

MUSÉE D'ART ET D'ARCHÉOLOGIE DE L'UNIVERSITÉ
DE MADAGASCAR

TRAVAUX ET DOCUMENTS
XIV

Fulgence FANONY

FASINA

DYNAMISME SOCIAL
ET
RECOURS A LA TRADITION

MUSÉE - 17, rue du D^r Villette, Isoraka, Tananarive
1975

A la mémoire de mon père et de ma mère,
pour tous les sacrifices qu'ils se sont imposés
en acceptant de longues séparations pendant
mes années de formation à Madagascar et en France.

A ma femme,
pour son aide discrète mais précieuse,
en gage de mon amour sincère.

A mes frères et soeurs,
en témoignage de notre amour fraternel.

R E M E R C I E M E N T S

Au seuil de cet exposé, nous voulons témoigner notre profonde reconnaissance à tous nos amis qui, de diverses manières, nous ont permis de réaliser ce travail. Tout d'abord, à M. Henri Desroche, directeur à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes, Sixième Section et directeur du Collège Coopératif qui, avec toute la bienveillance dont nous avons besoin, nous a donné toutes les facilités pour effectuer cette recherche. Nous voudrions exprimer aussi notre reconnaissance à M. Gérard Althabe, directeur de recherches à l'ORSTOM qui a bien voulu accepter de diriger ce travail et qui nous a prodigué ses conseils, ses encouragements et que nous n'avons jamais consulté en vain ; à M. Paul Ottino, maître de conférences à la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Madagascar, dont l'assistance nous fut précieuse à Tananarive ; à M. Georges Condominas, directeur à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes, Sixième Section, qui nous a mis en relation avec M. Gérard Althabe et qui nous a constamment soutenu dans les diverses étapes de l'élaboration de ce travail, ainsi qu'à M. Louis Vincent Thomas, professeur à l'Université de Paris V, d'avoir bien voulu accepter la présidence du jury.

Que toute la population de Fasina trouve ici nos remerciements pour son accueil fraternel et toute l'aide qu'elle nous a apportée en acceptant de dialoguer et de répondre à nos questions. Nous remercions plus particulièrement M. Patrice Ndrova de Fasina qui nous a fait part de ses expériences personnelles et qui nous a facilité l'accès à ses documents inédits.

Nous n'oublions pas ici toutes les personnes qui nous ont aidé sur le plan matériel et financier, en particulier Melles Perraud (Vannes) qui ont participé aux frais de nos voyages d'études à Madagascar. Notre gratitude va aussi à Mme D. Rocher, assistante de M. Henri Desroche et à Mmes les Secrétaires du Collège Coopératif dont nous avons apprécié l'accueil et la bienveillance. Nous devons aussi beaucoup à notre collègue Noël J. Gueunier de Paris pour son soutien amical et le partage enrichissant de son expérience de trois années vécues à Madagascar.

INTRODUCTION

L'étude que nous présentons ici est le résultat d'une réflexion sur une enquête dans une communauté villageoise. Notre dessein est de jeter un regard sur l'évolution globale de cette communauté. Cette enquête d'une durée de neuf mois, s'est effectuée en deux temps à un an d'intervalle, le premier de trois mois et le second de six mois. Elle s'est déroulée dans le milieu même, étudié par observation directe, relation avec les habitants, accumulation de documents écrits et de bandes magnétiques, interrogations des personnes représentatives : ray aman-dreny ("père et mère")(1), responsables du culte traditionnel (mpijoro), catéchistes, prêtres, pasteurs, animateurs de jeunes, commerçants, fonctionnaires locaux, etc.

