



HAL
open science

Statut d'exception du Mulet jaune dans la société maure (Mauritanie) : gibier des pêcheurs imrâgen, viande des pasteurs nomades

Sebastien Boulay

► To cite this version:

Sebastien Boulay. Statut d'exception du Mulet jaune dans la société maure (Mauritanie) : gibier des pêcheurs imrâgen, viande des pasteurs nomades. *Anthropozoologica*, 2010, 45 (1), pp.101-114. hal-01327519

HAL Id: hal-01327519

<https://hal.science/hal-01327519>

Submitted on 7 Jun 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Statut d'exception du Mulet jaune dans la société maure (Mauritanie) : gibier des pêcheurs imrâgen, viande des pasteurs nomades

Sébastien BOULAY

Université Paris Descartes

Centre Population et Développement

(CEPED-UMR196, UPD-INED-IRD)

45, rue des Saints-Pères, 75006 Paris (France)

sebastien.boulay@parisdescartes.fr

Boulay S. 2010. — Statut d'exception du Mulet jaune dans la société maure (Mauritanie) : gibier des pêcheurs imrâgen, viande des pasteurs nomades. *Anthropozoologica* 45(1): 101-114.

RÉSUMÉ

Depuis au moins cinq siècles, le Mulet jaune (*Mugil cephalus* Linné, 1758) est pêché sur le littoral atlantique mauritanien, dans la région du Banc d'Arguin, par une poignée de familles imrâgen qui se distinguent par la pratique saisonnière de la pêche.

Le mullet fait en outre l'objet de pratiques de consommation singulières : chaque année, les familles d'éleveurs de la frange atlantique du Sahara s'invitent chez les Imrâgen, pour « se soigner » en consommant du poisson bouilli, du poisson séché et de l'huile. Dans cette société bédouine et musulmane, où seule la viande de ruminant ou la chair de bête sauvage terrestre est normalement bonne à manger, la consommation du mullet fait donc figure d'exception. C'est cette exception et la façon dont elle est culturellement construite et socialement « gérée » que cette contribution interroge. Qu'est-ce qui confère à cette denrée carnée et à sa consommation ses caractères d'exception ? À quels ajustements culturels la consommation du mullet a-t-elle obligé à procéder ? Dans un contexte récent de mise en défense du Banc d'Arguin et de surpêche, le mullet a-t-il gardé localement ce statut singulier ?

MOTS CLÉS

Mulet jaune,
consommation singulière,
Pasteurs,
Nomades,
Musulmans,
Imrâgen,
Mauritanie.

ABSTRACT

Flathead mullet and its status of exception in Moorish society (Mauritania): game for Imragen fishermen, meat for pastoralists

For at least five centuries, Flathead mullet (*Mugil cephalus* Linné, 1758) has been fished on the Atlantic Coast of Mauritania, in the Banc d'Arguin area, by a few imragen families, who distinguish themselves amongst Moorish people by the practice of a seasonal fishing. The mullet is also subject to singular consumption practices: every year, pastoralist families from the Atlantic fringe of the Sahara invite themselves amongst Imragen in order to follow a cure by eating boiled or dried fish and fish oil. Since this Bedouin and Muslim society considers that only ruminant or wild

KEY WORDS

Flathead mullet,
singular use,
Pastoralists,
Nomads,
Muslims,
Imragen,
Mauritania.

land animal meat is good to eat, mullet consumption constitutes an exception. The aim of this contribution is precisely to scrutinize this exception and the way it is culturally constructed and socially “managed”. What makes this meat and its consumption an exception? What kind of cultural adjustments mullet consumption has obliged to make? In a recent context of protection of the Banc d’Arguin area and overfishing, has the mullet locally preserved its singular status?

INTRODUCTION

Depuis plusieurs siècles, le Mulet jaune (*Mugil cephalus* Linné, 1758) est pêché sur le littoral atlantique mauritanien, dans la région du Banc d’Arguin, par une poignée de familles imrâgen. Ces familles sont issues des couches dominées de la société maure, société de pasteurs nomades, musulmans et arabophones, au sein de laquelle ils se distinguent par la pratique saisonnière de la pêche.

De précédents travaux (Revol 1937, Pelletier 1975, Maigret & Abdallahi 1976) ont souligné l’aspect sommaire de leurs techniques : les Imrâgen pêchent à pied depuis le rivage, à l’aide de filets d’épaule individuels, et encerclent collectivement les bancs de mullets en migration vers le Sud, lors du début de la saison froide (novembre-décembre). Mais surtout, les descriptions que font les Imrâgen des comportements de cette espèce dans le milieu marin, les techniques de pêche et de traitement des captures qu’ils mettent en œuvre, reflètent la prégnance de la culture bédouine dans leur univers symbolique et matériel, et confèrent à cette denrée carnée un statut « hors normes ».

Le mullet fait en outre l’objet de pratiques de consommation singulières : chaque année, les familles d’éleveurs de la frange atlantique du Sahara s’invitent chez les Imrâgen pour « se soigner » en consommant du poisson bouilli ou séché et de l’huile (réalisée à partir des têtes des poissons). Cette période de diète collective fait figure d’événement régional annuel et constitue un moment privilégié de réactivation des relations sociales entre Imrâgen et pasteurs.

Dans la société maure, où seule la viande de ruminant ou la chair de gibier terrestre est normalement bonne à manger, la consommation du mullet fait donc figure d’exception. C’est précisément cette exception, la façon dont elle est culturellement construite et enchâssée dans le social que le présent texte interrogera, à l’appui de matériaux d’enquête recueillis entre 2006 et 2008¹. Nous aborderons tout d’abord la question du statut de la viande dans cette société, puis nous nous interrogerons sur les éléments qui concourent à l’attribution d’un statut d’exception à la chair du mullet, sur le rôle des pratiques de consommation dans la « gestion sociale » de cette exception, enfin sur les effets qu’ont pu avoir la création du Parc national du Banc d’Arguin en 1976 et le développement de la pêche artisanale sur l’évolution du statut de ce produit carné.

**STATUT DE LA VIANDE
DANS LA SOCIÉTÉ MAURE****NORMES CARNÉES DES PASTEURS MAURES**

L’ordinaire alimentaire des pasteurs nomades maures repose sur la consommation de mets à base de céréales. Galettes pétries à partir de farine de blé ou de mil, pour les familles présentant de fortes fréquences de déplacement, variétés de couscous, bouillies compactes (*‘aysz*) plutôt réalisées par les familles de bouviers du sud du pays et agrémentées de sauce à base de feuilles pilées, ou bien de lait frais, constituent les plats de base de la « cuisine » maure (Boulay 2008a). Les céréales pouvaient jadis être remplacées par des graines et baies sauvages,

1. Enquêtes d’abord conduites dans le cadre du programme BIODIVALLOC (programme ANR-Biodiversité, piloté par l’UMR 208 « Patrimoines locaux » IRD-MNHN), en 2006 et 2007, puis au sein du programme PACOBA (Ministère français des Affaires Étrangères-IMROP-PNBA), en 2007 et 2008.

voire par des racines, ressources alimentaires dont la consommation était considérée comme dévalorisante et qui n'étaient utilisées qu'à certaines périodes de pénurie. Cette base est essentiellement complétée par le lait (de chèvre, de brebis, de chamelle ou, dans le sud du pays, de vache), consommé sous différentes formes (frais, caillé et coupé avec de l'eau et du sucre...). L'abondance de lait varie fortement selon les saisons et l'état des pâturages, normalement favorables après la saison des pluies (juillet-septembre).

Au sein de ce modèle alimentaire, la viande occupe une place de choix, même si celle-ci semble autant idéale que réelle ; elle n'est pas aussi présente qu'on le pense dans l'alimentation de ces familles. Le bétail n'est généralement égorgé que lors des grandes occasions (fête religieuse, mariage, baptême...) ou dans le cadre de rituels d'hospitalité. Hors de ces « occasions », certaines familles peuvent passer plusieurs semaines sans consommer de viande fraîche. Cette réalité tranche avec l'image valorisée par le reste de la société² d'éleveurs consommant viande et lait en abondance, à toute saison.

