ».

Cela peut arriver, bien entendu tout dépend de la rentabilité du terrain, que le cultivateur possesseur augmente dans le placement qu'il a fait dans l'actif du propriétaire ou du possesseur précédent. Le mode de tenure de la terre appelé « *Kenbe tè* » est expliqué par Joseph dans cet extrait d'entretien :

« Le mode de tenure la terre que je pratique est le « *kenbe tè* ». Ce dernier est possible par le biais de l'argent. La parcelle terre qui est en ma possession est inférieure à un demi-carreau de terre et j'arrive à produire entre 4 et 5 sacs de riz dans une récolte. Avec la somme de 9 000 gourdes j'ai eu cette possession provisoire (*kenbe tè*) de ma parcelle de terre. Cependant s'il s'agissait d'une superficie d'un demi-carreau de terre, le prix aurait été 25 000 gourdes. Cette possession provisoire fait de cette terre ma possession et j'ai le droit de récolter les produits agricoles que j'y cultive. Cela fait près de cinq que j'ai donné 9 000 gourdes pour cette possession provisoire. Je cultive et je récolte annuellement. Si un jour, je désiste à cette possession provisoire le propriétaire doit me remettre mon argent, c'est le

principe. C'est aussi possible qu'après plusieurs années de jouissance, le propriétaire te demande de lui donner encore de l'argent. »¹²⁹

Il existe une particularité dans les modes de culture qui sont pratiqués dans les terres irriguées (*tè wouze*) et dans les terres sèches (*tè Otè-tè nan mòn*). Pierre a précisé que dans les terres irriguées, il a l'habitude de cultiver du riz, de la patate, et du haricot. Il cultive rarement le maïs dans cet espace. Dans les terres sèches, il a l'habitude de cultiver surtout du maïs, du petit mil et du haricot. Il existe différentes cultures selon la typologie de la terre en question. Cette particularité dans l'activité agricole est illustrée dans cet extrait d'entretien :

« J'exerce mes activités agricoles sur une superficie d'un demi-carreau de terre sèche qui se trouve dans les mornes. La superficie de nos terres irriguée est inférieure à un demi-carreau de terre. Dans cette portion de terre qui se trouve dans les mornes on cultive du maïs, du petit mil et de l'haricot. Dans la parcelle de terre irriguée on cultive du riz, de la patate et aussi de l'haricot. ¹³⁰ »

En ce qui à trait aux enfants dans les *lakou*, ils sont très nombreux et ils jouent continuellement tout au long des maisonnettes. Une femme peut avoir cinq à six enfant et cela est aussi possible qu'elle en a plus. C'est le cas de Marie qui a six enfants dans son une maisonnette d'un *lakou* : « *mwen genyen sis (6) pitit, depim jen, mwen legliz, mwen gen sis pitit, twa fi, twa gason, twa bel pitit*¹³¹ ».

Le *lakou* contient plusieurs maisonnettes et il y a généralement une femme-mère par maisonnette, de ce fait on peut imaginer le nombre d'enfant qu'il peut y avoir dans le *lakou* en entier qui peut avoir cinq à six petites maisons. Diana de son côté précise qu'elle a neuf enfants, trois garçons et six (6) filles et elle s'exprime en ces termes : « *Mwen gen 9 timoun,*

¹²⁹ Mwen kenbe te, se kob ki kenbe te a. Kantite te mwen kenbe a pa fin rive demi karo net, li ka bay 4 a 5 sak diri. Mwen kenbe te pam nan pou \$ 1800. Si se demi karo, yo ka bay kenbe te a pou \$ 5'000. Kenbe te a, se le ou bay kob la, tem se pam, sam rekolte yo se pam. \$ 1'800 mwen bay la, mwen gentan sou 5 ans sou te a. Map plante epi map rekolte. Si map remet te a, met te a dwe remet mwen kob mwen an. Sa ka rive pandan tout ane kap pase yo, ou sou te a, met te a mande pou ou mete yon ti kob, sou sa ou te bali avan an pou kenbe te a

¹³⁰ Mwen travay demi karo tè chèch nan mon, sa nou travay ki wouze li pa fin rive demi karo te net. Nan demi kawo te chech la, nou plante mayi, pwa ak pitimi. Nan te wouze a, nou plante diri, patata k pwa. Se pa fasil pou nou mete mayi nan te wouze a poutet se pa tout le li ka fel

¹³¹ J'ai six enfants, je suis chrétienne pratiquante depuis mes plus jeunes âges. J'ai six enfants, dont trois filles et trois garçons. Ces sont des enfants adorables.

3 *gason epi 6 fi*¹³² ». Le nombre d'enfant élevé ne pose pas vraiment de problème dans les liens sociaux car c'est l'occasion pour ces enfants de se faire des amis en plus d'avoir des liens de parenté. L'atmosphère de distraction est d'actualité dans les *lakou*.

4.2- Expressions de l'insécurité alimentaire dans la consommation alimentaire : Entre partages, commensalités, hospitalités et échanges

Dans cette partie je ferai ressortir les formes de manifestation de l'insécurité alimentaire dans la quatrième section communale et je montrerai comment les partages alimentaires et les échanges alimentaires sont en quelque sorte des palliatifs ou des stratégies de la population locale face à l'indisponibilité et l'inaccessibilité alimentaire. Le partage, l'échange, l'hospitalité et la commensalité alimentaire sont des particules constituant la **l'anthropologie et la sociologie économique de l'échange** en général et de l'échange-don ou du don-contre/don en particulier chez Marcel Mauss et ses postérités.

4.2.1.-Indisponibilité alimentaire dans l'alimentation quotidienne

Si dans l'introduction générale j'ai analysé l'historiographie des **politiques publiques** ayant favorisées la hausse de l'importation des produits agricoles importés entre 1986 et 1995, dans cette partie le raisonnement continue encore dans le sens où mon regard analytico-empirique est porté sur l'une des conséquences de ces décisions politiques, il s'agit bien entendu de la situation de l'insécurité alimentaire qui se manifeste par l'indisponibilité, l'inaccessibilité alimentaire et l'insuffisance de la production agricole.

Si la disponibilité alimentaire est une composante de la sécurité alimentaire par conséquent l'indisponibilité alimentaire est un des éléments constitutifs de l'insécurité alimentaire. Cette déduction est assez logique. J'ai fait le choix d'approcher les données empiriques par la notion d'indisponibilité alimentaire car dans la majeure partie des cas empiriques, la proportion de produits agricoles produits est consommée dans un ou deux mois et les *lakou*

¹³² J'ai neuf enfants dont 6 filles et 3 garçons

dont la situation socio-économique est meilleures peuvent arriver jusqu'à 6 mois. En résumé, l'agriculture familiale est incapable de nourrir la famille pendant une année et c'est ici toute l'expression de l'indisponibilité alimentaire par rapport aux produits agricoles issus de l'agriculture familiale.

Anne affirme que si dans une récolte, elle arrive à produire quatre (4) sacs de riz, elle mettra en vente deux (2) sacs de riz et les autres deux sacs seront dédiés à la consommation domestique. Avec l'argent provenant de la vente des deux sacs de riz, elle pourra acheter du bétail au marché car il est aussi éleveur. Elle peut acheter un porc ou un cabri selon l'argent qu'elle dispose entre ses mains. Concernant les deux autres sacs de riz qui sont dédiés à la consommation domestique, Anne affirme qu'ils seront consommés dans un (1) mois car elle doit partager avec les voisins les plus proches et qui font aussi partie de la famille. L'indisponibilité est évidente dans la mesure où il y a douze mois dans une année, les cultivateurs font une seule récolte de riz par année et la portion qui est destinée à la consommation domestique ne sera consommée que dans un seul mois de l'année. L'agriculture familiale n'est même pas une agriculture de subsistance qui pourrait servir uniquement à répondre les besoins alimentaires des cultivateurs consommateurs. Cette indisponibilité alimentaire est décelée dans cet extrait d'entretien qui contient les discours d'Anne :

« Nous n'allons pas consommer tous les quatre sacs de riz produits, ainsi nous allons en vendre une partie pour pouvoir acheter du bétail [bruit de chevaux]. Nous vendons deux sacs de riz dans le marché public. Les deux autres sacs de riz restant seront consommés pendant une période d'un mois au maximum car nous devons aussi faire des dons alimentaires à nos voisins [bruits des enfants qui sont en train de s'amuser]¹³³ »

Il existe toute une échelle dans l'indisponibilité alimentaire, dans ce cas il y a des *lakou* où ils peuvent produire une quantité de façon à ce que des produits agricoles soient disponibles pendant un intervalle de trois à six mois. En dépit de cela, il y a lieu quand même de parler d'indisponibilité alimentaire dans la mesure où il n'y a pas que trois à six mois dans l'année.

¹³³ Nou paka manje tout 4 sak diri a, fok nou kite pou nou vann pou nou ka achte yon bet. [bri chwal] Nou vann 2 sak diri, nou kite pou plan (semence) tou. Lot de (2) sak ki rete yo, nou moulen li... Si nou moulen yon sak, lap pase mwa a, paske se pa li menm sel nap manje [bri timoun kap jwe] Nou manje de sak diri an nan yon mwa, paske gen lot moun nou bay [bri pou lak kok nan lakou a]

Ces *lakou* sont dans l'obligation de chercher d'autres sources de revenu pour corriger cette situation d'indisponibilité des produits agricoles produit dans l'agriculture familiale. Même dans ce cas, je ne saurais qualifier ce dernier d'agriculture de subsistante parce qu'elle est encore insuffisante dans la mesure qu'elle n'est pas suffisante pour les 12 mois de l'année. Cette catégorie d'indisponibilité alimentaire expliquée ci-dessus est répertoriée dans le discours d'Anne et que je cite volontiers l'extrait :

« Nous avons des enfants, nous les nourrissons, nous faisons des dons alimentaires à nos proches du « *lakou* » qui sont en difficulté. C'est avec ce riz que l'on prépare les repas pour les travailleurs de nos plantations. Dans 15 sacs de riz produits, nous vendons cinq sacs de riz et les autres dix sacs sont destinés à la consommation domestique, à des dons alimentaires et aux repas des travailleurs des champs. Le temps de consommation de ces 10 sacs de riz est estimé de trois à quatre mois.¹³⁴ »

4.2.2.-Copulation entre l'inaccessibilité alimentaire et l'échange alimentaire

Si l'accessibilité alimentaire est une condition de la sécurité alimentaire par conséquent l'inaccessibilité alimentaire est un des éléments constitutifs de l'insécurité alimentaire, ce qui est une déduction logique probable. Les produits agricoles issus de l'agriculture familiale ne sont disponibles que pendant un mois au minimum et cinq à six mois au maximum, alors il y a lieu de s'interroger sur les stratégies d'acteurs et les ethno-méthodes développés par les acteurs locaux pour résoudre ce problème empirique d'inaccessibilité alimentaire pendant soit onze mois restants ou les six à sept mois restants.

Anne précise que dans les *lakou*, il y a une dynamique alimentaire où le repas une fois préparé, il n'a pas de propriétaire ou de maître et l'on doit donner à manger à tous ceux et à toutes celles qui sont présents dans l'espace où l'on est en train de séparer la nourriture. La nourriture, toujours selon le même répondant, une fois préparée elle appartient à tous le monde et l'on ne saurait laisser quelqu'un mourir de faim alors qu'il y avait de quoi à manger. Le repas dans les *lakou* est devenu un bien commun à tous les membres de cet

¹³⁴ Nou gen timoun, ou moulén pou bayo manje, ou fe zanmi kado, le wap travay jaden, ou fe manje pou travayè de (2) fwa pa jou. Nan 15 sak diri a, nou vann 5 sak diri epi res 10 sak ki rete a nou manjel nan kay la, nou bay lot moun, nou gendwa pa bay moun nan manje kwit men nou bal diri kri. Si moun nan te de nou plante plante nan jaden nou gendwa bali kek mamit. 10 sak diri a pap fe nou plis ke twa (3) ak (4) mwa

espace social. Je dois noter que cette situation est un palliatif pour la situation de l'inaccessibilité alimentaire dans les localités de la quatrième section communale. C'est en quelque sorte une stratégie d'acteur qui apporte dans un sens un certain correctif à cette condition d'inaccessibilité alimentaire. L'illustration de ce communautarisme alimentaire est retrouvée dans l'extrait d'entretien d'Anne et de Fabiola : « *Le manje a kwit, depi moun nan vini ou ba li. Manje pa gen met, depi manje a bon li pou tout moun*¹³⁵ ».

Les liens de parenté qui existent entre les membres des *lakou* favorisent dans un certain sens, le renforcement de ce partage alimentaire ou des repas entre les acteurs locaux de la quatrième section communale. Suivant les affirmations de Sophie, dans le *lakou*, les membres partagent aussi des liens de parenté et d'alliance, en ce sens ils sont des cousins et cousines, des frères et sœurs. C'est ce que Sophie explique en ces termes : « *Nan Lakou a, nou se sè, frè, kouzen, kouzin, nou ka manje ansanm. Men gen jan yon moun sèvi, nou pap manje avèl*¹³⁶ ». Fabiola explique aussi comment le fait que leurs voisins font aussi partie de leurs familles et qu'ils prennent toujours l'habitude de manger ensemble. C'est ce que Fabiola raconte en ces termes : « *Moun ou we ki nan vwazinaj nou yo, se fanmi nou y oye tou, menm si ou we se raket ki separe kay yo men se yon sel lakou li ye. Mwen se tonton moun ou we ki rete anfas la*¹³⁷ ».

¹³⁵ Le repas une fois préparé, on doit le partager avec quelque soit le convive même s'il n'a pas été invité formellement. Le repas une fois prêt, il n'a pas de propriétaire et il est à tout le monde.

¹³⁶ Au sein du *lakou* nous avons tous des liens de parenté, nous sommes à la fois sœur, cousins, cousines, oncle, neveu et... donc il est tout à fait normal que nous mangeons ensemble. Toutefois il y a des comportements que si l'un d'entre nous affiche, on peut ne pas manger avec lui.

¹³⁷ Généralement nos voisins sont aussi des membres de notre famille, même si nos maisons peuvent être séparé par des cactus nous sommes liés par des liens de parenté et tous les toits constituent le *lakou*. J suis l'oncle de la personne que vous voyez qui habite en face.