Avant notre départ, nous avons dressé ce plan de travail et sérié des questions que nous avons soumises à discussion au cours de séminaires de l'Ecole Pratique des Hautes Etudes, Sixième Section. Si cela nous a été profitable et nécessaire pour nous initier aux méthodes pratiques sur le lieu même de notre enquête, le tout fut de nouveau modifié par le respect que nous nous imposons du milieu lui-même : c'était, somme toute, une exigence herméneutique qui nous forçait à éviter l'emploi des formulations toutes faites des questionnaires. Sur place, sur les lieux d'investigation, nous avons collecté tout ce qui nous semblait susceptible d'avoir quelque valeur (sur le conseil de M. G. ALTHABE), même des faits

(1) Ray aman-dreny : notable avec des implications sentimentales "père et mère", les pères et les mères du village ; appliqué à une personne, il fait partie des pères et mères du village ou de la société ; collectif qui peut s'appliquer à une personne, il fait partie du groupe des pères et mères.

d'apparence banale, comme les petits litiges, les conflits de génération, choses très courantes dans une communauté villageoise, qui, cependant, révèlent une mutation profonde.

Notre enquête orale a été facilitée par le fait que nous sommes enfant du pays et y avons vécu jusqu'à l'âge de douze ans. Ayant toujours gardé des contacts avec ce village où vivent encore des membres de notre famille, nous avons pu pénétrer partout, ce qui n'aurait peut-être pu se faire pour un étranger. Nous n'étions pas comme un observateur extérieur à la vie du village, mais nous avons participé aux travaux d'intérêt public, nous avons notamment été appelé à diriger la construction de l'école primaire de Fasina. En tant qu'investi du savoir européen, on nous a même demandé de prendre des décisions auxquelles nos études théoriques ne nous préparaient pas précisément, par exemple de décider du tracé le meilleur pour un chemin vicinal. Même si nous n'étions pas appelé à participer aux travaux agricoles en commun (valin-tanana), nous y avons participé quand même, car ils étaient pour nous des sources d'information irremplaçables.

A vrai dire notre séjour ne nous a pas apporté de connaissances vraiment nouvelles sur des points importants, mais avec la formation reçue à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes, au Centre de Recherches Coopératives et le recul du temps, nous avons pu approfondir et apprécier la façon de vivre de notre village. Connaissant ainsi la mentalité du pays, nous avons utilisé la forme de conversation d'homme à homme, de discussion de groupe, remettant par écrit le soir ce que nous avons entendu le jour. Nous n'avons utilisé l'enregistrement sur bandes magnétiques que lors de grandes réunions où les personnes éprouvent moins de gêne pour le micro que dans

une conversation individuelle. Il faut aussi noter que, ainsi que nous le signalait par exemple M. Fotsy, de Fahatrosy, les gens ont tendance à envisager avec appréhension l'enregistrement des discours et des chants. Ils pensent que ces enregistrements sont transmis aux Services de Radio qui les diffusent même après la mort des personnes. Comme le Malgache traditionnel n'aime pas entendre la voix d'un défunt, et qu'il ne pourrait faire cesser cette diffusion, il préfère ne pas être enregistré. Cette idée est surtout répandue dans les coins retirés de la brousse.

Si notre appartenance au village nous a facilité les contacts et démarches nécessaires pour mener notre enquête, elle n'a cependant pas aplani toutes les difficultés. En effet, il y a des confidences difficilement communicables dans un rapport écrit. Ce qui nous a obligé à certaines formulations plus vagues alors que nous les voudrions plus précises. Le Malgache ne se livrant pas d'emblée, dès notre arrivée, nous avons expliqué que, pour notre enquête sur la tradition des ancêtres, en voie de disparition, nous avons besoin du concours de tous. Ainsi, chacun pouvait se sentir à l'aise sauf quand il s'agissait de questions plus personnelles. Les Malgaches, comme bien des peuples, n'aiment pas livrer leur pensée quand il s'agit de leur vie privée ou de leur fortune. Là, il nous fallait agir prudemment et ne pas pousser trop à fond nos questions quitte à y revenir quelques jours après, le Malgache est sensible à ce respect de sa vie privée, qu'il arrive, cependant, à dévoiler par étapes. D'où la nécessité d'une connaissance préalable surtout du milieu humain.