Il s'agit le plus souvent de viande de petits ruminants (ovins ou caprins), immolés selon le rite musulman. Une fois la bête dépecée, les parties les plus nobles (et parmi elles le foie) sont consommées le jour même : une partie est mise à griller sous un tapis de braise, une autre est bouillie et sera servie sur un plat de riz. Une seconde partie de la chair fraîche sera découpée en fines lanières qui seront mises à sécher, soit à l'ombre d'un acacia soit entre les deux mâts de la tente. Cette chair boucanée, appelée *tishtâr*, sera conservée dans un sac et agrémentera de temps à autre le plat de riz ou de couscous : pour cela il suffira de faire chauffer les morceaux de viande séchée dans un fond d'eau pour leur redonner une relative souplesse.

D'autres chairs sont consommées par les pasteurs, comme les volailles domestiques chez les familles plus sédentaires, ou la viande de gibier, la plus prestigieuse d'entre elles étant la gazelle, dont la chair séchée est particulièrement prisée et se vend

très cher aujourd'hui. La chasse, pratiquée au fusil, généralement par des hommes revendiquant un statut social élevé, est vue comme une activité noble, et ses produits le sont aussi. Certains volatiles comme l'outarde (*le-hbâna*) sont également des proies appréciées³. Mais ces viandes sont devenues rares en raison des sécheresses et des chasses excessives.

Au contraire, la pêche est une activité déconsidérée, qui ne saurait par conséquent être pratiquée par des individus de statut social élevé, et dont les produits ne sont normalement pas appréciés ni recherchés. Les pasteurs considèrent généralement que ce qui vient de l'océan sent mauvais et que la chair du poisson n'est pas assez nourrissante, par rapport à la viande d'animal terrestre. L'océan est par ailleurs représenté comme un univers dangereux. Ainsi, la consommation de produits de la mer a-t-elle longtemps été perçue comme un acte déviant au regard du modèle alimentaire accepté et valorisé par l'ensemble de la société, un modèle « bédouin », renvoyant à une image idéalisée de la civilisation arabe et musulmane. Et les consommateurs de poisson, jusqu'à une date récente, ne pouvaient être perçus que comme des marginaux et irréductiblement maintenus dans cette représentation. Ce n'est que depuis une dizaine d'années que les citadins de Nouakchott, la capitale mauritanienne, pourtant située en bordure de mer, consomment de façon régulière du poisson.

CONSTRUCTION SOCIALE DE LA MARGE : ALIMENTATION DES PÊCHEURS IMRÂGEN

Au regard du modèle alimentaire maure dans lequel la viande de bétail domestique est la norme, les pratiques de consommation des Imrâgen apparaissent comme marginales voire transgressives. En effet, pour ces familles de pêcheurs, les « viandes ordinaires » sont celles qui sont extraites de l'océan. Inversement et jusqu'au début des années 1990, selon les témoignages que nous avons recueillis (Boulay 2007 ; 2008b) la viande de ruminants n'était consommée que rarement par les Imrâgen, essentiellement lors des séjours effectués dans

2. Et notamment par les citadins qui représentent aujourd'hui plus de 50 % de la population du pays.

3. Jadis, un groupe tributaire vivant dans le nord du pays, connu sous le nom de Kdâdra, était spécialisé dans la chasse à l'autruche et dans le traitement de sa chair, à laquelle on prêtait également des vertus thérapeutiques. Communication de P. Bonte.

l'arrière-pays, au moment de l'hivernage, auprès des familles d'éleveurs dont ils dépendaient socialement.

Les céréales (variétés de mil notamment), les graines et autres racines constituent, semble-t-il, des aliments d'appoint car saisonniers, tandis que le poisson est présent en presque toutes saisons. Le mulet est pêché en hiver et en été dans certains villages du Banc d'Arguin, situés près des zones de nutrition de cette espèce. D'autres espèces (comme la carpe blanche, l'otolith, la dorade ou la courbine) sont pêchées à la fin de l'hiver et au début de la saison chaude. Et lorsque le poisson vient à manquer, c'est la tortue, spécialement la tortue verte (*Chelonia mydas* Linné, 1758), dont la chair est très appréciée par les Imrâgen, qui est chassée. Les Imrâgen disent préférer la viande de tortue verte à celle des autres espèces marines présentes dans cette zone car elle est herbivore, ce qui explique selon eux que sa chair ne soit pas malodorante comme celle des espèces que les Imrâgen qualifient de carnivores. Ils assimilent sa chair très rouge et tendre à de la viande de bœuf. Si la tortue n'est pas capturée morte en mer, elle est tuée dans l'embarcation ou, plus souvent, à terre. Les tortues peuvent également être chassées sur les plages lorsqu'elles viennent pondre et cacher leurs œufs⁴. Si le besoin de viande n'est pas immédiat, la tortue peut être gardée vivante pendant plusieurs jours dans l'attente de son abattage et de sa consommation.

Ce régime alimentaire, faisant une place très importante aux chairs d'animaux aquatiques, a constitué l'ordinaire des pêcheurs imrâgen jusqu'à la fin des années 1990. Par conséquent, leur alimentation était, en quelque sorte, l'ordinaire inversé de celui des pasteurs. Cette inversion participait pleinement de la situation sociale marginale dans laquelle était maintenu ce groupe, auquel on prêtait des valeurs et pratiques, présentées comme non-conformes à celles culturellement admises dans la société maure. Cette distinction très nette entre les pratiques et les valeurs des pêcheurs et celles des pasteurs renvoie à une distinction entre sauvage et domestique, entre

monde fruste et monde civilisé, entre nature et culture, qui prévaut encore dans le système de représentation des Maures.

LE MULET JAUNE : UNE « VIANDE » D'EXCEPTION ?

Dans la partie occidentale de la Mauritanie, la chair de Mulet jaune fait figure d'exception au regard des normes alimentaires que nous venons d'évoquer. Nous allons précisément voir comment cette exception carnée est construite, sur la base de quelles caractéristiques intrinsèques et extrinsèques de l'animal, et quel rôle jouent les Imrâgen dans la « gestion » de cette exception.

REPRÉSENTATIONS DE L'ANIMAL : POISSON OU GIBIER ?

Un certain nombre d'éléments symboliques et techniques confèrent, aux yeux des communautés littorales, à cet animal et à sa chair un statut hors-norme. Si le Mulet jaune n'était pas l'unique espèce pêchée par les Imrâgen, il est longtemps resté le poisson le plus recherché, pour ses vertus diverses, et l'un des plus abondants. D'après la littérature disponible sur les Imrâgen⁵, la vie (symbolique, technique, économique) de ces derniers était largement calquée sur cette ressource migrante et son exploitation.

Les Imrâgen qualifient souvent le Mulet jaune d'animal sauvage (*wahsh*), qu'ils comparent parfois à une gazelle. Cette assimilation tient sans doute en premier lieu au fait qu'il s'agit d'un poisson à sang rouge, contrairement aux autres espèces présentes dans la zone. On dit aussi que son odorat et sa vue sont extrêmement sensibles aux conditions environnementales et aux éventuels éléments perturbants : les traces de pas dans les vasières, les restes de cadavres de poisson, le sang, la lumière d'une torche, le parfum, la fumée, etc.

Cette assimilation est en outre liée à la capacité qu'a cet animal à se débattre, en sautant hors de

4. Avant l'introduction de filets à grandes mailles à partir des années 1960 (filets courbine), les tortues étaient surtout capturées à terre.

5. Voir notamment : Lotte 1937, Revol 1937, Thomas 1944, Anthonioz 1967 ; 1968, Pelletier 1975, Maigret & Abdallahi 1976, Trotignon 1981.

l'eau, et à échapper aux pêcheurs. La capture du Mulet jaune n'est donc pas une pêche comme les autres, c'est un combat viril contre la nature sauvage⁶, un corps à corps pratiqué dans les eaux froides de l'hiver, qui ne nécessite pas seulement des qualités de patience et d'observation, mais aussi de courage et d'endurance physique. Cette dimension est attestée par le vocabulaire employé par les Imrâgen : l'opération est qualifiée d'« attaque », *ighâra* et l'on parle volontiers de « tuerie », *qtîl (el-hût)*.