4.2.3.-Symbiose entre l'insuffisance de la production locale et le partage des produits cultivés

Si une production locale suffisante est une condition sine qua non de la sécurité alimentaire par conséquent l'insuffisance de la production locale serait un des aspects constitutifs de l'insécurité alimentaire. De ce fait, il y a un problème empirique qui se pose car l'agriculture familiale dans son état actuel, elle est insuffisante pour les *lakou* par rapport aux douze mois de l'année. Comment les *lakou* font pour compléter ou corriger cette insuffisance dans la production agricole familiale ? Quelles sont les stratégies des acteurs locaux et quelles sont les ethno-méthodes des protagonistes locaux pour arriver à continuer d'exister socialement dans les localités de la quatrième section communale ?

Pendant la saison des récoltes, la personne qui est en train de faire la moisson, fera en sorte de réserver une portion de sa production de riz, de maïs ou de haricot pour donner à des familles, des voisins ou amis qui n'ont pas encore fait leurs récoltes ou qui n'ont pas de provision alimentaire dans leurs « *galta* ¹³⁸ ». Chaque maisonnette dans le *lakou*, lors de son récolte, il réserve une portion de produit agricole pour offrir en don à d'autres membres du *lakou* qui vivent dans d'autres maisonnettes.

Cette pratique sociale est réciproque entre les membres du *lakou* qui vivent dans des maisonnettes différentes. Cette pratique constitue en quelque sorte un correctif à l'insuffisance de la production de l'agriculture familiale. Par le biais de ces dons de produits agricoles les membres d'une maisonnette d'un *lakou* peuvent continuer à survivre même s'il n'a plus de réserve alimentaire dans son dépôt. L'extrait du discours d'Angeline permet de déceler les relations qui existent entre l'insuffisance de la production et du partage alimentaire qui est une stratégie de résolution du problème d'insécurité alimentaire : « *Sa*

¹³⁸ Dépôt de provision alimentaire

depan de ki kantite diri, mayi ak pwa lot fanmi nou yo fe, se a pati de sa yap banou nam sa yo fe a... pa gen yon kantite fiks yo ka banou. Li ka yon de twa ti mamit¹³⁹».

Dans les localités de la quatrième section communale, il y a ce que je pourrai appeler un *ethos* de la moisson que presque tous les membres des différentes maisonnettes partagent entre eux. Cette norme sociale oblige les cultivateurs et les conjointes des cultivateurs à partager leurs récoltes de riz, de maïs et de haricot avec les autres membres des maisonnettes du *lakou* qui sont à la fois leurs familles et leurs voisins. Cette règle à la fois sociale et morale est partagée de façon relativement orthodoxe par les membres des localités de la quatrième section communale. Cette règle¹⁴⁰ sociale est en quelque sorte un élément de la culture des localités rurales et par conséquent elle répond au besoin de combler cette insuffisance de la production de l'agriculture familiale. Dans cet extrait d'entretien, Sophie fait la démonstration de cet *ethos*¹⁴¹ du partage alimentaire entre les membres du *lakou*. La morale du partage alimentaire est fondée sur la réciprocité.

« La personne qui fait sa récolte doit partager quelques produits agricoles avec ses autres familles qui vivent dans d'autres maisonnettes au sein du *lakou*. Les produits agricoles récoltés et partagés sont le riz, le haricot, le maïs, ect... On partage aussi avec d'autres personnes qui habitent dans d'autres *lakou*. Le partage est réciproque entre nous.¹⁴² »

4.2.4.-La non-utilisation des haricots est un symbole d'insécurité alimentaire

Dans cette partie, j'aborde la non-utilisation des haricots dans les repas comme étant un symbole qui peut permettre de reconnaître la situation d'insécurité alimentaire dans un *lakou* dans les localités de la quatrième section communale. L'absence de haricot dans les repas ne

¹³⁹ On partagera la moisson en fonction de la quantité de produit agricole récolté dans les plantations. Il n'y a pas une proportion exacte que celui qui récolte doit donner, il suffit de donner en fonction de ce qu'on a moissonné. Le don peut être deux ou trois petite marmite.

¹⁴⁰ Dans ce contexte, il est nécessaire de conjurer Bronislaw Malinowski, dans son ouvrage qui s'intitule *une théorie scientifique de la culture* où il affirme que la culture est une réponse à un besoin

¹⁴¹ Dans le sens de morale

¹⁴² Rekot moun ki pare avan an, li ap pataje ak lot moun ki nan lot kay nan lakou. Kelke swa rekot la, li ka diri, mayi oswa pwa, depi jaden li a pare avan, lap voye bay lot moun kin an lakou a. Nou yonn konn voye pwovizyon bay lot

doit pas être prise à la légère. Il y a des raisons qui expliquent l'absence de haricot et il faut les rendre intelligible.

La production de haricot dans l'agriculture familiale est très mince et ceci je l'expliquerai dans les chapitres ultérieurs. Lorsque dans le *lakou* les femmes décident de préparer le repas sans du haricot, cela peut s'expliquer par une certaine pénurie d'argent ou de haricot dans le dépôt de la maisonnette du *lakou*. Marie affirme que si cela arrive que dans la maison il n'y pas de haricot et de l'argent pour y acheter et alors qu'il y a du maïs moulu ou du riz, de l'huile par conséquent il n'y a pas d'autre choix que de préparer un repas sans haricot ou sans sauce d'haricot.

L'absence de haricot traduit l'indisponibilité de haricot cultivé dans les plantations car il n'arrive pas à répondre aux besoins alimentaires des *lakou* pendant plusieurs mois voire pendant toute l'année. L'indisponibilité de haricot local est liée avec l'insuffisance de la production de ce produit agricole. Dans le discours de Marie, il y a lieu de déceler cette indisponibilité du haricot qui s'exprime par l'absence de ce produit agricole dans les repas domestiques. Marie s'exprime ainsi : « *Pa gen kob, ou déjà gen mayi a ti lwil, ebyen ou tou fel. Nou manje diri, mayi, san pwa se le pa gen kob nan kay la, pa gen lot posibilite*¹⁴³ »

Dans le cas où le repas est préparé sans haricot la femme s'assurera de mettre soit de la carotte ou du chou afin de rendre le mets délicieux pour que les enfants puissent le manger sans se plaindre. La cuisinière a mis un peu de carotte ou du chou, c'est pour orner le repas, c'est pour donner une valeur ajoutée au repas sans haricot. Cette stratégie de bonification du repas est expliqué par Diana dans cet extrait d'entretien : « *Le pa gen kob nan kay la nou fe manje san pwa, le sa wap mete kawot lan diri an, wap mete chou tou pou diri a ka gen valè*¹⁴⁴ ».

¹⁴³ Si on n'a pas d'argent et on a juste un peu de maïs et d'huile alors on les met ensemble pour faire le repas. Nous mangeons du riz ou du maïs sans sauce de haricot c'est lorsque nous n'avons pas d'argent ou pas assez et on n'a pas le choix.

¹⁴⁴ Lorsque nous n'avons pas d'argent à la maison, on prépare le riz ou le maïs sans sauce de haricot, cependant pour rendre le met délicieux, on n'y ajoute des carottes et des choux.

Il y a une situation empirique où le repas préparé sans haricot peut être à la fois l'expression de l'insécurité alimentaire et aussi une stratégie d'acteur pour arriver à prolonger la durée d'utilisation des haricots qui se trouvent dans la réserve du *lakou* des localités de la quatrième section communale. Pour ne pas abuser de la petite quantité de haricot qu'il y a dans le dépôt, il y a des jours où les membres du *lakou* s'abstiennent de consommer du haricot. Fabiola explique comment elle peut s'abstenir de consommer du haricot pour pouvoir augmenter le temps de consommation des haricots qui se trouvent dans son dépôt. Fabiola s'exprime en ces termes : « *Gendefwa manje san sos pwa se yon abrejman li ye, jis pou nou fe yon gode pwa fe twa manje nan yon semen*¹⁴⁵ ». Ce fait est en quelque sorte une stratégie d'acteur ou une ethno méthode.

Je dois nuancer la situation car ce n'est pas toutes les fois qu'il n'y a pas de haricot dans les repas que cela signifie¹⁴⁶ forcément que le *lakou* est dans un contexte d'insécurité alimentaire. Comme petit déjeuner, certains *lakou* ont l'habitude de préparer du maïs moulu sans sauce d'haricot. C'est un menu matinal qui est d'actualité dans presque tous les *lakou* de la quatrième section communale et c'est une sorte de recette pour s'assurer de manger quelque chose de léger le matin. C'est ce que Joseph explique tantôt en ces termes : *Nou manje de (2) fwa pa jou, lem maten nou konn pran bannann, lam, mayi moulen blanch, le apre midi nou ka pran yon diri ak sos pwa oswa yon mayi moulen ak legim epi sos pwa*¹⁴⁷ »

¹⁴⁵ Bien des fois, les repas sans sauce de haricot peuvent être une stratégie qui vise à utiliser trois godets de haricot pour une semaine...

¹⁴⁶ Il y a lieu de soulever la notion de conflit d'interprétation Paul Ricœur. Conflit d'interprétation du phénomène d'utilisation ou de non utilisation des haricots dans le repas par rapport à la notion d'insécurité alimentaire

¹⁴⁷ A la maison nous mangeons deux (2) fois par jour, comme petit déjeuner nous prenons de la banane boullie ou du maïs moulu sans haricot et dans l'après midi on peut manger du riz avec de la sauce de haricot ou du maïs moulu accompagné de légume et de sauce de haricot.

4.3- Métamorphose du *lakou* et expression de contemporanéité

J'ai opté pour une rupture épistémologique avec la tradition de l'anthropologie qui aborde le *lakou* sous l'angle de la traditionnalité et de ce fait j'ai mis l'accent sur la contemporanéité des *lakou* qui se trouvent dans les localités de la quatrième section communale. Cette tradition anthropologique est représentée par Rémy Bastien, Paul Moral et Gérard Barthélémy. Contrairement à ce dernier j'ai montré que les *lakou* de la quatrième section communale sont caractérisés par l'inégalité.

Traitant de la contemporanéité du *lakou*, cela m'amène à décrire l'éclatement de cet espace comme une métamorphose au sens de Franz Kafka où celle-ci révèle une vérité méconnue, les conventions disparaissent et les masques tombent. Le *lakou* en tant qu'héritage familiale et spirituelle se métamorphose par son découpage territorial.

4.3.1-Dynamique contemporaine du *lakou* et ses nuances avec la notion de ménage

A la lumière du terrain, il y a une clarification conceptuelle que j'ai pu faire entre les acceptions de *Lakou* et de ménage qui doivent être envisagées d'une manière très nuancée. Je précise que le *lakou* renvoie à une communauté de famille, il y a des situations où il peut être renvoyé au terme de ménage dans la mesure où l'on prépare un seul repas pour toute la famille qui habite dans ce *lakou*. C'est ainsi que le ventre de ces personnes partageant des liens de parenté, dépendent d'une seule cuisine, d'une seule chaudière, d'un seul repas.

Il y a une catégorie de *lakou* qui regroupe plusieurs maisons qui sont des ménages eux-mêmes car chacune de ces maisons préparent leurs propres repas, possède sa propre cuisine quoique les personnes qui y vivent constituent une communauté de famille et ont par conséquent des liens de parenté et de sang. Dans cette catégorie de *lakou*, il y a autant de maison que de repas. Le *lakou* est un endroit qui regroupe une famille qui est réparti dans plusieurs petites maisons qui composent l'espace en question. Je dois signaler qu'à l'origine, le *lakou* porte généralement le nom de son premier propriétaire, celui qui l'a construit.

Cette nouvelle configuration et définition du *lakou* qui peut aussi renvoyer au concept de ménage n'est pas pris en compte par l'administration haïtienne du point de vue statistique,

surtout dans la définition que propose l'Institut Haïtien de Statistique et d'Informatique reconnu sous le sigle de IHSI. Concernant la définition que l'IHSI¹⁴⁸ donne au concept de ménage, je mentionnerai une nuance dont je pense tenir compte.

Dans le cas où le *lakou* est un ménage, et qu'il est constitué de plusieurs chaumières, alors les personnes qui font partie de ce *lakou*/ménage ne vivent pas dans un même local à usage d'habitation mais pourtant elles prennent généralement leurs repas en commun, d'où une certaine nuance que l'on doit faire. Cette définition officielle du ménage ne tient pas compte du *lakou*, dans le cas où il y a des personnes qui, ne vivant pas nécessairement sous le même toit mais pourtant prennent leurs repas en commun. Un *lakou* peut être considéré comme un ménage. C'est une structure à plusieurs maisonnettes qui forment un lieu d'habitation pour un groupe de personnes liées historiquement par la parenté (tous venant du même et premier fondateur).

Je comprends pourquoi la l'État haïtien, plus particulièrement l'administration haïtienne n'a pas tenu compte du *lakou* en définissant le concept de ménage. Le *lakou*¹⁴⁹ a toujours existé en dehors de l'État et sans celui-ci. Si les experts de l'IHSI se complaisent dans la définition

¹⁴⁸ C'est un groupe de personnes liées par la parenté mais pas obligatoirement, reconnaissant l'autorité d'un chef, **vivant dans un même local à usage d'habitation et prenant généralement leurs repas en commun**. Pour les besoins de l'IVe Recensement Général de la Population et de l'Habitat, on distingue : Les Ménages simples ou ordinaires : constitués d'une seule personne ou d'un groupe de deux ou plusieurs personnes, vivant dans le même local. Les Ménages multiples : Qui regroupent les individus vivant habituellement en commun dans certains établissements, comme par exemple : Pension de Famille, Auberge, Orphelinat, Couvent, etc. Ces personnes vivent en communauté. Elles ne peuvent être recensées nulle part ailleurs. (Ref - http://www.ihsi.ht/recensement_glossaire.htm#31).

¹⁴⁹ Dubois, Laurent (2012), , «*Haiti: The Aftershocks of History*. New York: Metropolitan», [En ligne], URL : <http://books.google.com/books?id=drU3HlesN5kC&printsec=frontcover&dq=haiti+the+aftershocks+of+history&hl=en&sa=X&ei=ZU6fT4nvHpOm8gSi4sSPAQ&ved=0CDAQ6AEwAA#v=onepage&q=haiti%20the%20aftershocks%20of%20history&f=false>,

Consulté sur *Google Books*. Web. Le 30 Avril. 2012. Lakou Model: Traditionally, extended families in rural Haiti would organize themselves into clusters of homes surrounding a central courtyard. This organizational structure is called the lakou, a term which also denotes the extended family group itself. The lakou model has its roots in Haiti's plantation heritage. As a nation emerging from enslavement, Haiti adopted the lakou as a means to safeguard against the return of the plantation. The lakou became a grassroots opposition to any state action tending to reinstate the plantation order. Existing entirely outside the state, the lakou became what Gérard Barthélemy called "an egalitarian system without a state. A second major contributing factor to the development of the lakou was the rise of vodou in Haiti. After Haiti achieved independence in 1804, it faced 56 years of neglect on the part of the Catholic Church. In this chasm, vodou—rooted in West African traditions—flourished. The absence of the Church throughout the early 1800's allowed for other West African traditions, such as the family compound, to reemerge. This family compound structure, intimately linked with vodou practice, became the foundation for the Lakou system.

du ménage mais celle-ci ne n'applique pas à la réalité des *lakou* de la quatrième section communale.