La deuxième difficulté nous vient de la traduction. Si avec des bandes magnétiques on arrive à reproduire tels quels les discours, il n'en est pas de même avec la traduction. Les discours malgaches sont toujours

hérissés de proverbes (1). Or ces proverbes sont composés dans une langue "concise" à forme très "ramassée" dans laquelle, nous dit Richard Andriamanjato, "La structure même des phrases aide l'intuition à saisir par delà les mots ce que l'on veut exprimer. Les symétries par exemple reflètent une égale valeur des deux termes, la répétition appuie sur le fait que ce qu'on exprime saute aux yeux, à un point tel que tout le monde doit s'en apercevoir ; les tournures antithétiques montrent ce qu'il y a souvent de tragique dans la situation humaine où presque toujours il faut choisir et en choisissant, sacrifier quelque chose. Ces nuances se perdent dans la traduction car elles ne font pas appel à la raison mais à une certaine sympathie ineffable qui lie tout ce qui existe, les hommes y compris"(2).

Enfin la troisième difficulté vient de ce que cette étude aborde nécessairement les problèmes de la religion traditionnelle et de ses manifestations essentielles. Etant nous-même chrétien, la tentation était grande de procéder à cet examen à partir de la conception chrétienne. Il est difficile de garder la neutralité en cette matière. Une des grandes difficultés de l'étude des faits religieux est de ne pas savoir dès le début avec précision la nature des pouvoirs ou des phénomènes dont parlent les informateurs. Les définitions du fait religieux elles-mêmes sont discutées, les spécialistes de l'histoire des religions, les théologiens et les simples croyants n'auront pas le même point de vue. En ce qui nous concerne, nous nous sommes gardé d'établir une séparation trop étanche entre fait religieux et vie profane, suivant en cela la conception des gens de Fasina.

o o
o

(1) Cf. LAIMIJAY (le rév. J.), Ny Ohabolana Betsimisaraka.

(2) ANDRIAMANJATO (Richard), Le Tsiny et le Tody, Paris, Présence Africaine, 1957, 100 p. Notamment p.8 et 9.

La première partie de notre travail aborde la base écologique et historique de la région étudiée. Le premier chapitre situe cette région au plan géographique, ses voies d'accès et son territoire. Le second parle des origines des habitants selon l'histoire et les mythes. Le troisième situe l'ensemble des activités économiques dans la dynamique du milieu villageois qui les assume. Les comportements économiques ne sont pas dissociables du système socio-culturel. En effet, les activités en apparence purement économiques au sens occidental du terme se basent sur le système d'échanges réciproques d'activités. Et il n'est pas possible, dans cette société traditionnelle, de distinguer les autres activités qui, par leur ampleur et les intérêts qu'elles suscitent, ne sont pas économiques (toujours dans le sens occidental du terme). Paul Ottino s'exprime ainsi à propos des sociétés du Mangoky :

"..... de nombreux comportements et activités, qui examinés séparément peuvent sembler irrationnels ne doivent pas être séparés de l'ensemble dont ils font partie et compris seulement en fonction des phénomènes de réciprocité qui lient les groupes dans le village et s'expriment en prestations échangées"(1).

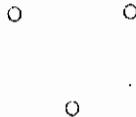
Notre but cependant n'est pas une recherche systématique dans ce domaine, mais seulement la mise à jour des éléments d'information recueillis et observés au cours de notre enquête. Ce chapitre nous place devant l'une des préoccupations majeures des habitants de Fasina, à savoir la culture du riz sur brûlis et la culture du giroflin, seules ressources sur lesquelles les paysans peuvent compter malgré tout le travail qu'elles réclament.

(1) OTTINO (Paul), Les économies paysannes malgaches du Bas-Mangoky, Paris, Berger-Levrault, 1963, 375 p., notamment p. 8 et 9.