Le mulet n'est pas un poisson comme les autres : du fait de certaines caractéristiques biologiques intrinsèques, il est à la fois limnivore — il avale la vase et la tamise grâce à un appareil branchial développé — et herbivore (Bernardon & Mohamed Vall 2004 : 9). Les Imrâgen connaissent parfaitement les modes de nutrition du Mulet jaune, son cycle de reproduction et ses itinéraires de migration, entre les vasières à herbiers du Banc d'Arguin⁷ où, disent-ils, le mulet vient « pâturer », « engraisser » puis « se laver les intestins », et le delta du fleuve Sénégal, où le mulet va pondre⁸ (Boulay 2007 : 25-26).

Les techniques de capture reflètent également le statut singulier prêté à cet animal. La pêche au Mulet jaune comprend une période principale, qui correspond à la migration du poisson (*meshye-t ezowl*) des chenaux du Banc d'Arguin vers le sud durant les mois de novembre, décembre et janvier, et une période secondaire, appelée *tenekre*, durant les mois d'été, principalement en juillet et en août, qui correspond au séjour du mulet dans les vasières. Lors de ces deux périodes, la même technique d'encerclement du poisson est utilisée, mais avec certaines variantes. La première période, celle de migration du mulet, est plus importante que la

seconde et surtout favorable aux activités de transformation par séchage du poisson⁹.

La capture du Mulet jaune repose sur des techniques de pêche singulières, qui ont été assez bien décrites, notamment par Pelletier (1975) puis par Maigret et Abdallahi (1976), et sur lesquelles je ne m'attarderai pas. Jusqu'à une période récente, le Mulet jaune était pêché depuis le rivage par un système d'encerclement collectif des bancs de poisson, regroupant les hommes valides d'un même campement sur une base égalitaire¹⁰, chacun étant muni d'un filet d'épaulé. Cet encerclement se pratiquait alors à pied ou à la nage. La pêche de saison chaude a lieu à marée basse et consiste à aller traquer les mulets qui viennent se nourrir sur le bord des bancs de sable (Boulay, 2007 : 31-32). Elle nécessite de véritables talents de « chasseur » puisqu'elle suppose notamment de repérer les traces de broutement laissées par les animaux dans les vasières¹¹.

Aujourd'hui, du fait de la diffusion d'embarcations à voile dans le Parc, et de pirogues à moteur hors du Parc, les bancs de mulets ne sont plus pêchés depuis le rivage mais dans des zones éloignées atteintes en bateau. L'encerclement des bancs se fait donc actuellement en équipage de cinq ou six hommes, dont au moins la moitié vient de l'extérieur (jeunes hommes issus du monde urbain et n'ayant aucun lien avec les Imrâgen).

LA QUESTION DE LA « SAIGNÉE » DU MULET

Si le sang apparaît comme le véritable déclencheur de l'exception, cette dernière est consacrée par le geste zootechnique consistant, une fois le poisson maillé et au terme de la séquence de pêche, à « saigner » l'animal. Pour ce faire, on brise la colonne vertébrale en basculant énergiquement la tête du mulet vers l'arrière, sans toutefois décapiter le

6. Lire à ce sujet les descriptions que fait Pelletier (1986) de ces séquences de pêche auxquelles il participa dans les années 1970.

7. Le Banc d'Arguin se signale par les plus grandes surfaces d'herbiers marins du continent africain (MPEM 2004).

8. Comme en témoigne notamment le récit d'une expédition le long de la côte mauritanienne effectuée par Gruvel et Chudeau (1910-1911), les campements de pêche imrâgen descendaient jadis très au sud de leur actuelle zone d'habitat et des relations existaient avec les campements de la zone du fleuve Sénégal, Ahl Bû Hubbeyni notamment.

9. L'humidité estivale rend impossible le séchage à l'air libre du poisson. Cette pêche estivale était réservée à la subsistance des familles, avant qu'elle ne soit, depuis quelques années, destinée aux marchés de consommation.

10. Sur l'organisation sociale des séquences de pêche, voir notamment Lotte 1937.

11. Cette pêche a été peu documentée. On pourra lire néanmoins le témoignage, certes romancé mais instructif, de Pelletier sur ces séquences de pêche (1986 : 200-202).

poisson. La littérature est quasi-muette sur cet aspect des techniques imrâgen, qui pourtant interroge sur le statut du mullet dans cette société.

Deux arguments sont généralement avancés par les pêcheurs pour justifier ce geste. Praticué dans l'eau, il est d'abord destiné à tuer l'animal avant de procéder à son démaillage, sans quoi, disent les pêcheurs, le mullet, encore bien « vivant », en profite pour s'échapper une fois démaillé. En effet, à cette période de migration, le mullet est très vigoureux, rétabli par quelques mois de pâturage dans les vasières du Banc d'Arguin. Il s'agit donc de lui ôter la vie pour mieux le neutraliser. Cet argument rejoint l'obligation islamique de faire mourir le gibier par saignement.

Mais la raison la plus couramment avancée par les pêcheurs pour expliquer ce geste tient dans l'importance qu'il y a à « faire sortir le sang de l'animal » afin d'obtenir une chair séchée (*tishtâr*) plus blanche et un produit de meilleure qualité. Le mullet est, parmi toutes les espèces pêchées par les Imrâgen, la seule qui fasse l'objet de ce geste, sans doute parce qu'elle est la seule présentant pareille quantité de sang¹². Cette qualité de *tishtâr* et de poisson séché-pilé (*khlîc*) est considérée comme la seule qui soit bonne pour la santé des individus qui viennent consommer ce produit chez les Imrâgen, dans le cadre d'une démarche thérapeutique. On dit qu'un poisson « saigné » (*mugenvi*) est un poisson « sain » (*shîh*).

La « saignée » pose la question de la licéité de cette chair. En islam, le sang est une substance illicite

qui rend inconsommable la chair des animaux non égorgés rituellement (Bonte 1999 : 40). Il est en effet considéré comme une substance dangereuse, qui attire les djinns, une substance impure dont il s'agit de se débarrasser. Il y a donc nécessité de séparer le sang de la chair pour rendre celle-ci consommable (Bonte 1993). Saigner viserait ainsi à purifier la chair de l'animal capturé.

Pourtant, selon les pêcheurs, la saignée n'est pas destinée à rendre la chair du mullet licite (*halâl*), puisque celle-ci n'est pas considérée comme illicite (*harâm*) et peut être consommée non-saignée, notamment par les nouveaux consommateurs urbains. Ils rappellent à ce titre les principes de la *shari'a* qui considère les animaux aquatiques comme purs : le simple fait de sortir le poisson de l'eau le tue et il n'est pas nécessaire de le saigner puisque le poisson est « virtuellement » dépourvu de sang¹³.

La « saignée » ne saurait être non plus assimilée à une forme d'égorgement rituel. Le verbe utilisé pour exprimer ce geste, *tgenviye*, semble d'un emploi tout à fait spécifique aux Imrâgen et n'est pas connu du reste de la société maure. Il englobe à la fois l'action — « casser la tête » — et son effet — l'effusion de sang. Ce terme semble néanmoins dépourvu de connotation religieuse, contrairement à l'égorgement rituel (*dhbiha*) qui est toujours précédé d'une *tasmiya* (fait de nommer Dieu)¹⁴.

Le Mulet jaune échapperait ainsi aux catégories classiques et ferait exception à la norme religieuse, du fait de ses caractéristiques biologiques intrin-

12. Par exemple, depuis quelques années, le tilapia (*Sarotherodon melanotheron* Ruppel), qui a très peu de sang, est pêché selon les mêmes techniques que le Mulet jaune, au filet d'épaule, et transformé selon des techniques similaires, mais il n'est pas pour autant « tué » ni « saigné ».