Les ménages et ou *lakou* disposent d'autres revenus alternatifs dans la mesure où les membres de ces unités de recherche consomment les produits agricoles issus de l'agriculture familiale pendant une période d'un mois et de deux mois au maximum. Alors je dois savoir comment font les membres des ménages et ou *lakou* pour trouver de quoi à manger, ou trouver de l'argent pour se procurer de quoi à manger. Par conséquent je me suis penché sur les autres activités de subsistance et j'ai fait des entretiens particuliers sur ces autres sources de revenu autre que l'agriculture et l'élevage.

Même si la dynamique du *lakou* commence à s'effriter, entre différents ménages d'un même *lakou*, il y a des formes de solidarité qui se développent, en ce sens, des repas, des denrées issues des récoltes sont partagées. Cette solidarité, souvent sous la forme de *don-contre/don*, se manifeste dans le partage des récoltes entre les ménages, dans les *dons* de certains produits alimentaires que les personnes des ménages font réciproquement. Les liens de solidarité sont assez complexes comme notion.

Il y a des liens de solidarité dans l'alimentation, dans la prière, dans les moments de deuil et autres. Mais ce sont les liens de solidarité dans l'alimentation qui a retenu le mieux mon attention.

Les membres des ménages peuvent se procurer, sans monnaie, de quoi se nourrir, par le biais des *dons* qu'ils reçoivent d'autres ménages dans le même *lakou*, qui en ont. Dans les entretiens informels que j'ai moi-même conduits, les répondants issus de ménages différents d'un *lakou*, m'ont confirmé qu'ils ont l'habitude de partager leurs récoltes, les plats, les services des chevaux ou d'âne. Ces partages sont en quelque sorte des échanges et nombres de travaux d'anthropologie économique aborde le thème d'échange. Les partages et les échanges de produits agricoles issus des récoltes entre les membres des ménages peuvent traduire l'existence d'une économie sociale, solidaire et sans monnaie.

Dans le *lakou* il y a un chef religieux et d'autant plus j'ai signalé aussi l'existence du « *demanbre*¹⁵⁰ », lieu où se trouve les esprits des ancêtres qui sont devenu des loas liés dans la cosmogonie de la religion vodou. Dans le *lakou*, il y a aussi la reconnaissance de l'autorité d'un chef religieux qui est en quelque sorte le guide spirituel. C'est la dimension religieuse¹⁵¹ du *lakou*, quoique de nos jours, de plus en plus de personne se convertissent au protestantisme. Si les ethnologues haïtiens, héritier de la tradition de Jean Price Mars, parle de syncrétisme religieux, de bipolarité religieuse entre catholicisme et vodou, au 21^{ème} siècle, il y a lieu nuancer car le protestantisme est dans un stade hégémonique et l'islam commence à s'installer dans le pays, d'autant plus que certains pensent que celui-ci tisse des rapports avec le vodou. Tenant compte de la dynamique du *lakou* et du ménage, il faut reconnaître aussi l'existence de quelques convertis au mouvement protestant alors qu'un *lakou* est généralement dominé par les pratiques liées à la religion vodou.

Je pense que l'on se doit d'être un peu prudent par rapport à certaine approche de Gérard Barthelemy, de Rémy Bastien et de Paul Moral sur les *lakou* et sur le monde rural car la réalité, l'empirisme est beaucoup plus complexe que les opinions, les définitions et les théories. Ces auteurs plus particulièrement Gérard Barthelemy prétendent que le *lakou* est un système égalitaire qui existe en dehors de l'Etat (*outside the state*) et sur ce je cite volontiers : « *Existing entirely outside the state, the lakou became what Gérard Barthélemy called "an egalitarian system without a state"*¹⁵² »

A propos des *lakou*, le système égalitaire tient il la route comme qualificatif ? Dans les *lakou* de la quatrième section communale, il y a bel et bien des inégalités. L'instruction est en quelque sorte un capital culturel et à l'intérieur des *lakou* il y a une répartition inégale de

¹⁵⁰ Le demanbre représente cette portion de terre ou ancienne maison de la famille qui même en cas de transaction par les héritiers sera réservée ». Un espace de recueillement et de réactivation de l'énergie pour les Haïtiens qui vivent autant dans les grandes villes du pays que dans la diaspora, d'après l'informateur.

¹⁵¹ Le vodou *lakou*, dans la dynamique des espaces qui disposent d'une certaine pratique et des traditions vieilles de plus de dix-sept ans. Ces traditions reçues et transmises de génération en génération, comme pour le cas des sites traditionnels dans le département de l'Artibonite tels que *lakou* Soukri, Souvenance et Badio

¹⁵² Dubois, Laurent (2012), «*Haiti: The Aftershocks of History*. New York: Metropolitan», [En ligne], URL : <http://books.google.com/books?id=drU3HlesN5kC&printsec=frontcover&dq=haiti+the+aftershocks+of+history&hl=en&a=X&ei=ZU6fT4nvHpOm8gSi4sSPAQ&ved=0CDAQ6AEwAA#v=onepage&q=haiti%20the%20aftershocks%20of%20history&f=false>, Consulté sur *Google Books*. Web. Le 30 Avril. 2012.

l'instruction entre les membres. Cette situation d'inégalité existe aussi dans la possession du domaine foncier, des têtes de bétail, des plantations, de réseau relationnel (capital social). Il existe aussi un rapport d'autorité, d'inégalité voire de soumission entre le chef religieux du *lakou* et les autres sujets.

Il existe tout un jeu de rôle dans les *lakou* de la quatrième section communale qui a trait avec la production et la vente des produits agricoles. Pour comprendre la répartition des tâches, il faut tenir compte voire même impliquer la notion de genre dans l'analyse ou la décomposition de la vie sociale dans ce milieu.

Il existe aussi une dynamique de genre dans les *lakou* de la quatrième section communale. Dans la deuxième région agro-écologique, plus particulièrement dans les localités de *Lalouère, de Jeanin, etc*, généralement les femmes ne cultivent pas la terre mais elles s'occupent plutôt des tâches ménagères, c'est-à-dire qu'elles font la cuisine, la vaisselle et s'assurent de l'entretien de la maison. Cependant, ces femmes s'occupent de la récolte provenant des plantations de leurs conjoints respectifs. Les femmes recueillent les produits agricoles pour aller ensuite les vendre en partie au marché. Implicitement, les femmes contrôlent la production de leurs conjoints, surtout en s'assurant de leurs récoltes et de leurs ventes.

Les femmes jouent aussi un rôle important dans l'agriculture, car ce sont elles qui préparent de quoi à manger pour les travailleurs dans les champs. Avec l'argent qui est procuré de la vente de certains produits agricoles, les femmes donnent à leurs maris une portion de celui-ci pour assurer les salaires des travailleurs des champs et l'autre partie est utilisée pour l'entretien et la nourriture du *lakou*. Bien souvent l'activité de l'agriculture est déficitaire par conséquent presque tout l'argent peut servir à payer les dettes contractées qui ont servi pour la mise en œuvre de la plantation. Les femmes jouent un rôle très important dans la gestion des produits agricoles récoltés, du fond provenant de la vente, et dans la répartition de ce fond qui sert à satisfaire les besoins du *lakou* et aussi du recouvrement des dettes contractées pour l'activité agricole.

Dans presque toutes les localités, il y a cette division de genre du travail entre les hommes et les femmes. Cette division, quoiqu'elle est assez répétitive, mais pourtant elle n'est pas absolue, surtout si je prends le cas des localités de *Gilbert* et de *Roger* où les femmes ainsi que les hommes sont des cultivateurs et les deux genres d'adonnent aux activités de l'agriculture. J'ai pu remarquer cette relation d'interdépendance dans l'activité agricole car pendant que les hommes font des trous avec leur « *Pikwa* »¹⁵³, les femmes de leurs côté mettent des grains de maïs dans les trous. Dans les récoltes de pistache, pendant que les hommes sont en train d'arracher les pistaches, les femmes prennent le soin de les ramasser pour ensuite les mettre dans leurs sacs. Dans la culture de l'haricot, si les hommes font les trous, les femmes s'y mettront pour semer les grains de haricot à l'intérieur de ces trous. Il convient aussi de dire que lors des récoltes les femmes et les hommes se mettent ensemble pour récolter les produits agricoles qu'ils ont eux ont même cultivés dans leurs champs. Après la récolte, les produits agricoles sont entreposés dans les *galta*. Ce dernier est une partie de la maison, c'est en quelque sorte le plafond du toit, il est fait avec du bois et des planches. C'est dans cet espace que sont conservés les produits agricoles afin de les protéger contre les rongeurs qui trouvent toujours une façon contourner les obstacles qui les empêchent de ronger les produits agricoles.

La vie sociale des *lakou* est aussi animée par des conflits fonciers. Bien que je ne vais pas m'y attarder sur ces litiges terriens mais je pense quand même relater un exemple et aussi faire ressortir les conséquences qui en découlent. Dans les localités de *Venote*, *Guillon* et *Taca*, il y a eu un conflit voire même un procès foncier entre la famille *Lonaise* et la famille *Romain*. A l'issue du procès, la famille *Lonaise* a perdu ses terres et l'autre famille en question c'est-à-dire celle de *Romain*, la Justice l'a donné toutes les terres qui étaient concernées par le conflit. Cette décision judiciaire qui a octroyé le droit de propriété à une famille a affecté l'agriculture dans la zone¹⁵⁴. Les agriculteurs non propriétaire de terre et qui avaient affermé une portion de terre dont la famille était *Lonaise* était le bailleur, se voient dans l'obligation de perdre leurs récoltes, leur argent et tout l'effort qu'ils ont

¹⁵³ C'est un outil agricole

¹⁵⁴ Ce sont les relations entre la justice, le droit et l'agriculture

consenti. Le positivisme juridique ne se soucie pas des conséquences sociales et économiques de l'application stricte des règles de droit. Les juristes haïtiens vous diront qu'il faut appliquer aveuglément la loi. La question foncière n'est pas une mince affaire et les conflits fonciers ne datent pas d'hier. Je ne vais pas m'attarder sur cet aspect car il ne concerne pas le fond de mon sujet, mais j'ai fait cette remarque car c'est quand même un déterminant qui entretient des relations avec l'agriculture.

4.3.2.-Cartographie des architectures et logements de la quatrième section communale

Dans les localités de la quatrième section communale, les personnes, les familles habitent dans des petites maisons qui sont à l'intérieur des *lakou*. Ces petites maisons sont érigées avec des pierres récupérées dans les rivières, de la terre et enfin avec du bois. Ce dernier est en quelque sorte le squelette de la maisonnette. C'est avec le bois que les personnes de la zone font les poteaux de ces petites maisons, le mortier est fait à partir de la terre et servira à disposer les pierres dans les poteaux en bois.

Les petites maisons quoiqu'elles soient faites presque toutes avec les mêmes matériaux, elles sont toutes aussi un peu différentes d'une localité à une autre. En guise d'exemple, je dirai que dans les localités de *Jeannin I-II, Lalouère*, les toits des chaumières étaient faits à partir de la paille ou des résidus de canne, cela permettait aux petites maisons de rester fraîches.

Alors que dans d'autres localités, par exemple, Roger, La Garenne, les maisonnettes sont couvertes avec des tôles. Les cuisines sont toujours placées en dehors des maisonnettes et elles sont faites à partir des tresses de feuille de cocotier et sa toiture est en générale faite avec de la paille de canne ou avec des tôles.

Presque toutes les maisons qui se trouvent dans les localités de *Surpris I et II* sont en béton dur fait de ciment, de sable, et de fer, cela peut résulter de fait que la ville est à quelques minutes de la ville. Ces deux localités de la quatrième section communale sont assez urbanisées et elles commencent à perdre les traits caractérisant la ruralité.

Les petites maisons en milieu rural, ainsi décrit, dans les paragraphes ci-dessus, elles appartiennent à une catégorie d'architecture particulière, c'est celle qui est vernaculaire ou

en d'autre terme c'est l'architecture vernaculaire qui a aussi inspiré l'architecture des maisons en pain d'épice (*Gingerbread*) dans l'aire métropolitaine de Port-au-Prince, plus précisément dans la zone de Turgeau. Peut-être les ethnologues haïtiens devraient envisager une ethno-architecture qui proposerait une autre interprétation ?

Si l'architecture vernaculaire n'est pas dominante dans les deux localités qui sont plus proches de la ville de Saint-Marc, c'est-à-dire *Surpris I et II*, c'est à partir de la localité de *Venote* que celle-ci est vraiment systématique. Et de ce fait, que ce soit dans la première, la deuxième et la troisième région agro-écologique et plus particulièrement dans les *lakou*, je n'ai pu observer que des toits vernaculaires un peu différents entre eux mais ils sont tous de la même catégorie.

J'ai conduit mon observation sous le prisme de la notion de sécurité, c'est-à-dire sur les stratégies et manière de construction qui visent à protéger les maisons dans le but d'empêcher les étrangers d'y pénétrer. Les maisons qui se trouvent à *Surpris I et I* et qui sont plus proches géographiquement de la ville de Saint-Marc, sont généralement protégées par une clôture faite avec des blocs, des ciments et des fers. Dans ces deux localités, les personnes veulent à tout pris exprimer l'interdit de pénétrer dans leurs propriétés. Dans les autres localités surtout celles qui sont plus éloignées de la ville de Saint-Marc, ce ne sont que de simples cactus qui servent de clôture. Cette deuxième catégorie mettra beaucoup plus l'accent sur le simple fait qu'il doit border (bòne¹⁵⁵) leurs maisons, leurs cours qui entourent leurs toits. Quand ces personnes vous disent qu'elles doivent border leur maison et plantation, ce n'est pas de l'arpentage qu'elles veulent parler, mais plutôt c'est un procédé mystico-religieux réalisé par un *houngan* ou Prêtre vodou.