Nous exposons dans la deuxième partie les relations parentales et le contrôle social. Dans le premier chapitre, il est surtout question du clan Rafandazo ou Zafindrafandazo et de son idéologie, de l'univers familial et du problème de la succession, nous arrivons dans le deuxième chapitre aux questions d'alliance. Nous décrivons les différentes sortes d'unions conjugales depuis le mariage d'enfants "fanambadiana afofo" jusqu'au véritable mariage coutumier en passant par les liaisons occasionnelles "misengy". Enfin, chez les Betsimisaraka comme partout ailleurs à Madagascar, le contrôle social est entre les mains du fokonolona : il s'agit des habitants d'une communauté villageoise qui s'organisent en se donnant des lois internes ou dinam-pokonolona pour le bien de la communauté. Nous décrivons d'abord le fonctionnement de ce système, ses difficultés actuelles, puis nous parlons du pouvoir administratif ou Fanjakana et ses rapports de pouvoir avec le fokonolona. Nos recherches étaient terminées quand parurent certaines mesures du Gouvernement du Général Ramanantsoa en faveur des paysans, notamment la suppression de l'impôt de capitation et de l'impôt sur les bovins qui doivent contribuer au rétablissement nécessaire de bonnes relations entre le pouvoir administratif et le pouvoir villageois. Malheureusement, nous ne pouvons pas en tenir compte dans ce travail, faute de documents précis.

La troisième et dernière partie aborde les problèmes religieux, point de convergence de nos recherches pour amener le lecteur progressivement à saisir la mentalité religieuse d'une société traditionnelle en voie d'évolution. On aura ainsi un regard plus compréhensif sur les valeurs de la tradition que certains ont tendance à mépriser. Il est surtout question des phénomènes religieux. Dans le premier chapitre,

nous parlons d'abord des pratiques du culte traditionnel et de leurs fonctions sociales où sont mis en valeur les deux rites de cette religion : le sacrifice du zébu et le culte de la possession, puis dans le second chapitre : du christianisme vécu au niveau du village. Cette étude nous met en face de deux réalités qui essaient de s'harmoniser malgré les tensions existant surtout au début de l'implantation du christianisme. Les adeptes de cette nouvelle religion encore appelés "évolués" essaient de vivre le fihavanana (relations familiales) traditionnel sans y parvenir. Mais là où les chrétiens rejoignent les partisans du culte traditionnel, c'est dans la croyance au sorcier maléfique (mpamosavy). Nous expliquons cette idée en dernier lieu en étudiant au chapitre troisième la présence de la mort parmi les vivants.



PREMIERE PARTIE

BASE ECOLOGIQUE ET HISTORIQUE

"Na tsara, na ratsy, Fasina tsy ialako"

(Pour le bon, pour le pire, je reste attaché à Fasina)

Dicton des habitants de Fasina.