13. Pour H. Benkheira, ce statut à part du poisson dans le droit musulman « vient de ce qu'il est dans une relation maximale d'altérité avec l'homme », et tient, premièrement, au milieu dans lequel il vit, radicalement différent de celui des mammifères terrestres ; deuxièmement, à sa morphologie et à sa physiologie, très dissemblables de celles de l'homme, troisièmement, au fait que la plupart sont dénués de sang (1998 : 69).

14. Les tortues marines (*degnile*) sont également saignées par les Imrâgen, mais cette fois-ci selon le même rituel d'égorgement que celui pratiqué pour les ovicapridés. Le statut religieux de cet animal est controversé pour différentes raisons : à la différence du poisson, il ne meurt pas quand on le sort de l'eau ; il est herbivore, possède quatre membres comme les ruminants et peut faire des incursions sur la partie terrestre du littoral ; sa chair comporte une quantité de sang importante et a le goût du bœuf. Lorsque la tortue est capturée morte, en mer, elle peut être débitée sans égorgement préalable, conformément aux prescriptions islamiques réservées à la consommation des animaux marins. Lorsqu'elle est capturée vivante, elle est rituellement égorgée au couteau, puis débitée et partagée entre différentes familles du village. Malgré une interdiction de pêche, arrêtée par le Parc en 1999, les tortues sont encore occasionnellement et discrètement pêchées par les Imrâgen, notamment lors des périodes de rareté du poisson.

sèques et de son comportement singulier¹⁵ : un poisson comportant une forte quantité de sang, se nourrissant de vase, et se débattant comme un animal sauvage terrestre. D'autres animaux aquatiques font exception à la règle religieuse islamique permettant de consommer tout animal sorti de l'eau : il en est ainsi des poissons à squelette cartilagineux, des poissons analogues aux animaux terrestres par le nom, comme le « porc de mer » qui désigne le dauphin, ou par la forme, comme l'anguille comparable à un serpent, et des animaux comportant une forte quantité de sang (« Hayawân », in *Encyclopédie de l'Islam* 1975 : 316).

La « saignée » aurait notamment pour fonctions de remédier au flou juridique autour de cet animal très abondant sur les côtes mauritaniennes, de rendre indiscutable la licéité de sa chair et d'en faire un aliment « sain », autrement dit « bon à consommer », symboliquement et techniquement. Elle viserait également à préserver les femmes imrâgen et leurs hôtes du contact avec le sang et avec le monde naturel : les femmes et les hôtes sont sous la protection des hommes de la tente, qui seuls vont au contact du monde sauvage, de l'immensité (océan ou désert), espace des djinns.

TRAITEMENT DOMESTIQUE DES CAPTURES

Après un premier traitement masculin de l'animal sauvage, opéré en mer, l'étape essentielle de l'acceptation sociale¹⁶ de cette chair hors normes est celle de son traitement domestique et féminin, d'ailleurs en de nombreux points similaire à celui réservé aux chairs de ruminants en milieu pastoral¹⁷.

Les dimensions symboliques, spatiales et techniques de cette étape visent à faire de ces chairs des nourritures « bonnes à penser » par l'ensemble de la société.

Les captures sont acheminées¹⁸ depuis la plage jusqu'à la hutte familiale (*tikît*). Là, le Mulet jaune est déposé à même le sol, puis chaque mère de famille commence à trancher le poisson, aidée de ses filles ou de parentes non mariées. Une petite partie est destinée à être consommée en frais, une autre à la conservation par séchage. Jusqu'à présent, la *tikît* (pl. *tikâten*), hutte circulaire à toit plat, constitue l'« instrument » essentiel de la transformation du poisson. Si elle est aujourd'hui constituée d'une seule cellule qui abrite les activités techniques¹⁹, elle comportait jadis trois espaces concentriques mitoyens, dotés de petites portes permettant de passer d'un compartiment à un autre : l'un était consacré à la transformation du poisson, un autre à la vie familiale, un troisième enfin était destiné à accueillir les visiteurs, venus nombreux au moment de la campagne de pêche pour consommer les produits du mulet.

La *tikît* est, comme la tente des pasteurs nomades d'ailleurs, un espace féminin où les hommes ont le statut d'hôtes. Le traitement des captures est un traitement domestique : toute mère de famille transforme les captures de son époux ainsi que celles de ses fils non mariés. Les filles célibataires aident leur mère dans les activités de transformation et travaillent dans la *tikît* maternelle jusqu'à leur mariage. Chaque foyer conjugal est par conséquent doté d'une *tikît*, même si aujourd'hui, compte tenu

15. N. Vialles a souligné le problème similaire du statut du « poisson qui saigne » dans la culture chrétienne, en prenant l'exemple du thon rouge pêché en Méditerranée, exception qui n'a pas été prise en compte par l'Église, et qui pose la question de savoir si sa chair, dès lors qu'elle est saignée, doit ou non entrer dans la catégorie « viande » (1998 : 111).

16. « La pêche, affaire essentiellement masculine en apparence, est, de fait, une affaire collective qui met en branle la société tout entière, sur le plan mental et symbolique » (Bataille-Benguigui 2002 : 144).

17. Si les Imrâgen ont longtemps été perçus et présentés comme un groupe de pêcheurs à part entière, des travaux récents ont montré, d'une part, leur insertion dans la société maure (Cheikh 2002, 2003 ; Fortier 2004), d'autre part, la prégnance de la culture pastorale dans leur univers symbolique et matériel (Boulay 2007 ; 2008b).

18. Jadis, lorsque la pêche s'effectuait sans embarcation à proximité du campement/village, une fois que chaque pêcheur avait hissé son lourd filet sur le rivage, le poisson était rapidement démaillé avec l'aide des femmes et des enfants, afin de permettre au pêcheur de repartir participer à la séquence de pêche collective. Les captures étaient ensuite transportées par les femmes, dans un petit filet (*egesre*) placé sur leur dos, jusqu'à la hutte familiale.

19. Les familles imrâgen vivaient déjà, dans les années 1970 dans de petites baraques en taules de récupération, puis sont passées à des baraques en bois, et plus récemment (années 1990) à de petites maisons en ciment (Boulay 2008b).

de la baisse des stocks de pêche dévolus à la transformation, une jeune épouse et mère de famille n'est plus tenue de posséder sa *tikît*.

De nos jours, la *tikît* reste une structure circulaire, de trois mètres environ de rayon, dont l'espace intérieur est divisé en trois parties. Celles-ci sont distribuées autour du poteau central. La moitié située à l'est (*sharg*) de ce poteau est destinée à l'accueil des visiteurs et à la consommation des produits : le sol est recouvert d'une natte, où le nécessaire à thé et le brasero sont toujours prêts à être utilisés. Il peut également être occupé par les femmes pour traiter le poisson une fois séché : notamment pour détacher la chair de la peau et de l'échine du poisson, et piler les morceaux de chair dans un mortier. La moitié ouest (*sâhel*) de la *tikît*, séparée de l'espace d'accueil par une cloison en tissu et elle-même divisée en deux espaces, est dévolue uniquement à deux activités techniques, essentielles dans la chaîne de transformation du mullet, à savoir le tranchage et la confection de l'huile (*dhen*). La préparation de l'huile se fait dans le quart sud-ouest (*gible-sâhel*) de la *tikît*, appelé « espace du foyer », tandis que le tranchage du poisson s'effectue pour sa part dans le quart nord-ouest (*tell-sâhel*) de la *tikît*, appelé « espace de tranchage ». La préparation de l'huile est le fait de la mère de famille, tandis que le tranchage est une activité qui peut être menée collectivement, sur une vieille natte ou un sac à céréales étalé à même le sol.