Le souci de précision me pousse à établir la distinction entre la cour et le *lakou* qui ont une certaine relation, qui existent en symbiose mais qui ne sont pas forcément le même dans la réalité. Entre ces termes issus de deux langues différentes, il y a un imbroglio sémantique. A priori, je dirai que le terme la « cour » relève de la langue française et celui de *lakou* quoique devenu notion dans la sociologie rurale haïtienne, il relève du créole de la première

¹⁵⁵ Border

république nègre qui porte le nom d'Haïti. En français la cour renvoie à un espace terrestre qui entoure une propriété, si celle-ci est une école, des enfants pourront s'amuser dans ce lieu. Le terme *lakou* que ce soit dans une perspective *emic* ou *etic* renvoie presque toujours à une communauté de famille ayant des liens de parenté, c'est-à-dire des filiations légitimes ou naturelles.

La cour est un élément fondamental du *lakou*, c'est sur elle que le toit et la cuisine sont implanté. Le lieu de discussion entre les membres de la famille et avec des étrangers, c'est la cour du *lakou*. A l'intérieur de leurs petits toits, il n'y pas ni électricité, ni salle à manger par conséquent ils prennent leurs repas sur la cour du *lakou* tout en conversant entre eux. Il y a toujours ce souci de maintenir propre la cour du *lakou* qui est aussi destiné à recevoir des visiteurs par conséquent elle joue le rôle de salle d'attente. Je dois aussi noter qu'avant la tombée de la nuit les enfants s'assurent de nettoyer la cour.

4.3.3.-Activités de subsistance et la subsistance des activités de subsistance

Comme activité de subsistance, il y a des personnes qui tiennent de petite boutique ou elles vendent des produits alimentaires et autres, il y a celles qui tiennent des restaurants en plein air ou informels, il y a celles qui vendent des saucisses grillées, Il y a celles qui font du taxi moto « Quatrième section communale – Saint-Marc/Aller retour », Il y a celles qui tiennent des borlettes, il y a celles qui sont agricultrices, il y a celles qui sont commerçantes au marché et qui vendent des produits agricoles, il y a celles qui font l'élevage. Cela peut arriver que dans le restaurant en plein air, on vend du café préparé ou en poudre avec du pain et du beurre. Il y a des résidents de la zone qui s'adonnent à la vente de d'œuf bouillis accompagné de figue, d'autres pourtant mettent en vente des omelettes insérées à l'intérieur du pain et beaucoup des consommateurs en raffolent. Il y a aussi des personnes qui possèdent des motocyclettes et qui ne font pas du taxi moto mais qui louent leurs motos. Il y a des personnes qui vendent leurs forces travail dans les plantations d'autres agriculteurs. Il y a des agriculteurs qui ne possèdent pas de terre, alors ils s'inscrivent au système de moitié, c'est-à-dire que dans une récolte, la moitié leurs revient et l'autre appartient au propriétaire foncier.

Il y a des personnes qui possèdent ce qu'on appelle « *glasè* », c'est en quelque sorte un vieux réfrigérateur souvent délabré, qui ne fonctionne plus et que l'on récupère en disposant de la glace pour rendre frais certains boissons gazeuses qui seront mis en vente dans la communauté. Il y a des personnes qui vendent des minutes pour la compagnie de téléphonie Digicel (*pappadap*), et de la compagnie NATCOM (*lapoula*). A partir de ces ventes, elles peuvent gagner un peu d'argent comme bénéfice pour arriver à gagner leurs vies.

Dans la première zone agro écologique qui est ravagée par la sécheresse et qui est en quelque sorte le Far West de la quatrième section communale de Saint-Marc, bon nombre de résidents affirment que l'une des principales activités de subsistance c'est la coupe des arbres pour faire du charbon de bois. C'est par le biais de la vente de ce dernier qu'ils arrivent à assurer l'entretien des ménages. C'est à peu près la même situation à *Savary, Kay Pierre et Pierre Savary* qui sont des localités occupant une partie de la troisième zone agro écologique.

4.3.4.- Dispositions des objets alimentaires ou nutritionnels dans les communautés familiales ou *lakou*

Le dessus des toits « *do kay*¹⁵⁶ » servent de grenier car c'est dans cet endroit que l'on dispose les « *kòd mayi sèch*¹⁵⁷ » issus des récoltes. Dans les *kòd mayi sèch*, les cultivateurs n'ont pas encore dégrainé les épis de maïs qui sont entrelacés ensemble. C'est ainsi que sur les toits, les « *kòd mayi sèch* » ou cordes faites avec des épis de maïs secs sont ainsi arrangés et entreposés à des fins de vente ou de consommation domestique. Ainsi les toits des petites maisons servent de dépôt pour conserver certains produits agricoles comme le maïs.

Il y a d'autres communautés familiales qui préfèrent suspendre leurs cordes de maïs secs dans des arbres afin de les conserver. Ces arbres servent alors de dépôt de produit agricole comme le maïs. Les cordes de maïs sont ainsi suspendues d'une manière à ce que des rongeurs comme les rats ne viennent pas les ronger car ce serait lamentable pour les *lakou* en question.

¹⁵⁶ Le dessus des toits

¹⁵⁷ C'est une longue corde dont des épis de maïs sont attachés à celle-ci.

Il y a des *lakou* qui réservent spécifiquement une petite pièce à l'intérieur des petites maisons ou à côté d'elles, juste dans le but de servir explicitement comme des dépôts c'est-à-dire que ce sont des espaces qui servent à conserver des produits agricoles comme le maïs, le riz et les haricots. Sur la cour des *lakou*, les femmes des cultivateurs ont l'habitude de dégrainer les épis de maïs. De trier le riz à peine sorti des champs. C'est dans cet espace que la famille se réunis pour dialoguer, se coiffer et faire tant d'autres choses.

4.3.5.- Déchets agricoles et déchets industriels : élément de contact entre la ville et la section communale

La question du déchet dans la quatrième section communale de la ville de Saint-Marc est d'abord géographique dans la mesure j'ai répertorié des détritits industriels que dans les localités qui sont plus proche de la ville de Saint-Marc. Les déchets industriels sont le plus souvent des emballages d'objets importés ou produit dans le terroir. Ces emballages peuvent être en plastique, en carton, en bouteille ou autres...

A ce niveau la ville, ou plus précisément la ville de Saint-Marc est l'occasion de l'intrusion des déchets dans les localités plus proche d'elle telle que les localités suivantes : *Surpris I* et *Surpris II*, ainsi que *Venote* qui sert aussi de localité frontière entre la première région agro-écologique et la deuxième région agro-écologique. La ville, l'urbanité et l'industrialisation sont l'occasion de l'existence de déchets industriels. Elles sont génératrices de déchets qui peuvent nuire à l'environnement et à l'écosystème.

Même la première région agro-écologique, quoique c'est une zone pauvre, appauvrissant et devenu pauvre, il n'y a pas de déchet. Peut être à cause de son éloignement par rapport a la ville, celle-ci n'a pas pu introduire en elle ses déchets. C'est en quelque sorte une vertu de la zone. Les autres localités éloignées de la ville de Saint-Marc et qui se trouvent dans les autres régions agro-écologiques n'ont des déchets indistriels. C'est une vertu partagée.

La question de la poussière dans les localités et dans les régions agro-écologique peut retenir l'attention de l'ethnographe. La poussière est moins présente dans les localités de la

deuxième et la troisième région agro-écologique en raison que c'est une zone qui est irriguée et la couverture végétale est assez dense.

Il y a une source qui provient de la localité de « *Gilbert* » que des techniciens ont capté afin d'irriguer ces deux régions. Mise à part de cela il y a d'autres rivières dans ces deux régions, en guise d'exemple je citerai volontiers la Rivière *Toman* et la Rivière d'*Abricot* ayant chacune leurs particularités herméneutiques d'ordre symboliques, sociales et culturelles.

Dans les *Lakou* qui se trouvent dans la quatrième section communale, les personnes se servent de latrine pour déféquer, cependant dans certaines maisons qui sont généralement plus proche de la ville de Saint-Marc, les individus en question font usage de toilette confort moderne. En d'autres termes, je dirai que la question de l'assainissement, plus particulièrement des fosses d'aisance doit surtout être envisagé sous le prisme de la cartographie communautaire.

Les latrines sont les principales fosses d'aisance utilisées en milieu rural surtout dans les recoins très éloignés de la quatrième section. Dans les *Lakou*, les latrines situées dans un lieu très éloignés par rapport à la cuisine et aussi par rapport à la maison qui sert de toit. Bien souvent les latrines sont dans les plantations, c'est-à-dire hors de l'espace du *lakou* où se trouvent les chaumières et les cuisines.

Pourtant les cuisines sont situées très proches des maisons. La proximité des cuisines par rapport aux maisons est absolue dans presque tous les *lakou* de la quatrième section communale mais elles ne sont jamais situées à l'intérieur des toits.

La configuration des *lakou* en ce qui a trait au positionnement des cuisines, des latrines et du toit n'est pas dépourvue de sens ou de rationalité¹⁵⁸. C'est dans une logique de construction d'un espace sain et propre que les architectes vernaculaires ruraux ont ainsi conçus leurs habitats en milieu rural. Chez eux, il y a le sens de la quête de la propreté, de la recherche

¹⁵⁸ L'action humaine n'est jamais dépourvue de sens, de rationalité et à ce niveau je pense qu'il est nécessaire de déconstruire la raison occidentale, d'envisager d'autre raison qui ne sont pas forcément cartésienne.

d'un environnement sain, et la logique de la couple d'opposition existe dans leurs structures de pensée, c'est-à-dire l'opposition entre la propreté et la saleté.

4.4-Affrontements des référents culturels

Dans cette section j'établirai un dialogue que je qualifie de suspect entre les unités de mesure locale et de celles qui sont nationale et internationale. L'enjeu dans cette partie c'est le fait que je dois ne pas privilégier l'une ou l'autre et c'est le fondement du relativisme culturel et de l'interculturalité.

4.4.1.- « *Dialogue suspect* » entre les unités de mesure des cultivateurs et des scientifiques

Quelques unités de mesure emic et etic (Entre godet, marmite, makonn et Kg ou entre le local et le global). Le godet, la grosse marmite sont les unités de mesure indigènes que la population de la quatrième section communale utilise couramment dans le marché à des fins de vente et d'achat. Relativement à la zone six godets est équivalent à une grosse marmite. Mais attention, je peux appliquer un relativisme régional à cette mesure car dans le plateau central, plus précisément dans la zone de *Cerca Cavajal*, la grosse marmite selon la population est équivalente à sept godets.

Le godet est un instrument de mesure local que quelqu'un peut tenir par sa lance ou dans ses périmètres. Le godet est fait en aluminium et possède une lance qui permet à son utilisateur de le tenir assez fermement. Il a une forme circulaire et est facile à manœuvrer par le potentiel utilisateur. Il y a aussi des contre façons dans les godets car certaines commerçantes mal intentionnées font usage de faux godet et de fausse marmite. Pour rendre intelligible cette information, je dirai, par exemple la fausse marmite est contre faite d'une manière qu'elle peut contenir seulement 5 godets et non 6 six godets. La personne qui, malheureusement l'achète, pense avoir acheté une marmite qui contient six godets et arrivé chez elle quand elle essaie de re-mesurer la marmite, c'est à ce moment qu'elle se rend compte qu'elle a été dupé par la marchande. La fausse marmite est surtout utilisée comme sanction sociale, car ce sont les personnes qui refusent d'acheter les produits à leurs

prix respectifs qui sont victimes. Par exemple, si le prix de la marmite est 250 gourdes et la personne qui achète se plaint et demande à la marchande d'avoir pitié d'elle et de lui permettre d'acheter le produit à prix dérisoire, à ce moment, la marchande vend le produit, soit le riz, le maïs ou l'haricot avec une fausse marmite dans le but de punir la cupidité et la mauvaise foi de la personne qui achète.

Dans un souci de relation, d'articulation, de conjonction et non d'assimilation je montrerai l'équivalence entre la marmite et le kilogramme. Une (1) marmite d'haricot équivaut avec 2,7 kilogramme, une (1) marmite de riz équivaut avec 2,78 et la (1) marmite de maïs est proportionnelle avec 2,5 kilogramme. L'unité de mesure kilogramme ne fait pas partie des référents culturels de la population rurale de la quatrième section, ce sont les techniciens, les scientifiques provenant et résidents tant de la ville de Saint-Marc que de Port-au-Prince qui ont ce souci de mesurer en kilogramme. Comme unité de mesure, le cultivateur se contente d'user des référents tels que la marmite, le godet et le *makonn* qui est en quelque sorte plusieurs épis de maïs mis en ensemble et sa taille varie en fonction du cultivateur en question et des récoltes de sa plantation.

Conclusion partielle

Les profils socio-économico-démographiques ont permis de comprendre la notion de pluriactivité dans la quatrième section communale. Cette notion implique le fait que les résidents des trois régions agro-écologiques détiennent plusieurs statuts socio-économique et par conséquent ils ont aussi plusieurs sources de revenu. Il y a des revenus traditionnels liés à l'agriculture ou l'élevage et d'autres qui sont alternatifs.

Dans les localités il y a une catégorie qui est propriétaire foncier et d'autres qui sont seulement en possession d'une parcelle de terre. Il y a aussi deux catégories de domaine foncier, il y a des terres situées en montagnes et d'autres qui sont dans des plaines et qui

sont généralement irriguées contrairement aux premières. Le « *kenbe tè*¹⁵⁹ » est un mode de tenure de la terre qui a été presque ignorée par la littérature scientifique rurale en et sur Haïti.

¹⁵⁹ « Je tiens la terre » est la définition littérale. C'est une possession provisoire de la terre en contre partie d'un dépôt d'argent à l'actif du propriétaire mais celui-ci doit remettre au possesseur initial son argent à la fin de la jouissance u domaine foncier.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Dans le contexte des *lakou* de la quatrième section communale j'ai abordé la notion de consommation alimentaire sous l'angle des logiques et des significations des personnes qui vivent dans les localités de cette région. Ainsi la perspective que j'adopte m'a permis d'aborder la réalité du fait consommatoire des localités dans sa complexité.

Il est intéressant d'étudier les consommations alimentaires de produits locaux, régionaux et importés en tenant compte de l'aspect gustatif. La recherche m'a conduit à constater la défaite gustative du maïs dans la concurrence gustative avec d'autres produits agricoles comme le riz et d'autres produits industrialisés comme le spaghetti qui gagne du terrain dans la consommation domestique des *lakou* de la quatrième section communale.