CHAPITRE PREMIER

SITUATION GEOGRAPHIQUE

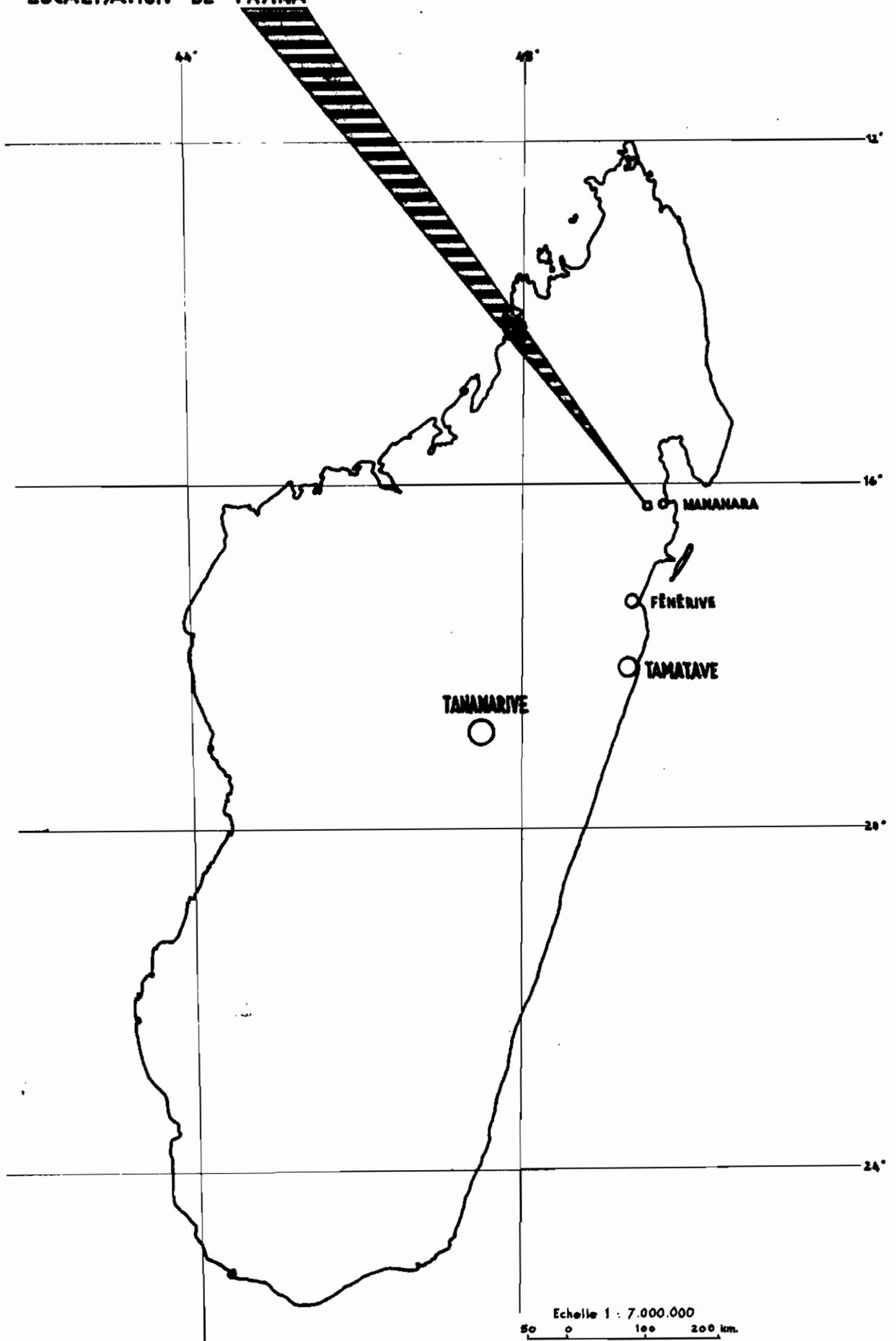
A - LE VILLAGE DE FASINA

Fasina, est un mot inusité signifiant "sable"(1), ou tout simplement "banc de sable". En effet, le village de Fasina se trouve au bord d'un fleuve, le Mananara du Nord. Par la route, il est à 42 km de la Sous-Préfecture à laquelle ce fleuve a donné son nom : Mananara-Nord, et à 328 km au Nord de la ville de Tamatave, le chef lieu de la Province. Sa situation au carrefour des chemins qui mènent au Plateau de Vohibarika (altitude 1014m) et à la ville de Mandritsara (2), lui donne une importance considérable. Sur la rive gauche de Mananara, il est encadré par les ruisseaux Tsiandrora "où il est interdit de cracher", au Sud-Ouest et par Ranohely "petit ruisseaux", au Nord-Est. Après avoir pris sa source sur le versant oriental du Tampoketsa d'Antsiatsiaka, le Mananara descend du Nord vers le Sud en torrent sur plusieurs kilomètres, passant par Riamena "cascade rouge" (altitude : 620 m) et Fasina (altitude : 139m). A partir de Sandrakatsy, le chef lieu de canton, à 5 km de Fasina, il oblique brusquement vers le Nord-Est pour venir se jeter calmement dans la baie d'Antongil, au Nord-Ouest de la ville de Mananara-Nord.

(1) Le mot courant est fasika, "sable". D'autres dialectes ont fasiña.

(2) Mandritsara : est à 120 km de Mananara, capitale des tsimihety, peuple des hautes terres du Nord de Madagascar. Les tsimihety sont au nombre de 558 171. Madagascar Matin, IIe Année, N° 190, 11 janvier 1973, p.2.