Cette géographie intérieure de la *tikît* est, en de nombreux points, similaire à celle de la tente²⁰ des pasteurs, *khayma*, dont l'ouverture est toujours orientée vers la direction *gible* (« sud ») : une moitié « est », *sharg*, est plutôt réservée aux hommes de la tente et aux visiteurs, une moitié « ouest », *sâhel*, est occupée par la maîtresse de tente et ses filles non mariées et fortement associée à sa personne. Sous la *khayma*, c'est dans cette moitié *sâhel* que l'épouse passe le plus clair de son temps, qu'elle effectue ses préparations culinaires, qu'elle transforme le lait et qu'elle traite la viande fraîche. Comme sous la tente, la moitié est (*sharg*) de la *tikît* est la partie faste,

préservée des souillures du tranchage et destinée à l'hospitalité et à la réception des hommes, tandis que la partie ouest (*sâhel*) de la *tikît* est réservée au féminin, au sang et est symboliquement liée au domaine de l'impur.

Dans cet espace, le Mulet jaune fait l'objet de techniques de saurage singulières²¹, qui nécessitent des conditions climatiques spécifiques, présentes uniquement au moment de la migration du mullet du Banc d'Arguin vers le Sénégal (novembre-février). Une fois le poisson essangé au couteau, la tête est d'abord détachée et mise de côté. Le poisson est tranché de part et d'autre de la colonne vertébrale. On extrait les ovaires des femelles. Une fois tranché, le poisson est mis à sécher sur une corde, à l'air libre et à l'ombre, pendant plusieurs jours. Les têtes sont mises à bouillir dans une marmite remplie d'eau de mer, afin d'en récupérer les graisses qui serviront à la confection d'une huile (*dhen*). Les ovaires, jadis séchés dans le sable, sont depuis les années 1930²², saumurés, essorés puis égouttés et séchés à l'air libre. Le produit obtenu est la poutargue, familièrement appelée « œufs de mullet », et assez peu appréciée par les Maures. Le poisson sec (*tishtâr*) pourra être consommé entier, ou bien pilé, réduit en une poudre blanche (appelée *khliç*) et conservé dans des sacs, jadis dans des outres.

Après neutralisation de l'animal sauvage par les hommes, cette transition technico-symbolique par le monde féminin de la *tikît* semble par conséquent jouer un rôle tout à fait central dans la fabrication et la conversion d'une chair controversée en un aliment bon à penser. Cette conversion sera véritablement consacrée par l'institution sociale qui codifie les modes de consommation du mullet.

CONSOMMATION COLLECTIVE DU MULET ET GESTION SOCIALE DE L'EXCEPTION

Si la capture et le traitement du mullet impliquent exclusivement le petit groupe imrâgen, sa consom-

20. Décrite dans ma thèse (Boulay 2003) et dans un article plus récent (Boulay 2005).

21. Le mot *dhen* désigne plus couramment (chez les éleveurs) le beurre rance réalisé à partir de la crème (*zebde*).

22. Depuis que la Société industrielle de la Grande Pêche (SIGP), une société coloniale française installée à Port-Etienne en 1919, encourage les Imrâgen à réaliser ces produits très prisés en Europe méditerranéenne.

mation concerne l'ensemble de la société et donne lieu à des pratiques tout à fait singulières que nous aborderons à présent. Nous verrons notamment que l'exception permet une translation de cet aliment de la marge alimentaire vers la norme, ainsi qu'une conversion d'une chair normalement dévalorisée en une chair fêtée par l'ensemble de la société.

LA GEYTNA : UNE INSTITUTION DE CONSOMMATION ORIGINALE

La pêche au Mulet jaune est indissociable de la *geytna*, « événement » annuel qui voit de nombreuses familles nomades venir séjourner dans les campements/villages imrâgen pour consommer le mulet et ses produits : poisson frais, poisson séché et huile. Le terme *geytna* évoque l'idée d'une « cueillette/récolte » qui implique l'ensemble de la société. On parle aussi de *hawwâta*, « pêche », pour le mulet. Tout participant à ce temps fort de l'année est qualifié de *mgeytan*, « récoltant » ou de *mbawwet*, « pêchant », même si, dans les faits, il ne participe pas aux opérations d'acquisition de la ressource mais vient seulement prendre part à sa consommation.

Comme la *geytna* des dattes, qui se déroule chaque été en Adrar et au Tagant, ou la cure de lait qui a lieu après la période de l'hivernage, la *geytna* du mulet consiste à venir consommer une ressource naturelle abondante, à une certaine période de l'année, dans une démarche diététique et, précisément dans le cas du Mulet jaune, thérapeutique. Certes, l'idée de diète annuelle est également présente dans la *geytna* des dattes, mais elle ne prend pas une dimension thérapeutique aussi marquée que chez les consommateurs de Mulet jaune. La durée de séjour des « curistes » était autrefois de vingt jours ou, si le « malade » ne se rétablissait pas lors de cette première période, de quarante jours. On prête en effet au Mulet jaune et à ses produits

de nombreuses vertus. L'huile, ainsi que la poutargue, consommées en laxatif, faciliteraient le transit intestinal. Elle est également conseillée par les Imrâgen pour soigner la toux grasse. Consommée en association avec du poisson séché, l'huile serait également un remède contre la tension artérielle. La chair de mulet serait enfin indiquée pour soigner le diabète²³.

Durant leur séjour, le régime réservé aux « curistes » est organisé comme suit. Les femmes qui les accueillent leur offrent du poisson bouilli en milieu de matinée. Le poisson séché, accompagné d'huile (*dhen*), est pour sa part consommé à toute heure de la journée, souvent en en-cas avant le thé. Les curistes boivent un demi-verre à thé d'huile de mulet en fin d'après-midi, avant d'aller marcher à l'extérieur du campement pour se « purger ». Ils rentrent avant le coucher du soleil, et consomment, le soir venu, du mulet rôti.

Le mulet est donc consommé sous différentes formes et préparations culinaires. L'ensemble de ces techniques culinaires et des savoirs qui leur sont associés participent grandement à la vie des Imrâgen et à ce qui fait encore aujourd'hui leur singularité culturelle. Il est à noter que ces différentes pratiques culinaires sont similaires à celles réservées à la viande dans les campements d'éleveurs nomades et permettent de penser qu'elles sont largement empruntées au système technique des pasteurs. En saison de pêche, les Imrâgen peuvent consommer le mulet frais (bouilli, méchoui, braisé, à l'étouffée), ou bien séché, ou encore séché et pilé. Hors de la saison de pêche, ils ne peuvent plus consommer le mulet que séché. Ces techniques se sont relativement bien maintenues jusqu'à présent, malgré la raréfaction de l'espèce et grâce au rôle joué par certaines femmes âgées dans la transmission de leurs savoirs. Cette consommation très codifiée, voire ritualisée, s'inscrit par ailleurs dans le cadre de pratiques d'hospitalité ancrées dans cette société de culture nomade.

23. Les produits du mulet ne sont pas seulement utilisés dans le cadre de pratiques thérapeutiques. L'huile, notamment, est l'objet de nombreux usages, qui ne sont qu'en partie connus. Selon Pelletier (1986 : 80), l'huile de Mulet jaune était par exemple utilisée par les femmes pour graisser leurs cheveux, qui étaient ensuite saupoudrés de charbon de bois pilé puis tressés en nattes. L'huile était également présente dans les rituels et gestes effectués autour du nouveau-né : après la naissance, le nouveau-né était autrefois lavé à l'eau tiède et oint d'huile de poisson pour le réchauffer (*ibid.* : 65). Dans le cadre de la fabrication des objets de vie domestique, l'huile de mulet pouvait par exemple être utilisée pour imperméabiliser l'intérieur des outres neuves.

L'accueil des familles de « curistes » par les Imrâgen est perçu et présenté comme un acte d'hospitalité classique, à cette différence près que l'aliment servi à l'hôte n'est pas une tête de bétail égorgée mais du poisson frais « saigné » et servi rôti ou bouilli. Les visiteurs s'invitent généralement chez les familles avec lesquelles ils entretiennent des liens de sujétion. Mais il arrive également que des « curistes » étrangers s'invitent chez les Imrâgen, hors du cadre des relations sociales hiérarchiques classiques. Les hôtes connus viennent généralement avec des cadeaux (thé, farine, tissu...) pour la famille qu'ils visitent et repartent avec du poisson séché et de l'huile.