La prise en compte des logiques des membres des *lakou* dans la consommation alimentaire est le résultat d'une vigilance épistémologique qui me permet de prendre distance par rapport à l'ethnocentrisme de la raison occidentale et cartésienne, ce qui m'amène à envisager d'autres formes de raisons. C'est pour cela que dans la recherche, j'ai porté mon intérêt sur les raisons propres à la population des localités de la quatrième section communale. Les modes de calcul des membres des *lakou* dans leur choix d'achat, de consommation des produits agricoles tels que le riz, le haricot et le maïs.

Les raisons qui orientent les membres des localités peuvent être à la fois symboliques ou socio-économiques d'où la formulation socio-économico-symboliques qui tient beaucoup plus compte de la complexité de la réalité rurale. Il existe un processus de raisonnement dans la consommation alimentaire chez les résidents des *lakou* de la quatrième section communale.

Dans le travail de recherche j'ai mis l'accent sur les significations de la consommation ou non du haricot dans les repas que l'on prépare dans le *lakou*. J'ai tenu compte des significations de la consommation du riz local dans les périodes de festivité

Les raisons socio-économiques et symboliques qui déterminent dans une certaine mesure les choix de consommation alimentaire sont envisagées dans cette recherche. Les significations

de la consommation du maïs sont analysées dans une perspective de concurrence gustative entre les ascendants et les descendants. La consommation du maïs est un symbole de tension sociale entre les ascendants et descendants. En dépit de la défaite du maïs dans la concurrence gustative, je n'ai pas omis cette appréciation que la population locale éprouve pour les épis de maïs grillés.

J'ai entrepris de comprendre les significations des consommations alimentaires et aussi quelques significations attribuées aux produits agricoles tels que le maïs, le riz et le haricot. Je dois préciser que j'admets un relativisme des significations¹⁶⁰ et qu'il ne saurait y avoir de signification unique, autoritaire et totalitaire. La signification est toujours plurielle et ne se diversifie que de personnes en personnes, de *lakou* en *lakou*, de ménages en ménages, de localités en localités, de région agro-écologique en régions agro-écologique, etc....

Dans une perspective straussienne, le symbole donne objet à penser et en ce sens, j'aborde les consommations alimentaires des produits agricoles comme des signes et des symboles. La non-consommation de haricot dans le repas domestique peut être un signe d'insécurité alimentaire ou plus précisément c'est un signe d'indisponibilité et d'inaccessibilité alimentaire dans les *lakou* de la quatrième section communale. La consommation du maïs dans les *lakou* de la quatrième section communale est un signe de tensions sociales entre ascendants et descendants qui ne partagent pas les mêmes valeurs gustatives, la même culture alimentaire et qui n'ont pas eu la même socialisation alimentaire.

La consommation des produits agricoles en tant que symbole opère à même le matériau qu'il organise et qu'il a pour fonction d'organiser pour en faire quelque chose d'échangeable, de reconnaissable dans tous les *lakou*. Les catégories analytico-culturelles des échanges, des partages, des hospitalités et des commensalités alimentaires dans les localités sont dans une certaine mesure des symboles de cohésion sociale dans les *lakou* de la quatrième section communale.

¹⁶⁰ Cette diversité et ce relativisme des significations sont liés avec la notion de conflit d'interprétation que l'on retrouve l'approche herméneutique du philosophe et prêtre Paul Ricoeur (1969)

L'ethnographie des proportions de production agricole me permet de déceler l'insuffisance de la production de cette proportion par rapport aux besoins de la population des *lakou*. Les conditions difficiles de production me permettent tantôt de comprendre les déterminants objectifs et subjectifs de cette insuffisance alimentaire.

Je peux dire que l'agriculture familiale n'est même pas une agriculture de subsistance car la production ne peut pas répondre au besoin de consommation d'une famille de cinq membres environ pour une période de six mois. La commercialisation des produits agricoles devient utopique, car les cultivateurs consommateurs des *lakou* ne produisent pas assez. Par conséquent, il y a lieu de parler d'une situation d'indisponibilité et d'insécurité alimentaire.

Les valeurs sentimentales des produits locaux constituent en quelque sorte des formes de représentation sociale de la population locale dégagée à partir d'objet patrimonial comme le riz, le maïs et le haricot. En tant que représentation, les valeurs sentimentales des produits locaux constituent en quelque sorte un patrimoine culturel immatériel.

En guise de perspective de recherche, il y a plusieurs pistes de recherche que je pourrai approfondir par exemple il y a la notion de valeur sentimentale des produits locaux, la notion de pluriactivité, la notion de tension sociale dans la consommation alimentaire qui traduit une réalité de concurrence gustative entre les produits agricole et alimentaire.

Bibliographie

- 1- Aladin, Jhon-Vanley (2015), *Analyses comparatives des différents « Systèmes d'Activité » se trouvant dans la 4^{ème} section de la commune de Saint-Marc sur la base de leur performance économique*, Mémoire présenté à la Faculté d'Agronomie et de Médecine Vétérinaire en 2015 (FAMV), Port-au-Prince.
- 2- Aron, Jean Paul (1973), *Le mangeur du XIX^e siècle*, Lafont, Paris.
- 3- Barrey, Sandrine et Geneviève Teil (2011), « Faire la preuve de « l'authenticité » du patrimoine alimentaire. Le cas des vins de terroir », dans *Anthropology of Food*, Vol.8.
- 4- Belasco, Warren (2006), *Meals to come: A history of the future of food*, University of California Press, California.
- 5- Bell, David et Gil Valentine (1997), *Consuming Geographies: We are Where We Eat*, Routledge, Londres et New York.
- 6- Bérard, Laurence et Philippe Marchenay (2004), *Les produits de terroir : entre cultures et règlements*, CNRS, Paris.
- 7- Bestor, Théodor (2004), *Tsukiji: The fish market at the center of the world*, University of California Press, California.
- 8- Boudon, Raymond (1990), *L'art de se persuader*, Fayard, Paris.
- 9- Boutaud, Jean-Jacques (1997), « Goûtons voir », dans « *Image du goût* », Vol.5, Edition de l'Harmattan, Revue interdisciplinaire de recherche sur l'image, Champs visuels, Paris.
- 10- Butault, J.-P., Delame, N., Krebs, S. et Lerouvillois, P. (1999), *La pluriactivité : un correctif aux inégalités du revenu agricole*, Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE), Économie et statistique, Canada.
- 11- Braudel, Fernand (1979), « Le pain de chaque jour », dans *Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XV^{ème}-XVIII^{ème} siècles)*, Tome I: *Les structures du quotidien*, Armand Colin, Paris.
- 12- Counihan, Carole M., (1999), *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, Routledge, London.

- 13- Cosnier, Jacques (2015), *Psychologie des émotions et des sentiments*, Fayard, Paris
- 14- Cohen, J. Marc (2013), « *Diri Nasyonal ou Diri Miami ? Food, agriculture and US-Haïti relations* », dans Springer Science + Business Media Dordrecht and International Society for Plant Pathology, Food Security, Washington, USA.
- 15- Coordination Nationale de Sécurité Alimentaire (2013), *Rapport de l'Enquête de ligne de base de Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle*, Université Laval, Gouvernement du Canada, Canada.
- 16- Chelhod, Joseph (1990), « Commensalité, don et sacrifice chez les Arabes », dans *Nourritures, Sociétés et religions Commensalités, Cahiers de la Société des Etudes Euro-Asiatiques*, Paris.
- 17- Deshaies Laurent, (2003), « Une coconstruction. Terroir-Territoire-Identité : le cas de Dunham en Estrie », in Frédéric Lasserre et Aline Lechaume (dir.), *Le territoire pensé. Géographie des représentations territoriales*, Presses de l'Université du Québec, Québec, Canada.
- 18- Douglas, Mary (1984), *Food in the social order*, Russel Sage Foundation, New York.
- 19- Douglas, Mary (2006), *De la souillure: Essai sur les notions de pollution et de tabou* », Edition La découverte, Paris.
- 20- Ferrière, Madeleine (2007), *Nourritures canailles*, Edition du Seuil, Paris.
- 21- Feyerabend, Paul (1989), *Adieu la raison*, Edition du Seuil, Paris.
- 22- Fildes, Valérie (2006), *Breast, bottles and babies – a history of infant feeding* Edinburgh University Press, Edinburgh.
- 23- Fischler, Cl. (1990), *L'omnivore*, Odile Jacob, Paris.
- 24- Fischler Claude et Estelle Masson, (2008) « L'étable et le zoo », in Claude Fischler et Estelle Masson (dir.), *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, Paris.
- 25- Fischler, Cl. (1990), « L'industrialisation de l'alimentation », dans *L'omnivore*, Odile Jacob, Paris.
- 26- Fischler, Cl. (1994), *Manger magique : Aliments sorciers, croyances comestibles*, Autrement, Paris.

- 27- Garfinkel, Harold (2007), *Recherches en ethnométhodologie*, Presse de l'Université Française, Paris.
- 28- Kiple, Kenneth F. (2007) *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization*», Cambridge University Press, Cambridge.
- 29- Kluckhohn, Clyde (1966) *Initiation à l'anthropologie*, Mac Graw-Hill Book City, New York and Charles Dessart, Bruxelles.
- 30- La Pradelle Michèle de, (1996), *Les vendredis de Carpentras. Faire son marché en Provence ou ailleurs*, Fayard, Paris.
- 31- Larose, Serge (1976), *l'exploitation agricole en Haïti*, Les Classiques en Sciences Sociales, Québec.
- 32- Laurent C., Mouriaux, M.F., Mundler, P. (2006), *Combinaison d'activités professionnelles et multifonctionnalité de l'agriculture : une résurgence de la dimension territoriale ?* Document de travail du Centre d'Etudes de l'Emploi, Québec.
- 33- Lavigne, Jean-François (2010), *Le statut ontologique de l'affectivité : Fondement ou épiphénomène ?* », Noesis, Paris.
- 34- Leach Edmund R. (1968), « *Critique de l'anthropologie* », Presse Universitaire Française (PUF), Paris.
- 35- Lévi-Strauss, Claude (1964), *Mythologiques : Le cru et le cuit*, Plon, Paris.
- 36- Lévi-Strauss, Claude (1958), *Anthropologie structurale*, Plon, réédition, Pocket Agora n° 7, Paris.
- 37- Lévi-Strauss, Claude (1996), *Anthropologie structurale, II (1973)*, Plon, réédition, Pocket Agora, n°189, Paris.
- 38- Lévi-Strauss, Claude (1964), *Le cru et le cuit, Mythologiques I*, Plon, Paris.
- 39- Lévi-Strauss, Claude (1966), *Du miel aux cendres, Mythologiques II*, Plon, Paris.
- 40- Lévi-Strauss, Claude (1971), *L'homme nu, Mythologiques IV*, Plon, Paris.
- 41- Lévi-Strauss, Claude (1985), *La portière jalouse*, Plon, rééditions, Pocket Agora, n°25, Paris.
- 42- Lévi-Strauss, Claude (1979), *Sur les notions de « maison » et de « systèmes cognatiques »*. Conférence prononcée le 19 septembre 1979 au département

d'anthropologie de l'Université Laval, publiée dans *Claude Lévi-Strauss à l'Université Laval*, préparé Y. Simonis. Documents de recherche, N° 4, Laboratoire de recherches anthropologiques, Département d'anthropologie, Université Laval, Québec.

- 43- Lévi-Strauss, Claude (1947), « La sociologie française », in *La sociologie au XXe siècle* (dir., Gurwitch), Presse Universitaire Française, PUF, Paris.
- 44- Leroi-Gourhan A. (1973), « Les techniques de consommation », dans « *Milieu et techniques*, Albin Michel, Paris.
- 45- Malinowski Bronislaw (1974), *Les jardins de corail*, Maspero, Paris.
- 46- Mazzeo, John (2009), « *Lavichè : Haiti's vulnerability to the Global Food Crisis* », NAPA BULLETIN 32, by the American Anthropological Association, Chicago.
- 47- Miller, Daniel (1997), « A black Sweet Drink from Trinidad » dans Daniel Miller (dir.). *Material cultures*, University of Chicago Press, Chicago.
- 48- Mintz Sidney et Christine Du Bois (2002), « The Anthropology of Food and eating », dans *Annual Review of Anthropology*, Chicago.
- 49- Mintz, Sidney (1991), *Sucre blanc, misère noire*, Gallimard, Paris.
- 50- Mongardini, Carlo Tabboni, Simonetta (1998), *Robert K. Merton & Contemporary Sociology*, Transaction Publisher, New Brunswick / Londres
- 51- Nestle Marion, (2002), *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, University of California Press, California.
- 52- Polanyi, Karl (1975), *Les systemes économiques dans l'histoire et dans la théorie*, Larousse, Paris.
- 53- Polynice Marie Sulphise (2014), *Diagnostic communautaire de la quatrième section communale*, Projet AKOSAA de l'Université Laval/Gouvernement du Canada, Québec.
- 54- PROMODEV/CTA (2013), *Valorisation des produits locaux, une alternative pour la sécurité alimentaire en Haïti*, Briefing numéro 2 sur le développement en Haïti, séries de conférence réalisées à l'Hôtel le Plaza, Port-au-Prince.
- 55- Rey, P. P. (1973), *Concepts de l'anthropologie économique : critique et mise à l'épreuve*, Thèse d'Etat. Paris V, Paris

- 56- Rieusset-Lemarié, Isabelle (1997), « La mémoire du goût ou le discernement de la saveur » dans « *Image du goût* » (Revue interdisciplinaire de recherche sur l'image), Vol.5, Editions de l'Harmattan, Champs visuels, Paris.
- 57- Sahlins, M. (1976), *Age de pierre, âge d'abondance*, Gallimard, Paris.
- 58- Sahlins, M. (1980), *Au Coeur des sociétés: raisons utilitaires et raison culturelle*, Gallimard, Paris.
- 59- Schopenhauer, Arthur (1966), *Le monde comme volonté et comme représentation*, livre IV, trad. A. Burdeau, R. Roos (éd.), PUF, Paris.
- 60- Stanziani, Alessandro (2005), *Histoire de la qualité alimentaire*, Editions du Seuil, Paris.
- 61- Turgeon, Laurier (2010), « Patrimonialiser le territoire : Les produits du terroir (Version Quebec) », dans *Ethnologie française*, tome XL, no.3, Québec.
- 62- Turgeon, Laurier (2012), « Les produits du terroir, version Québec », *Ethnologie française* 3/(vol.40). Weiss, Brad. « Configuring the authentic value of real food: Farm-to-fork, snout-to-tail, and local food movements » *American Ethnologist*, Vol. 39, No 3, Québec.
- 63- Tracy, Megan (2010), «The Mutability of Melamine: A Transductive Account of Scandal», *Anthropology today*, Vol. 26, No 6, Arizona.
- 64- Trubek, Amy (2008), «*The taste of Place: A cultural Journey into the terroir*», University of California Press, California.