LOCALISATION DE FASINA



Echelle 1 : 7.000.000

50 0 100 200 km.

FIGURE 1



Fasina est bâti sur une étroite vallée entourée de petites montagnes distantes les unes des autres d'un kilomètre environ à vol d'oiseau. Il est dominé au Nord par la montagne de Belondo, au Sud par Fasina-Ambony (Fasina-le-haut), à l'Est par Vohitsivalana et à l'Ouest par Horohoro. Cette dernière présente de loin l'aspect d'une crête de coq.

De part et d'autre de la rivière Mananara, le paysage est très tourmenté. Sur les montagnes ou tanety qui entourent le village de Fasina, il n'existe pratiquement plus de forêt tropicale, à part quelques sommets ardues épargnés par le tavy ou jinja (1), et témoins des forêts disparues. Il y a seulement de nombreux savoka, forêts secondaires où poussent des ravinala (2), des bambous et différentes espèces d'arbres qui seront à leur tour la proie du jinja avant qu'elles ne deviennent forêts.

-
- (1) Tavy ou jinja : culture du riz sur brûlis. D'octobre à décembre, les paysans incendient de grandes étendues de brousse et de forêt pour obtenir un peu d'engrais naturel en prévision des semences auxquelles ils procèdent dès les premières pluies de décembre.
- (2) Ravinala : appelé arbre du voyageur, genre de musacée, une sorte de palmier géant. Il en existe deux espèces à Madagascar, le ravinala très élancé qui pousse dans la forêt au milieu de grands arbres, très recherché pour les planchers des cases à cause de son tronc long de 10 à 20 mètres. Ce genre de ravinala est appelé honkon-dambo ("honkona de sanglier", sans doute à cause de son caractère sauvage) et le ravinala domestique moins grand (2 à 10 m) très répandu dans les forêts secondaires. Ce dernier est très recherché pour ses feuilles longues déployées en éventail au sommet du tronc qui servent à couvrir le toit des cases.

En amont de la Mananara, à la hauteur du plateau de Vohibarika et de la forêt du Kamboloza, ainsi qu'à l'arrière-pays, vers Fahatrosy et Analanambola, la végétation devient plus dense. L'humidité, la chaleur du climat et la fertilité du sol sont certes à l'origine de cette végétation exubérante mais aussi l'absence du jinja du fait de la rareté de la population dans cette région. D'Andaparatibe jusqu'à l'embouchure du fleuve sur la côte orientale, la densité de la végétation diminue : la forêt cède la place aux cultures commerciales, tels les girofliers, les caféiers et les vanilliers. A cause de l'abondance de l'eau, une végétation somptueuse aurait pu s'épanouir librement dans cette région ; mais la pratique du tavy s'y est opposée. Toutefois, les arbres à feuilles persistantes et les herbes restent constamment verts en toute saison. Les collines tapissées de ravinala (*ravenala madagascariensis* Sonn) et de fougères s'évanouissent en pentes douces avant d'atteindre la mer.

Fasina est à la fois chef lieu de hameaux et capitale religieuse du culte des Ancêtres (1). On peut dire que l'entente cordiale à l'intérieur du village ainsi que les relations avec les villages voisins et le monde extérieur sont favorisées surtout par la présence des tombeaux de Sarañanina (2) dont les habitants de Fasina sont les fidèles gardiens. Aucune route carrossable ne relie Fasina à l'arrière-pays. Dans cette région très accidentée, seules des pistes étroites et boueuses permettent aux villages de communiquer entre eux. Une route saisonnière entièrement construite par

(1) Le village de Fasina compte 301 habitants (1972).