La *geytma* du Mulet jaune a ainsi constitué, jusqu'aux années 1990 lors desquelles son importance s'est largement amenuisée, un temps d'apogée dans la vie sociale du littoral mauritanien, une période de réjouissances, un événement quasi festif qui tranchait avec la période d'hypogée (Mauss 1997) que constituait la saison chaude, au cours de laquelle les ressources alimentaires et les réserves d'eau étaient rares. Ce cycle saisonnier procurait également aux pêcheurs et aux pasteurs un équilibre alimentaire basé sur cette complémentarité entre les produits de la pêche et les produits de l'élevage (lait, beurre et viande). Si les pêcheurs accueillaient les pasteurs lors de la campagne de pêche au mulet, les seconds recevaient la visite des familles imrâgen lors de l'approche de la saison de l'hivernage, caractérisée par une relance de l'activité pastorale et par une abondance de produits laitiers.

Le Mulet jaune a fait longtemps figure d'exception du fait de son abondance, certes saisonnière, mais dont la régularité est attestée par de nombreux observateurs jusqu'aux années 1970. Cette abondance cyclique ne pouvait apparaître aux pasteurs que comme quelque chose d'« extra-ordinaire », dont il aurait été difficile de se passer, notamment durant les années de pénurie. La ressource halieutique montrait à l'époque une constance dont était, par nature, dépourvue la ressource pastorale, aussi aléatoire que la pluviométrie du pays, comme en

témoigne Revol (1937 : 219-221). Le Mulet jaune apparaissait comme l'aliment de survie par excellence aux yeux des populations de la frange occidentale de la Mauritanie. Et si les familles d'éleveurs ne pouvaient se déplacer auprès des campements imrâgen, le poisson séché était diffusé dans tout l'arrière-pays, jusqu'en Adrar dit-on et jusqu'à Saint-Louis-du-Sénégal.

PARTAGE DES PRODUITS ET RAPPORTS SOCIAUX

Jusqu'à une période récente, la chair de Mulet jaune était l'objet d'une redistribution importante sur le littoral et dans l'arrière-pays. Celle-ci pouvait prendre différentes formes, révélatrices des rapports sociaux de solidarité et de hiérarchie qui prévalaient dans cette société.

Une fois le poisson démaillé sur le rivage, toute personne du campement était en droit de venir demander quelques poissons pour son repas. Cette part « de la marmite » était appelée *inikh* (terme d'origine wolof) ou *te'dël* (son équivalent *hassâniyya*) et était destinée uniquement au besoin alimentaire quotidien. De même, toute personne, même étrangère au village, était en droit de demander du poisson à l'un des pêcheurs : ce dernier ne pouvait en aucun cas se dérober à cette demande. Ce don de solidarité, qui existe encore aujourd'hui, est appelé *mbôle* et est effectué hors de toute considération pour le statut du donataire.

Une part non négligeable des produits de cette « cueillette » maritime était jadis destinée aux familles nobles dont dépendaient les familles de pêcheurs, dans le cadre de rapports sociaux de domination clairement établis. La production des pêcheurs de statut servile était à la disposition des familles auxquelles ils étaient assujettis, avec *a priori* des niveaux de prélèvement différents selon le statut des protecteurs (« guerrier » *Arab* ou « religieux » *Zwâya*). Les pêcheurs de condition libre (esclaves affranchis, tributaires, forgerons) étaient pour leur part soumis au paiement de redevances à leurs « protecteurs »²⁴. Ces redevances²⁵ étaient versées sous la forme de

24. « Le serviteur recueille pour son maître et le tributaire pour lui-même : ce que ce dernier ramasse sert à sa subsistance, à lui procurer des ressources pour s'habiller, payer son tribut et, s'il le peut, acheter quelques animaux femelles. Certains marabouts pauvres font également la cueillette eux-mêmes, mais la plupart des marabouts et des guerriers considèrent ce métier comme incompatible avec leur rang social » (Hamidoun 1952 : 62).

25. Sur ces redevances prélevées sur la production des Imrâgen, voir Cheikh 2002 : 13.

poisson séché, conservé dans des outres et destiné à la consommation personnelle des familles ou bien commercialisé, au Sénégal notamment.

Rappelons que le terme *lahme*, utilisé pour désigner la chair du poisson mais aussi la viande, était autrefois employé également pour nommer les groupes tributaires qui vivaient sous la protection de familles guerrières. Ce terme désigne également les fils de trame de la bande de tente en laine (*vlij*), réalisés à partir de poils de dromadaire, fils qui sont entièrement dissimulés par les fils de chaîne réalisés à partir de laine de moutons noirs. Construit sur la racine arabe LHM, il renvoie symboliquement, d'une part au rôle des groupes sociaux inférieurs, et notamment des « tributaires », dans l'approvisionnement en produits alimentaires (lait, viande, poisson, dattes) ou artisanaux (laine, cuir...) des familles de statut social élevé, d'autre part à leur position sociale marginale et « invisible ». La racine arabe LHM véhicule également le sens de lien (Benkheira 1999).

Bien que les familles maures qui venaient jadis faire la *geytma* auprès de leurs dépendants aient pour ainsi dire délaissé cette pratique, certaines transformatrices continuent aujourd'hui d'envoyer, de leur propre chef, des colis de poisson séché (généralement les parties dorsales²⁶, *dhhar*, et pectorale, *gass*, des poissons) à leurs anciens « protecteurs », ainsi qu'à toutes les personnes qui vivent en brousse et dont elles savent qu'elles ne peuvent se déplacer jusqu'à la côte. Ces envois de poisson séché entretiennent les relations sociales, hiérarchiques ou égalitaires, entre les familles de pêcheurs et leurs proches qui se trouvent dans le désert ou en ville²⁷. Enfin, les rituels d'hospitalité dans lesquels s'inscrivent les moments de partage des produits de la pêche, sous des apparences égalitaires, ne manquent pas de rappeler les positions sociales respectives des hôtes imrâgen et des visiteurs de statut noble. Le fait de présenter un poisson « saigné » à l'hôte en lieu et place de l'ovicapridé rituellement immolé

tourne en dérision le rituel d'hospitalité et ridiculise son auteur, signifiant le manque d'honneur prêté habituellement aux individus relevant des groupes sociaux inférieurs. Ces positions sont également rappelées par les accoutrements vestimentaires des visiteurs qui, contrairement à leurs hôtes, sont vêtus durant la *geytma* de vêtements neufs et de prix.

LE MULET JAUNE AUJOURD'HUI : DU POISSON ORDINAIRE À L'EXCEPTION RÉINVENTÉE

Le statut prêté à cet animal et à ses produits a subi une évolution récente, largement imputable aux mutations écologiques, techniques, économiques et sociales²⁸ qu'ont connues les Imrâgen et l'ensemble de la société maure depuis trois décennies.

TRENTE ANNÉES DE MUTATIONS

À partir des années 1970, les pêcheurs entrent dans une période de changements importants. Les sécheresses des premières années 1970 se traduisent à la fois par une sédentarisation des Imrâgen et par une agrégation à ce groupe de nouvelles familles issues du monde pastoral. Au même moment, le départ en masse des pêcheurs canariens de Nouadhibou permet aux Imrâgen de se doter d'une flottille d'embarcations à voile, qui leur permettra de se rendre sur des zones de pêche éloignées des villages/campements, et de diversifier leurs prises et leurs techniques. La création du Parc national du Banc d'Arguin (PNBA), en 1976, scinde le « littoral imrâgen » en deux espaces distincts, l'un soumis à des règles de conservation, contraignant les pêcheurs à pratiquer une pêche dite « de subsistance » et à préserver leurs techniques « traditionnelles », l'autre autorisant la pêche commerciale et les innovations techniques (pirogues, moteurs, nouvelles générations de filets).