Documents à caractères méthodologiques et épistémologiques

- 1- Althabe, Gérard, Daniel Fabre et Gérard Lenclud (dir.) (1992) *Vers une ethnologie du présent*, Éditions des Sciences de l'Homme, Paris.
- 2- Angers, Maurice (2005), *Initiation Pratique à la méthodologie des sciences humaines*, 4^{ème} édition CEC, Québec.
- 3- Arborio, Anne-Marie et Pierre Fournier (2005), *L'enquête et ses méthodes : l'observation directe*, Armand Colin, Paris.
- 4- Beaud, Stéphane et Florence Weber, (1998) *Guide de l'enquête de terrain; produire et analyser des données ethnographiques*, Éditions La Découverte, Paris.

- 5- Berger, Laurent (2005), *Les nouvelles ethnologies; enjeux et perspectives*, Armand Colin/ Nathan, Paris.
- 6- Coulon, Alain (2002), *L'Ethnométhodologie*, rééd. Presse Universitaire française, PUF, Paris.
- 7- Creswell, R. ; Godelier, Maurice (1976), *Outil d'enquête et d'analyse anthropologiques*, Ed. Maspero, Paris.
- 8- Desdouits, Anne-Marie et Laurier Turgeon (dir), (1997), *Ethnologies francophones de l'Amérique et d'ailleurs Québec*, Presses de l'Université Laval, Québec.
- 9- Durkheim, Emile (2009), *Les Règles de la méthode sociologique*, édition du Flammarion, Paris.
- 10- Favret-Saada, Jeanne (1985), *Les mots, la mort, les sorts*, Gallimard, Folio/Essais, Paris.
- 11- Ghasarian, Christian (dir.), (2002), *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive. Nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*, Armand Colin, Coll. U., Paris
- 12- Grawitz, Madeleine (2001), *Méthode de sciences sociales*, Dalloz, Paris
- 13- Laplantine, François (2005) *La description ethnographique*, Armand Colin, Paris.

ANNEXES

ANNEXE 1 : Guide d'observation ou Cadre d'observation

Quelles sont les caractéristiques des ménages et de la maison (Saint-Marc)?

- a- Description du lieu (décor-bruit-environnement qui implique: propreté- ordre- température-Aménagement de l'espace et du Territoire) en mettant surtout l'accent sur les aspects alimentaires et nutritionnels
- b- Les dispositions des objets proprement alimentaires ou nutritionnels ou ayant un rapport avec l'alimentaire ou le nutritionnels qui s'y trouvent que ce soient dans la communauté et dans les maisons des familles.
- c- Les interactions sociales et l'ambiance (surtout alimentaire et nutritionnelles) perçue dans la communauté et dans les maisons des familles observées.
- d- Règlements formels ou informels quant aux comportements alimentaires et nutritionnels permis et interdits encouragés ou découragés.
- e- Division sexuelle du travail dans la plantation et la vente de riz, de maïs, et d'haricot au sein des familles
- f- Qui assure la gestion du fond provenant de la vente des produits agricoles et le mode de répartition de ce revenu
- g- Qu'est-ce qu'on fait avec ce fond de revenu/ A quoi sert il ?
- h- Répartition des aliments entre les membres de la famille lors des repas
- i- Restrictions alimentaires/Interdits ou Prohibitions alimentaires/ Tabous alimentaires qui sont relative à la consommation de riz, de maïs et d'haricot: Faites aux femmes, maris et enfants
- j- Type de logement et matériaux de construction.

Quel genre de personnes s'y trouvent-ils ?

- a- Liens de parenté (relations entre lien de parenté et alimentation voire nutrition
- b- Rapport de pouvoir/d'autorité (Relation entre rapport de pouvoir ou d'autorité et alimentation

- c- Relation mari et femme, parents et enfants dans la plantation et la consommation de riz, de maïs et haricot
- d- Rapport de subordination : Comment le rapport de subordination dans la famille ou la communauté s'exprime dans la consommation alimentaire ou la nutrition
- e- Les jeux de rôle/ Distribution de tâche dans les familles en ce qui a trait à la production des produits alimentaires ou agricole, à leur préparation dans les cuisines pour la consommation domestique, au transport de ces produits d'un lieu à un autre, à la personne qui les vendra, etc
- f- Caractéristiques des individus (âges, sexe, régions d'origines, occupations,
- g- Rapport entre ces différentes caractéristiques et la consommation alimentaire au niveau des familles
- h- Nombre de personnes dans la famille ou dans la maison en relation avec la consommation domestique

Variations dans la consommation domestique

- a- Femmes enceintes/allaitantes/ normales/malades
- b- Mari Normal/ malade
- c- Progéniture/ Bébé/Enfants/Adolescent

Pourquoi ces familles se trouvent-elles là (cet espace territorial)?

- a- Raisons et récits qui expliquent pourquoi ces familles habitent dans le lieu observé.
- b- Raisons et récits qui pourraient justifier en partie ou même principalement leur présence dans ce territoire.

Que sera-t-il possible d'observer ?

- a- Observer ce que mangent et disent les personnes (types de conversations et types d'activités liées à la consommation des produits alimentaires)
- b- Moyen de transport des denrées (riz, maïs et haricot) et les relations que tissent le mari, la femme et les enfants autour du transport

Qu'est-ce qui se répète et depuis quand ?

- a- La fréquence des activités journalière de consommation domestique.

Les aspects de la vie familiale et communautaire

- a- Qu'est-ce que l'on vend de la production locale et qu'est-ce que l'on achète en retour ?)
- b- Loisir/Jeu ayant une relation avec l'alimentation
- c- Activité de subsistance/ Activités commerciales : Quels sont les produits alimentaires qui sont mis en ventes ? (Agriculture – Élevage)
- d- Assainissement dans l'alimentation, la prise alimentaire et la préparation de plats (fatras-fosse d'aisance)
- e- L'alimentation : Qu'est-ce qu'on consomme?
- f- En dehors du cadre familial que consomment les enfants pour apaiser leur faim ou leur simple désir de prise alimentaire ?
- g- Activités religieuses/ Comment s'articule les activités religieuses avec l'alimentation ?
- h- Alimentation/Nutrition et sexualité dans les familles et dans la communauté
- i- Accès à l'eau potable/distribution de l'eau : Articulation entre accès a l'eau potable et alimentation
- j- Pudeur (où prennent-ils leur bain) / Existe-il un ou des rapports entre le bain et l'alimentation
- k- Les niveaux de fortune entre les ménages observés
- l- Chercher à savoir si les personnes peuvent différencier les produits locaux de ceux qui sont régionaux et importés
- m- Chercher à savoir si les pratiques de consommation ont évolué ?
- n- Résidence familiale: Type de maison et son arrangement pour l'alimentation ; le campement avec ses types de tentes et leurs dispositions pour l'alimentation.

Population (Enfants-Jeune-Adulte-Vieux-handicapé)

ANNEXE 2 : Guide d'entretien

Guide d'entretien

Sujet : Logiques, significations des consommations domestique des produits locaux, régionaux et importé :

« *Une étude ethnologique et réflexive menées dans la commune de Saint-Marc du département de l'Artibonite après le séisme du 12 Janvier 2010* »

Etude ethnographique et exploratoire

I- Entwodiksyon :

Date.....

Heure : de.....h.....à.....h.....

Jour...../...../.....

Lieu :.....

Non moun kap ekri a : **Bertrand GERBIER, étudiant en Histoire Mémoire et Patrimoine**

Non moun kap poze kesyon yo:

Bonjou/Bonswa

Mwen remèsye ou ankò paske ou akòde mwen yon moman nantanou ki gen anpil enpòtans. Map fèw sonje ke mwen rele **Bertrand GERBIER**, mwen se yon étudiant nan kin an Programme de Maitrise Histoire, Mémoire et Patrimoine nan Université d'Etat d'Haïti. Mwen bezwen pou ou ka esplike mwen reyalite zon nan. Mwen bezwen enfomasyon sa yo nan kad yon rechèch map fè pou memwa Metriz mwen sou « consommation domestique » (Sa nou manje nan kay). Si ou dakò, sa ka rive ke mwen anregistre kek pawòl ou yo poum ka sonje yo pi byen men ou pa bezwen bay tèt ou traka paske lè rechèch la fini map efase tout. Ou pa bezwen enkyete ou, tout sa ou dim ap rete antre nou epi non ou pa pral site okenn kote.

[Mise en marche du magnétophone] (A noter la date, le lieu, la circonstance)

Si ou toujou dakò, kounya tout bagay pare, mwen pral kòmanse pozew kesyon.....

II- Idantifikasyon

Tip enfòmataè : Chèf kay la..... Mari/Femme..... Enfant...

Sèks:.....

Laj.....

Pwofesyon/okipasyon.....

Relijyon.....

Relijyon ofisyèl.....

Statut matimomial :

Marye.....

Plase.....

Divòse.....

Nivo edikasyon:

- Analfabèt.....
- Primè.....
- Segondè.....
- Inivèsitè.....

III- SEKSYON 1 :

Relasyon moun nan kay la ak manje? (Relation des individus avec la nourriture)

a- Kisa ou konn manje nan kay la?

b- Ki manje ou tap renmen manje nan kay la ou byen pou ou selman?

- c- Ki enpotans ou bay manje ou konn abitye manje nan kay la epi lot manje ou tap renmen jwenn pou manje nan kay la oubyen pou ou spesyalman ?

Manje kom mwayen kominikasyon ant moun (La nourriture comme intermédiaire de relation)

- a- Kile moun manje ansanm ak lot moun ki pa nan menm ka yak yo ?
b- Ki manje yo konn bay le gen fet nan zone nan
c- Nan ki okazyon yon fanmi ka pataje manje li ak yon lot fanmi
d- Ki tip manje yo konn pataje e poukisa

IV- SEKSYON 1:

Kisa fanmi yo manje nan kominote a?

- a- Tanpri di nou chak kile nou manje nan fanmi an (horaire d'alimentation)?
b- Kisa nou konn manje chak le moman an rive (Quoi manger)?
c- Sou ki fom nou manje sa nap manje yo et ki enpotans nou bay yo?
d- Kisa fanmi an achte pou yo ka fe manje, le li al nan mache?
e- Kijan yo fe pou yo achte diri, mayi ak pwa?
f- Ki kalte diri, mayi, pwa ou achte e poukisa ou achte kalte diri, mayi ak pwa sa?
g- Kijan fanmi yo fe manje ak diri, mayi epi pwa?
h- Sou ki fom fanmi an manje diri, mayi ak pwa?

IV- Signification de la consommation domestique

SEKSYON 1

Sa manje vle di pou moun kap viv

- a- Kisa manje vle di pou fanmi kap viv nan Saint-Marc?
b- Kijan fanmi yo ak paw la konprann sa yap manje a, fason yap manje a?
c- Sou kisa fanmi yo baze pou yo bay tel manje enpotans et pa yon lot?

- d- Kisa manje mayi vle di pou fanmi kap viv nan zone nan?
- e- Kisa manje diri vle di pou moun kap viv nan zone nan?
- f- Kisa manje ak pwa ou san pwa vle di pou moun kap viv nan zone nan?
- g- Poukisa fanmi yo konn deside ou chwazi manje manje sa yo?
- h- Kijan yo kwit manje sa yo pou yo ka gen vale?
- i- Kijan yo kwit manje sa yo le se jou odine, le se fet, le se anteman?

Rapò ki genyen ant diri yo

- a- Ki kalite diri fanmi an konn abitye manje e poukisa se kalte diri sa li manje?
- b- Ki vale fanmi an bay diri li konn abitye manje a epi diri li pa konn manje yo?
- c- Ki avantaj (finansier, culturel, social) fanmi an jwenn nan manje kalte diri sa?
- d- Ki pwoblem fanmi taka jwenn si lal manje lot kalte diri yo?
- e- Eske diri fanmi an manje a bon mache e pouki li bon mache?

Rapò ki genyen ant mayi yo

- a- Ki kalte mayi fanmi an konn abitye manje e poukisa se kalte mayi sa yo manje?
- f- Ki vale fanmi an bay mayi li konn abitye manje a epi ki vale li bay mayi pa konn manje yo?
- g- Ki avantaj (finansier, culturel, social) fanmi an jwenn nan manje kalte mayi sa?
- h- Ki pwoblem fanmi taka jwenn si lal manje lot kalte mayi yo?
- i- Eske mayi fanmi an manje a bon mache e pouki li bon mache?

Rapò ki genyen ant pwa yo

- a- Ki kalte pwa fanmi an konn abitye manje e poukisa se kalte pwa sa yo manje?

- b-** Ki vale fanmi an bay pwa li konn abitye manje a epi ki vale li bay pwa li pa konn manje yo?
- c-** Ki avantaj (financier, culturel, social) fanmi an jwenn nan manje kalte pwa sa?
- d-** Ki pwoblem fanmi taka jwenn si lal manje lot kalte mayi yo?
- e-** Eske mayi fanmi an manje a bon mache e pouki li bon mache?

SEKSYON 2

Logiques de la consommation domestique

- a-** Ak ki bagay fanmi yo panse, le yo pral fe mache, achte bagay pou yo manje?
- b-** Ki kalkil (Processus de raisonnement) moun nan fanmi an fe lè yap achte diri, mayi ak pwa?
- c-** Ak kisa moun nan fanmi an kalkile poul manje tel kalte diri, tel kalte mayi oswa pwa?
- d-** Sou kisa timoun yo baze yo, pou yo ka renmen tel diri men pa yon lot, tel mayi men pa yon lot, tel pwa men pa yon lot?
- e-** A pati de ki kalkil (Raisonnement) moun nan fanmi dako manje tel manje epi bay bet lot la? Ant diri yo, mayi yo ???
- f-** A pati de ki kalkil, moun nan fanmi an chwazi manje tel diri e pa yon lot, tel mayi e pa yon lot, tel pwa e pa yon lot?

SEKSYON 3

Distribisyon mayi, diri ak pwa nan Kominote a (Circulation de riz, maïs, et haricot)

Circulation produits locaux

- a-** Kijan plantasyon diri, mayi, ak pwa nan sen Mak ye??
- b-** Ki epok yo plante diri, mayi, pwa nan depatman latibonit?
- c-** Ki epok yo rekolte sa yo te plante a et eske yo konn jwenn subvention pou yo fe jaden?