(2) Sarañanina : où se trouvent les tombeaux des descendants de Rafandazo.

les villageois de la région relie Fasina à la ville de Mananara. Mais à cause de son mauvais état, les camions l'empruntent rarement. L'exportation des produits agricoles et l'importation des marchandises se font la plupart du temps en Land-rover. Au moment où nous écrivons cette page, nous apprenons que le service des travaux publics commence le bitumage de la route Mananara-Fasina. Ce travail est financé par la Caisse de Stabilisation du prix du girofle. Cette route de Fasina devra être prolongée normalement jusqu'à Antsiradava avec un embranchement à partir de Tanibe devant mener à la ville de Mandritsara. Signalons en passant qu'à Madagascar, la communauté villageoise ou Fokonolona construit elle-même ses routes ou ses écoles si elle veut s'ouvrir au progrès. Le Gouvernement prend en charge la construction des ponts, l'élargissement et l'entretien de ces routes. Il nomme également des instituteurs quand les écoles sont construites. Malheureusement l'Etat n'arrive pas toujours à tenir ses engagements. Pour prendre un exemple précis, on a demandé aux Fokonolona de la Sous-Préfecture de Mananara-Nord de tracer la route Mananara-Mandritsara, aussitôt après l'Indépendance ; cette route a été bel et bien tracée par les Fokonolona à l'aide d'instruments rudimentaires, mais elle n'a reçu aucun entretien de la part du Gouvernement ; elle est maintenant parsemée de ravins et d'éboulements et complètement tombée en ruine. On voit en parcourant la brousse que de nombreuses écoles construites aux frais des paysans, tombent en ruine parce que l'instituteur depuis longtemps promis ne vient jamais.

Pour communiquer avec l'extérieur, les habitants de Fasina doivent se déplacer à pied. Les transports de marchandises se font le plus souvent à dos

d'homme. Il faut compter presque dix heures pour aller de Fasina à Mananara et trois jours de Fasina à Mandritsara. Pour aller de Mananara à Fasina, il faut emprunter la route longeant la rive gauche de la Mananara, en passant par Soavinarivo, Ambodivohitra, Antanetilava, Antanambaobe, Andravolasoa et Sandrakatsy (le chef lieu de Canton) et suivre la même route pendant environ 5 km. Notons en passant que de Mananara à Fasina on traverse deux points historiques de par leur situation stratégique. Le premier est Soavinarivo à 6 km de Mananara. C'était une ancienne garnison à l'époque du royaume malgache qui, en 1887, fut commandée par Rainiketabao XI honneurs (Voninahitra) (1). Le second est Vohijanahary, l'Antanetilava actuel, à 15 km de Mananara. Il est situé sur un plateau qui domine l'entrée de la Baie d'Antongil et la ville de Mananara. Son histoire est très peu connue. On y voit encore de vieux canons fabriqués par le français Jean Laborde dans son haut fourneau de Mantasoa à 60 km de Tananarive (2).

(1) Honneurs "Voninahitra": distinctions honorifiques appliquées d'abord dans l'armée puis étendues aux fonctionnaires civils. Sa création remonte à Radama I, grand organisateur de l'armée malgache. Voici l'ordre correspondant aux grades militaires sous Radama I : 1 voninahitra = soldat ; 2 vonin = caporal ; 3 vonin = sergent ; 4 vonin = sergent major ; 5 vonin = lieutenant ; 6 vonin = capitaine ; 7 vonin = commandant ; 8 vonin = lieutenant-colonel ; 9 vonin = colonel ; 10 vonin = général. Sous Ranavalona II, le nombre des voninahitra fut porté à 16. RAJEMISA (Raolison) Dictionnaire historique et géographique de Madagascar, Fianarantsoa, Ambozontany, 1966, 383 p., notamment p. 378.

(2) CHRISTIAN (G), MANTEAUX. "Sites fortifiés de Madagascar du XVIIe au XIXe s."; Revue de Madagascar, 3 et 4e Trim. N° 51 et 52, 1970.