26. Dans cette société, le « dos » de la bête abattue est généralement la partie qui est envoyée aux individus de statut social élevé. Au sujet de cette relation entre partage des viandes et hiérarchie sociale, voir notamment Bonte 2008.

27. Durant la *geytma* des dattes, on retrouve le même phénomène consistant à envoyer des petites caisses de dattes aux parents restés en ville ou aux personnes auxquelles on souhaite marquer son amitié ou son respect, et avec qui on souhaite partager ce temps de la vie sociale locale.

28. Ces changements ont été décrits et analysés dans un travail de recherche récent (Boulay 2008b).

Au milieu des années 1990, on assiste à un intérêt soudain des sociétés de pêche mauritaniennes pour le mullet, et plus précisément pour ses « œufs » qui, une fois prélevés, sont congelés et exportés vers des marchés de consommation de poutargue en Europe et ailleurs. Ces sociétés financent des campements de pêche employant des marins sénégalais et commencent à s'intéresser à la production imrâgen. Le mareyage dans les villages imrâgen, hors du Parc puis à l'intérieur de celui-ci, se développe. Le fait que la production imrâgen soit rapidement accaparée par les mareyeurs a pour effet immédiat de réduire la part de captures réservée à la transformation, et d'obliger certaines femmes à stopper leur activité faute de matière première. Cet arrêt de l'activité de transformation menace non seulement la transmission des savoir-faire féminins, mais elle entraîne aussi des tensions entre les sexes, les hommes étant pris dans la spirale de la vente directe de leur production auprès de marchands, les entraînant souvent dans l'endettement²⁹, et les femmes voyant soudain leur position sociale et leur autonomie économique remises en cause.

Le rapport entre les Imrâgen et le mullet se trouve brutalement modifié par ce nouveau contexte. L'effort de pêche sur cette espèce est de plus en plus soutenu — en raison de l'afflux d'une main-d'œuvre mauritanienne en provenance des mondes rural et urbain — et les périodes « traditionnelles » de non-pêche sont de moins en moins respectées. Surtout, le mullet n'est plus « saigné » puisqu'il n'est plus destiné au milieu domestique et à la fabrication de produits « bons pour la santé », mais bien à une clientèle urbaine qui n'est pas au fait des spécificités de l'animal, ni du caractère « hors normes » de cette chair que lui reconnaissent les habitués. Ce changement dans les techniques de traitement du poisson capturé est alors symptomatique d'un changement progressif de son statut dans le système de représentations des pêcheurs Imrâgen et dans leur économie : le mullet devient alors un poisson ordinaire, destiné à des consommateurs anonymes. La position centrale qu'occupait le mullet dans la vie des Imrâgen, à la fois dans ses dimensions écologique, sociale et économique, sort sérieusement réajustée par ces évolutions. Les modes de partage de la ressource sont modifiés ainsi que les obliga-

tions de solidarité qui incombent aux pêcheurs : il n'est pas rare que certaines familles imrâgen ne trouvent pas de poissons pour préparer leur repas. La *geytma* perd de son importance en partie du fait de la pénurie de produits transformés, d'autant que la ressource, dès la fin des années 1990, montre des signes de surexploitation : dans le Parc, parallèlement à un effort de pêche en hausse entre 1997 et 2007, les débarquements de mullets sont en constante diminution (Taleb Ould Sidi 2007).

RÉINVENTION « GLOBALE » D'UNE EXCEPTION « LOCALE »

Face à cette situation, à la fin des années 1990, différents projets de développement s'intéressent à la relance de l'activité de transformation des Imrâgen. En 2001, l'Union Mondiale pour la Nature (UICN) et la Fondation Internationale du Banc d'Arguin (FIBA), deux partenaires importants du PNBA, interviennent auprès des transformatrices avec l'objectif de les aider à mieux valoriser leurs produits et savoir-faire « spécifiques » pour, à terme, encourager les pêcheurs à réduire leur effort sur la ressource. Cette démarche permettrait ainsi de concilier conservation de l'espèce et préservation du « patrimoine culturel » des habitants du Parc national et de sa périphérie, conformément aux accords internationaux relatifs aux aires protégées. La relance porte sur l'accès aux captures, l'amélioration des conditions de production, le conditionnement et la mise au marché des produits.

L'appui dans l'accès aux captures se fait par l'octroi de micro-crédits à des groupes de transformatrices, constitués à cette fin. Dans le but d'améliorer la qualité des produits transformés, différentes actions sont menées auprès des femmes : la construction en dur de huttes collectives ; la formation aux règles d'hygiène ; la transmission de nouveaux critères de présentation des produits, pour un public étranger ; l'octroi de petit matériel de travail. Dans le domaine du conditionnement des produits, le projet met à la disposition des femmes des sachets en papier étiquetés, portant une indication du lieu de production, destinés à améliorer la traçabilité et la présentation du poisson séché-pilé, qui dispose d'un marché local porteur.

29. Notamment parce qu'ils n'ont aucun contrôle sur la fixation des prix d'achat des captures qu'ils débarquent.

À partir de la campagne de pêche 2006-2007, les responsables européens de cette intervention proposent aux femmes de deux villages du PNBA un « test de valorisation commerciale » portant sur la poutargue, produit à forte valeur ajoutée, et consistant à mettre la poutargue sous vide, afin d'en améliorer l'apparence et la conservation, et à la commercialiser à Nouakchott auprès d'une clientèle d'expatriés.

La démarche des deux ONG vise, à moyen terme, une éco-certification de la pêcherie du mulet. Des contacts ont lieu en ce sens entre l'UICN et le Marine Stewardship Council (MSC), organisation internationale dont l'objectif est d'inverser le déclin des stocks mondiaux de poisson par le biais d'incitations commerciales et de programmes de certification et d'étiquetage écologique des pêcheries. Fin novembre 2007, le MSC annonce que la pêcherie du mulet du Parc national du Banc d'Arguin est entrée officiellement dans un processus d'évaluation pouvant conduire à une éco-labellisation.

Parallèlement, une ONG locale, « Mauritanie 2000 », met sur pied un partenariat avec Slow Food, une organisation éco-gastronomique internationale. L'objectif de ce partenariat est d'appuyer l'ONG, et à travers elle les productrices imrâgen, dans la recherche de marchés alternatifs, dans l'amélioration de leurs techniques de fabrication et de conditionnement. D'autre part, dans le cadre de ce partenariat et à l'occasion des forums internationaux « Terra Madre » 2004 et 2006, des échanges de savoir-faire ont lieu entre des producteurs de poutargue du village italien d'Orbetello et « Mauritanie 2000 ». Ces deux démarches à l'œuvre, qui visent l'accès à des marchés occidentaux conçus comme plus lucratifs que les marchés locaux, ne sont pas sans poser un certain nombre de questions. On note tout d'abord que les consommateurs habituels de ces produits ne sont jamais *a priori* les bénéficiaires prioritaires des efforts déployés pour en améliorer la production et que ces démarches sont généralement déconnectées des filières locales. On constate également un hiatus entre les injonctions patrimoniales des organismes du Nord, encourageant les Imrâgen à valoriser leurs traditions, et les bénéfices effectivement perçus par ces derniers. Ce hiatus peut se traduire par une folklorisation des « traditions imrâgen », avec un risque de « vitrification

patrimoniale » (Bérard & Marchenay 2004), sans progrès économique équivalent.

Si ces démarches contribuent effectivement au maintien d'une activité féminine de transformation du mulet et donc à la préservation de savoir-faire féminins, allant jusqu'à leur reconnaissance internationale, et si elles ont encouragé les hommes à saigner de nouveau le mulet, leur bénéfice économique reste encore très discuté et leur bénéfice écologique à démontrer. Surtout, comme dans toute relance (Bromberger & Chevallier 2004), on assiste à une redéfinition de ces produits, selon de nouvelles normes esthétiques, gustatives, techniques, visant des filières commerciales différentes des filières « traditionnelles ».