- 1- Ki manje yo konn vann? diri? Mayi? Sos pwa? Pitimi?
- 2- Kibo ou achte diri, mayi ak pwa pou ka fè manje pou vann
- 3- Ki kote ou konn achte pi bon mache nan vil la ?
- 4- Ki kalte diri, mayi pwa ou konn abitye kwit pou vann ?
- 5- Poukisa ou chwazi kwit tel kalte diri, mayi pwa e pa yon lòt ?
- 6- Tanpri dim ki manje ou konn abitye fè pou vann ?
- 7- Tanpri pale nou de ki tip de moun nan popilasyon an ki konn vin achte manje nan menw ? Ki kantite moun ou konn vann chak jou ? ki laj yo ?
- 8- Ki kalte diri, pwa, mayi, ou panse moun kap vann manje yo konn kwit ?
- 9- Kibo ou panse machann manje nan zone nan al achte diri, mayi, pwa pou yo vann ?
- 10- Ki pi gwo pwoblèm wap eseye rezoud nan sa wap fè a ? Ke se swa nan achte diri, mayi ak pwa?
- 11- Kisa ou konn fè pou rezoud pwoblèm ou yo ?
- 12- Kijan ou fè pou ka rive fè moun nan kominote vin achte nan menw ?
- 13- Ki kalte diri, mayi, pwa ou konn kwit pouw ka ankouraje moun nan kominote a vin achte nan menw ?

ANNEXE 3 : Formulaire de consentement

Fòmilè Konsantman

Cette recherche est dirigée par les partenaires suivants : L'Université d'État d'Haïti, plus particulièrement par le biais de son programme de maîtrise « Histoire, Mémoire et Patrimoine », le Projet AKOSAA et l'Université Laval

Esplikasyon sou aktivite a : Mwen remèsye ou ankò paske ou akòde mwen yon moman nan tan ou ki gen anpil enpòtans. Mwen rele **Bertrand GERBIER**, mwen se yon etidyan nan ki nan Programme de Maitrise Histoire, Mémoire et Patrimoine nan Université d'Etat d'Haïti. Mwen bezwen pou ou ka esplike mwen reyalite zon nan. Mwen bezwen enfòmasyon sa yo nan kad yon rechèch map fè pou memwa Metriz mwen sou « consommation domestique » (Sa nou manje nan kay). Kòm se obsèvasyon map fè, wap sitou banm enfòmasyon sou fason moun viv nan zòn nan. Si ou dakò, sa ka rive ke mwen anregistre kek pawòl ou yo poum ka sonje yo pi byen men ou pa bezwen bay tèt ou traka paske lè rechèch la fini map efase tout. Ou pa bezwen enkyete ou, tout sa ou dim ap rete antre nou epi non ou pa pral site okenn kote.

Enfòmasyon anplis

Kontak enstitisyon mwen soti a:

Université d'État d'Haïti

Programme de master en Histoire, Mémoire et Patrimoine

21, rue Rivière, Port-au-Prince, Haïti, HT6112

Téléphones : (509) 244-2943, 244-2941; Fax : 244-2940

E-mail : recteur@ueh.edu.ht

Siyati

Mwen dakò poum patisipe nan rechèch la _____ Mwen dakò avek
tout mwen menm, san yo pa fòse mwen

Siyati Gid/Enfòmàtè

Date

Siyati moun kap fè rechèch la

Date

ANNEXE 4 : Repère photographique

Nota bene : Les légendes explicatives sont sous formes de représentation photographique en version JPG.

J'ai pris en photo le godet et deux des trois lacs se trouvant dans la localité de Bois l'Etat de la Première région agro-écologique.

Notes explicative sur le godet :

Le godet que j'ai capturé en photo est tenu par une femme et je tiens à rappeler que ce n'est pas un hasard, car cet outil est généralement utilisé par les femmes des *lakou*.

Dans le dépôt de leurs petites maisons qui est une petite pièce servant à entreposer les produits agricoles récolés, les femmes dans les *lakou* mesurent la quantité de provision alimentaire qui est disponible pour la consommation domestique et pour la commercialisation

La question du local et du national ou encore même du global est pris en compte dans la mesure où j'ai montré les relations entre le godet qui est une unité de mesure local et la marmite qui est une autre unité de mesure national ou local et enfin le kilogramme qui une unité de mesure d'envergure internationale ou « universelle ».

La valeur emblématique, symbolique, culturelle et identitaire de l'objet *godet* est pris en compte dans la mesure où j'ai précisé que la représentation et la signification du celui-ci est différent suivant qu'il s'agit des localités de la quatrième section communale de Saint-Marc ou de Cerca Cavajal qui fait partie du Plateau central. A Saint-Marc, il faut six godets pour avoir une marmite alors que dans la zone de Cerca-Cavajal, il faut sept godets pour avoir une marmite. Les relations entre le *godet* et le *lakou* est l'occasion de l'expression des dimensions symbolique, culturelles et identitaires.

Dans le *lakou*, les femmes utilisent le godet dans la cuisine car il faut qu'elle mesure la quantité de maïs, de riz ou de haricot qu'elles vont faire cuire pour le repas. A cet effet l'usage du godet est essentiel car la femme doit faire un bon usage de cet instrument pour

éviter que la situation de l'insuffisance des plats par rapport au nombre des personnes vivant dans le *lakou*.



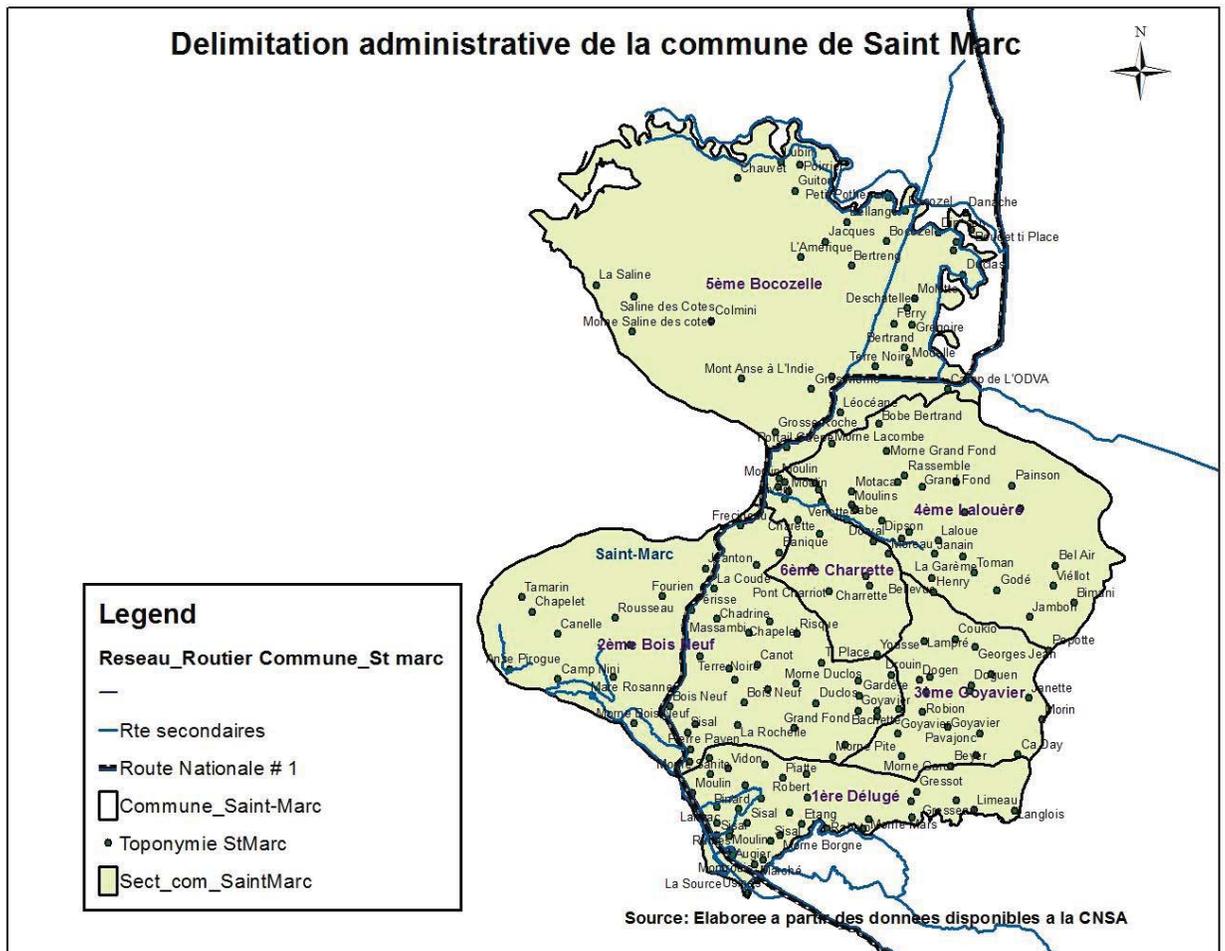


ANNEXE 5 : Nom d'emprunt et code

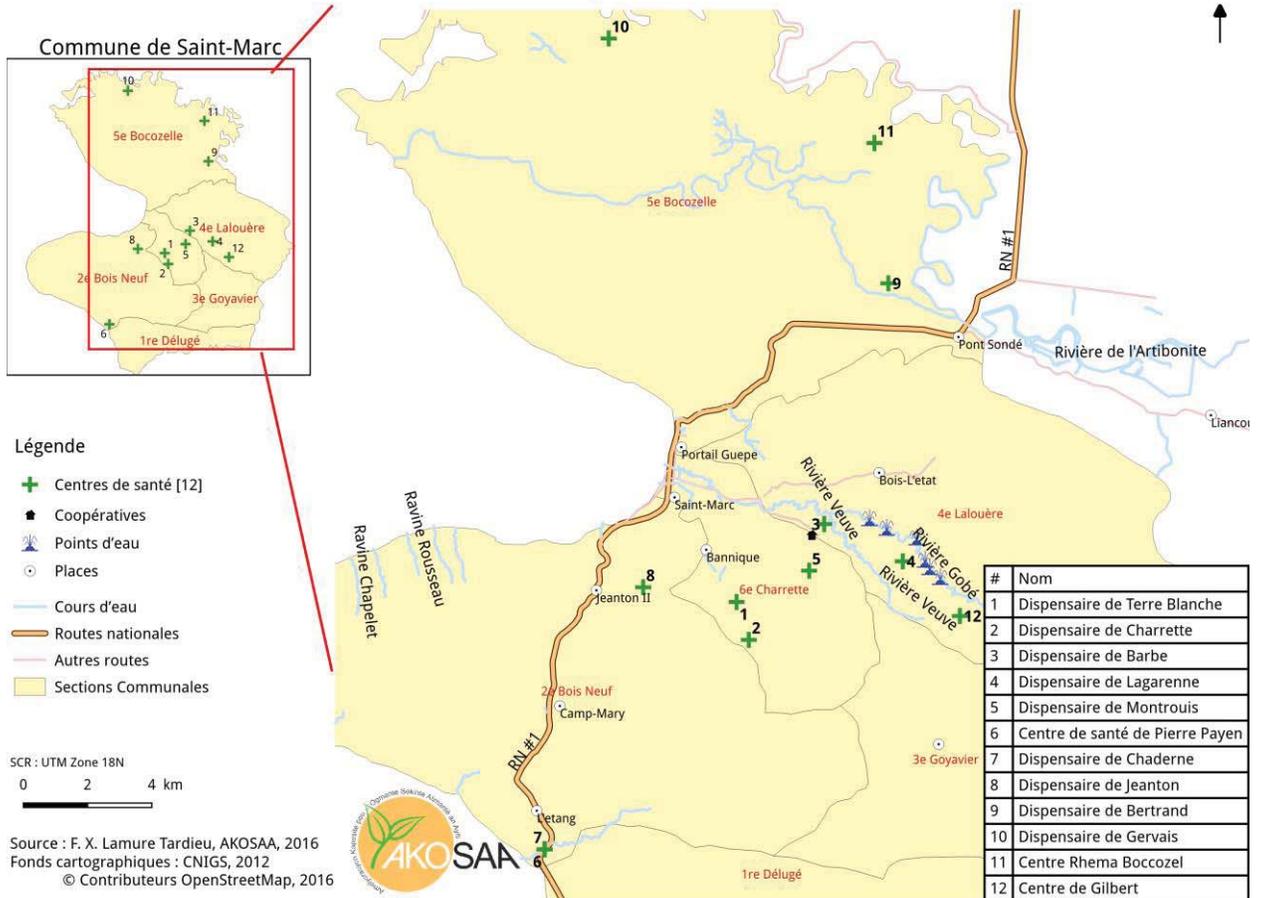
1- Entretien 001.....	Marie
2- Entretien 002.....	Anne
3- Entretien 003.....	Sophie
4- Entretien 004.....	Anita
5- Entretien 005.....	Diana
6- Entretien 006.....	Philomène
7- Entretien 007.....	Fabiola
8- Entretien 008.....	Joseph
9- Entretien 009.....	Jean
10- Entretien 010.....	Pierre
11- Entretien 011.....	Angeline
12- Entretien 012.....	Katia
13- Entretien 013.....	Jacques
14- Entretien 014.....	Charles
15- Entretien 015.....	Katiana