CONCLUSION

L'étude du statut du Mulet jaune dans cette société de pasteurs nomades de l'Ouest saharien a permis de questionner les catégories de l'« ordinaire » et de l'« extra-ordinaire », de la norme » et de la « marge » alimentaires dans le domaine de la consommation de produits carnés. On a vu que ces catégories étaient le résultat de constructions sociales et culturelles et qu'elles pouvaient faire l'objet de réajustements au fil de l'histoire. On a également tenté de montrer que la fonction de l'exception était précisément de permettre le passage d'une catégorie à une autre et, dans le cas présent, de rendre possible la consommation d'un aliment issu du milieu marin et largement déconsidéré par les pasteurs nomades, amateurs de viande d'animaux terrestres. Questionner ces aliments et les pratiques de préparation et de consommation qui leur sont associées permet de mieux comprendre comment une société pense et ordonne le monde au présent.

RÉFÉRENCES

- ANTHONIOZ R. 1967. — Les Imraguen, Pêcheurs nomades de Mauritanie (El Memghar). *Bulletin de l'IFAN* 29 (série B, n°3-4) : 695-738.
- ANTHONIOZ R. 1968. — Les Imraguen, Pêcheurs nomades de Mauritanie (El Memghar). *Bulletin de l'IFAN* 30 (série B, n°2) : 751-768.
- BATAILLE-BENIGUI M.-C. 2002. — Approche anthropologique de littoraux éloignés. Les représentations traditionnelles de la ressource et du milieu marin au royaume de Tonga, Polynésie occidentale. *Océanis* 28 (1-2) : 139-150.

- BENKHEIRA H. 1998. — Sanglant mais juste : l'abattage en islam. *Études rurales* 147-148 : 65-79.
- BENKHEIRA H. 1999. — Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé. *L'Homme* 152 : 89-114.
- BERARD L. & MARCHENAY P. 2004. — *Les produits de terroir entre cultures et règlements*. CNRS Éditions, Paris.
- BERNARDON M. & MOHAMED VALL M. O. 2004. — *Le Mulet en Mauritanie : biologie, écologie, pêche et aménagement*. FIBA-PRCM-UICN, Nouakchott.
- BONTE P. 1993. — Quand le rite devient technique. Sacrifice et abattage rituel dans le monde musulman. *Techniques et culture* 21 : 79-96.
- BONTE P. 1999. — Sacrifices en islam. Textes et contextes, in BONTE P., BRISEBARRE A.-M. & GOKALP A. (dir.), *Sacrifices en islam. Espaces et temps d'un rituel*. CNRS Éditions, Paris : 21-61.
- BONTE P. 2008. — *L'émirat de l'Adrar mauritanien. Harim, compétition et protection dans une société tribale saharienne*. Karthala, Paris.
- BOULAY S. 2003. — *La tente dans la société maure (Mauritanie), entre passé et présent. Ethnologie d'une culture matérielle bédouine en mutations*. Thèse de doctorat. Muséum national d'Histoire naturelle, Paris.
- BOULAY S. 2005. — Genèse, représentations et usages de l'espace de la famille chez les bédouins maures (Mauritanie), in AUTHIER J.-Y. & BIDOU C. (eds), *La famille dans tous ses espaces. Espaces et Sociétés* 120-121 : 141-161.
- BOULAY S. 2007. — *Aspects sociaux et culturels des produits issus de la transformation du Mulet chez les Imrâguen du Banc d'Arguin et modalités d'insertion locale de démarches de valorisation*. Rapport de recherche, Programme BIODIVALLOC (ANR Biodiversité), UR 169 de l'IRD. S.e. ; s.l.
- BOULAY S. 2008a. — *Alimentation, diététique et relations sociales au Sahara. L'exemple des pasteurs nomades maures de Mauritanie*. [En ligne, consulté le 8/03/2010] <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/S-Boulay-alimentation-sahara.pdf>
- BOULAY S. 2008b. — *Mutations techniques, changements sociaux survenus chez les pêcheurs imrâguen, des années 1970 à nos jours*. PNBA-Adage, Nouakchott.
- BROMBERGER C. & CHEVALLIER D. 2004. — De la métamorphose de la châtaigne à la renaissance du Carnaval. Relances de traditions dans l'Europe contemporaine, in BROMBERGER C., CHEVALLIER D. & DOSSETTO D. (eds), *De la châtaigne au Carnaval, relances de traditions dans l'Europe contemporaine*. Éditions A. Die, Die : 11-18.
- CHEIKH A.W.O. 2002. — *Création, évolution, peuplement et identité imraguen, gestion de l'espace. Le Parc National du Banc d'Arguin*. CONSDEV Working Document/WP1/02. CONSDEV, Nouakchott.
- CHEIKH A.W.O. 2003. — *Modes d'accès et de régulation de l'accès aux ressources naturelles renouvelables. Le Parc National du Banc d'Arguin*. CONSDEV Working Document/WP3/01. CONSDEV, Nouakchott.
- ENCYCLOPÉDIE DE L'ISLAM 1975. — Brill, Leyde ; Maisonneuve et Larose, Paris.
- FORTIER C. 2004. — Au miroir de l'autre. Chasseurs (Némadi) et pêcheurs (Imraguen) dans un monde de pasteurs nomades (Mauritanie). *Ethnologies comparées* 7. [En ligne, consulté le 8/03/2010] <<http://alor.univ-montp3.fr/cerce/r7/c.f.htm>>
- GRUVEL A. & CHUDEAU R. 1909-1911. — *À travers la Mauritanie occidentale (de Saint-Louis à Port-Étienne)*. Larose, Paris.
- HAMIDOUN M. 1952. — *Précis sur la Mauritanie*. Études Mauritanienne 4. IFAN, Dakar.
- LOTTE Lt. 1937. — Coutumes des Imrâguen (côte de Mauritanie, AOF). *Journal de la Société des Africanistes* VII (1) : 41-51.
- MAIGRET J. & ABDALLAHI A.O. 1976. — La pêche des Imrâguen sur le Banc d'Arguin et au cap Timiris (Mauritanie). *Techniques et méthodes de pêche*. *Notes africaines* 149 : 1-8.
- MAUSS M. 1997. — Essai sur les variations saisonnières des sociétés Eskimos. Étude de morphologie sociale, in MAUSS M., *Sociologie et anthropologie*. PUF, Paris : 389-477.
- Ministère des Pêches et de l'Économie Maritime (MPEM) 2004. — *Le littoral mauritanien. Un patrimoine national, une ouverture sur le monde*. MPEM, Nouakchott.
- PELLAT C. 1975. — Hayawân - IV. Les animaux et le droit musulman », in *Encyclopédie de l'Islam*. Brill ; Maisonneuve et Larose, Leyde ; Paris : 313-325.
- PELLETIER F.-X. 1975. — Symbiose entre l'Amrig et le dauphin sur la côte mauritanienne, l'homme et l'animal, in *Premier colloque d'ethnozoologie*. Institut international d'Ethnoscience ; CNRS, Paris : 171-176.
- PELLETIER F.-X. 1986. — *Les Hommes qui cueillent la vie. Les Imrâguen*. Flammarion, Paris.
- REVOL Lt. 1937. — Étude sur les fractions d'Imrâguen de la côte mauritanienne. *Bulletin du Comité d'études historiques et scientifiques de l'AOF* 20 (1-2) : 179-222.
- TALEB OULD SIDI M.O. 2007. — *Synthèse et analyse des travaux scientifiques menés par l'IMROP au PNBA : période 1997-2006*. Projet RARES. IMROP, Nouadhibou.
- THOMAS M.A. 1944. — *Note sur les Imrâguen de Mauritanie*. Vol. 30, n° 757. Éditions du CHEAM, Paris.
- TROTIGNON E. 1981. — Données socio-économiques sur le village de pêcheurs Imrâguen d'Iwik (Mauritanie). *Bulletin de l'IFAN* 43 (série B) : 319-360.
- VIALLES N. 1998. — Chair ou poisson. *Journal des Anthropologues* 74 : 105-116.

Soumis le 3 septembre 2009 ;
accepté le 17 janvier 2010.