ANNEXE 6 : Quelques cartes de la quatrième section communale

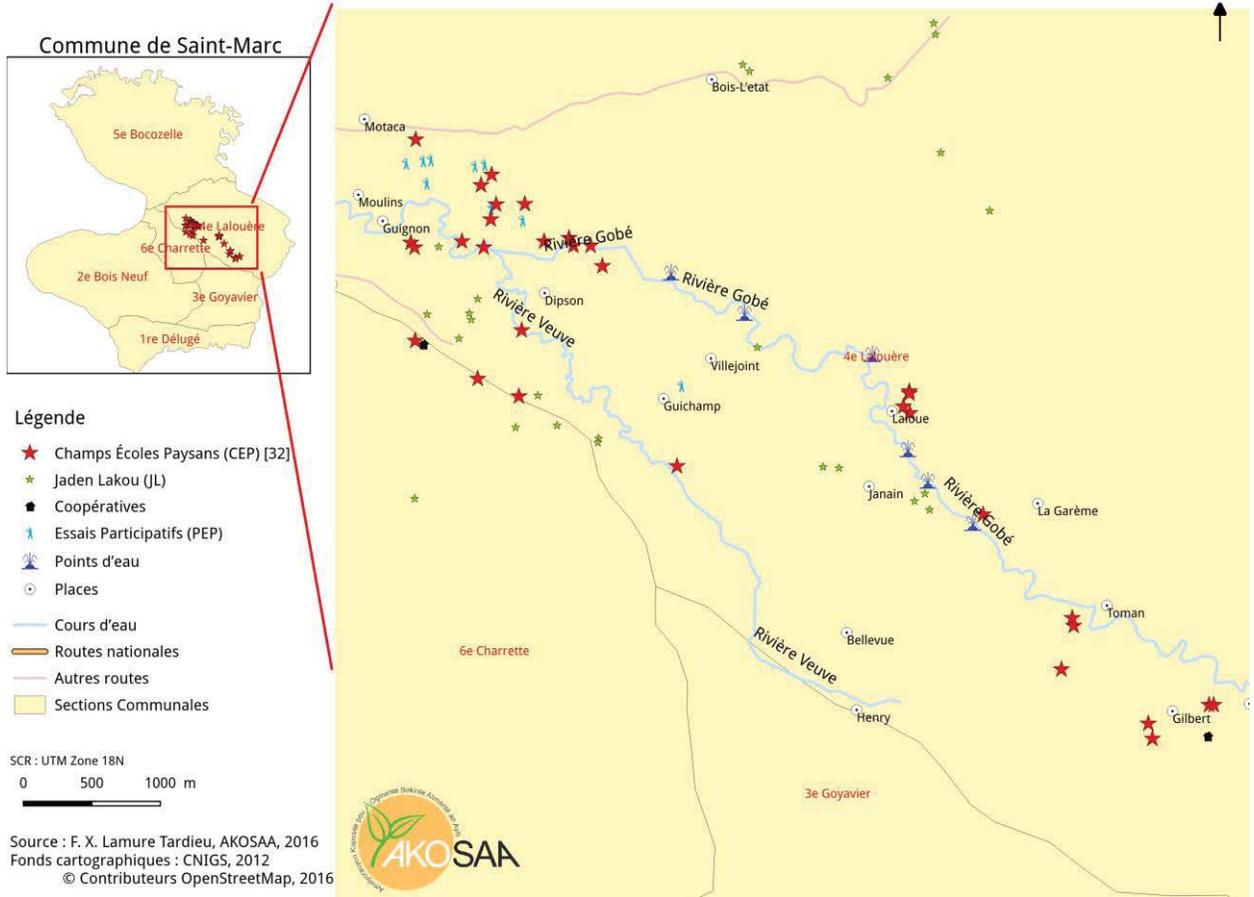
Ces cartes peuvent aider à comprendre les parties du travail qui traitent des dimensions physiques, géographiques, infrastructurelles et socio-économiques de la quatrième section communale. Avec la carte *lakou jaden* il y a lieu de parler des liens étroits entre le *lakou* et les plantations. La carte point d'eau permettra de répertorier les différentes fontaines d'eau dans les localités. La carte champs Ecole Paysans AKOSAA et le Centre de santé partenaire d'AKOSAA serviront dans l'identification des infrastructures d'éducative et sanitaire dans les localités.



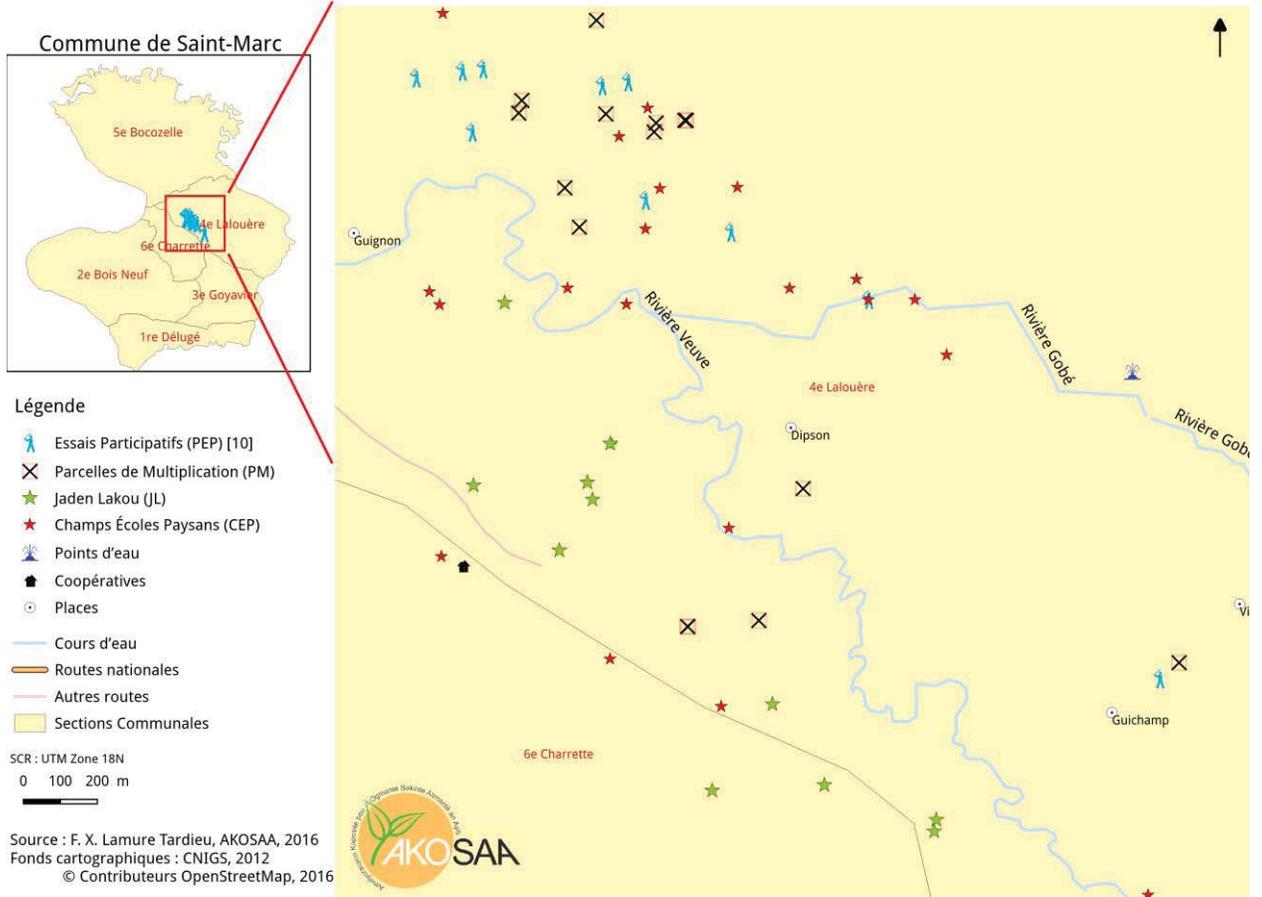
Centres de Santé partenaires d'AKOSAA



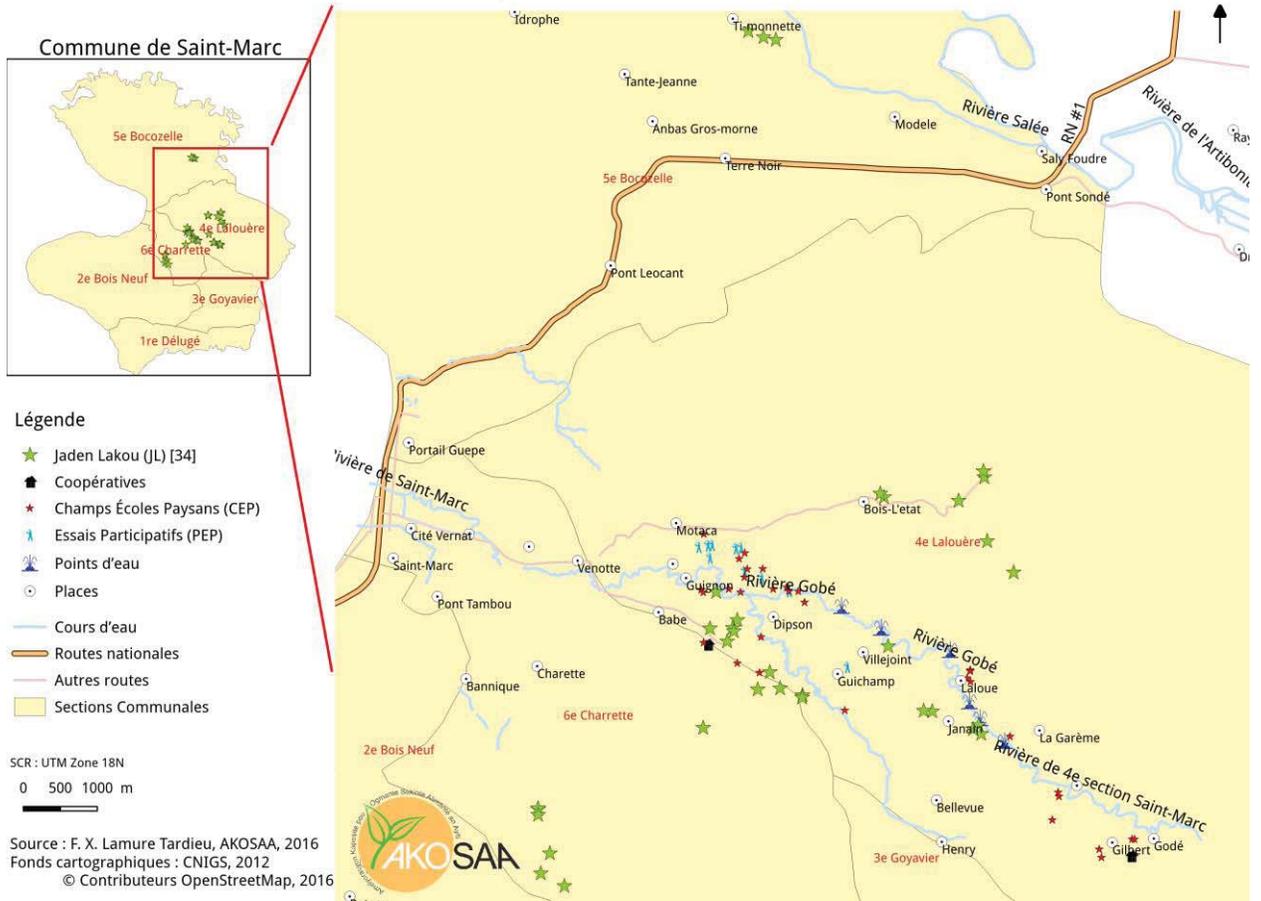
Champs Écoles Paysans d'AKOSAA



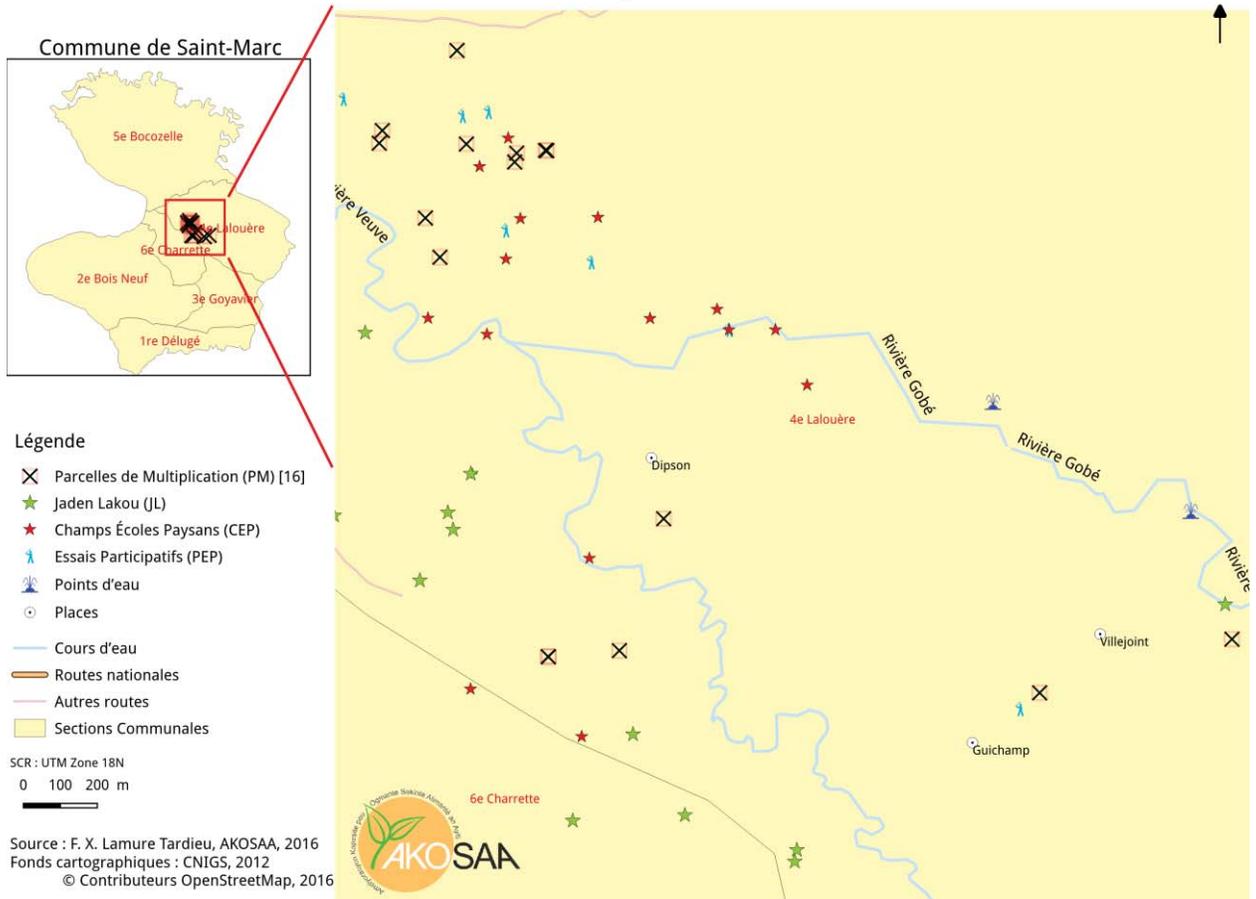
Essais participatifs d'AKOSAA



Jaden Lakou d'AKOSAA



Parcelles de multiplication d'AKOSAA



Points d'eau d'AKOSAA