Autrefois, avant de se regrouper dans le village de Fasina, les habitants étaient éparpillés par familles de part et d'autre de la rivière Mananara, généralement sur des terrains plats, rarement sur des hauteurs. On trouve encore de nos jours des traces de foyers, des pierres levées ou tsangambato et des poteaux de sacrifices. On appelle ces lieux abandonnés des "Lemby". Dans la vallée de Sahalambo, on compte trois lemby anciens : Ankadirano, Antanamay, Ambodivohitra. A Langozaima il en existe quatre : Ambodimangafolaka, Ambinaninankoma, Ambodisikidy, Andraleva. Les anciens du village affirment connaître le nom de ceux qui ont habité certains lemby. Fidy habitait à Ankadirano, Tsimamahiny à Antsody, Ninjaka à Fasi-a-Ambony (Fasina-le-haut) et Ndiamisy à Romba. C'est ce dernier qui a eu l'idée de regrouper tout le monde dans une étroite plaine située au bord de la rivière Mananara appelée Fasina. Une fois dans le village, ces familles se sont groupées autour de leurs Ray aman-dreny respectifs. Celles dont le lemby était à l'Est du territoire se sont regroupées dans le quartier Est du village et ainsi de suite. Car nous verrons plus tard que ces familles ont des champs dans leur lemby d'origine ; ainsi, étant au bout du village, elles n'ont pas besoin de le traverser pour aller aux champs. Si la disposition des maisons actuelles ne tient plus compte de cela à cause du manque de terrain à bâtir, néanmoins les familles restent encore regroupées dans les champs où elles possèdent des cabanes autrefois plus solides que les cases du villages ; mais depuis un certain temps ces cabanes deviennent de plus en plus rudimentaires en faveur des cases du village qui ne cessent jamais de s'améliorer.

La case traditionnelle betsimisaraka est construite sur pilotis afin d'être isolée du sol. De forme rectangulaire, elle ne comportait autrefois qu'une seule pièce, on se souciait très peu de l'alignement des cases; ce qui importait surtout, c'est le sens de l'orientation : tous les façades étaient orientés Nord-Sud quelle que fût la forme du terrain. Mais à présent, à cause de la route qui traverse le village, les habitants ont pris soin d'aligner leurs maisons de chaque côté de la rue. Ces cases peuvent atteindre quatre ou six mètres de long. Les enfants n'ont pas le droit de construire plus grand que la case de leurs parents sans leur autorisation. Celui qui doit construire plus grand que ses parents doit payer le "tamanandrazaña"(1), somme symbolique de 15 FMG, prix d'un boeuf autrefois. Le plancher, les murs et les toits étaient tirés de l'arbre ravinala, tandis que la charpente est en bois ronds. Au village, les maisons se composent souvent d'une grande pièce séparée par une cloison, la cuisine est à part. Les maisons isolées en campagne au milieu des champs se composent d'une seule pièce qui sert à la fois de cuisine et de chambre à coucher. Cependant, il arrive, mais très rarement, que la cuisine soit construite à part. Depuis quelques années les tôles remplacent les toitures de feuilles de ravinala pour ceux qui peuvent les payer. Quand les toitures sont en tôles, le plancher au moins doit nécessairement être en bois ainsi que les portes et les fenêtres. Certaines familles aisées possèdent une maison de deux pièces avec toiture en tôles, murs et plancher en bois, un cabanon de deux pièces également et une cuisine à part. Certaines maisons peuvent atteindre 7 à 8 mètres de long sur 5 à 6 de large. Les matériaux de construction changent mais

(1) Tamanandrazaña : Du mot tamanaña : une vache qui ne donne plus de veau. Nous avons recueilli cette information auprès de Monsieur FOTSY, ancien conseiller de Fahatrosy.

la forme des maisons garde encore l'aspect traditionnel des cases malgaches qui rappellent, paraît-il, les cases laotiennes.

A Fasina ce qui frappe d'abord c'est la présence de deux autels de pierre et d'une stèle, celle-ci élevée à la mémoire de Bilamena mort lors d'une expédition à la recherche d'esclaves aux Comores. Chaque autel a une destination différente. Le premier, situé au milieu du village, est le centre cultuel des habitants, le point d'appui de leur pensée, c'est là qu'ils viennent déposer leurs offrandes, formuler leurs vœux, leurs prières. Cet autel, de par sa situation au coeur du village, est le symbole de la présence invisible de Dieu et des Ancêtres.

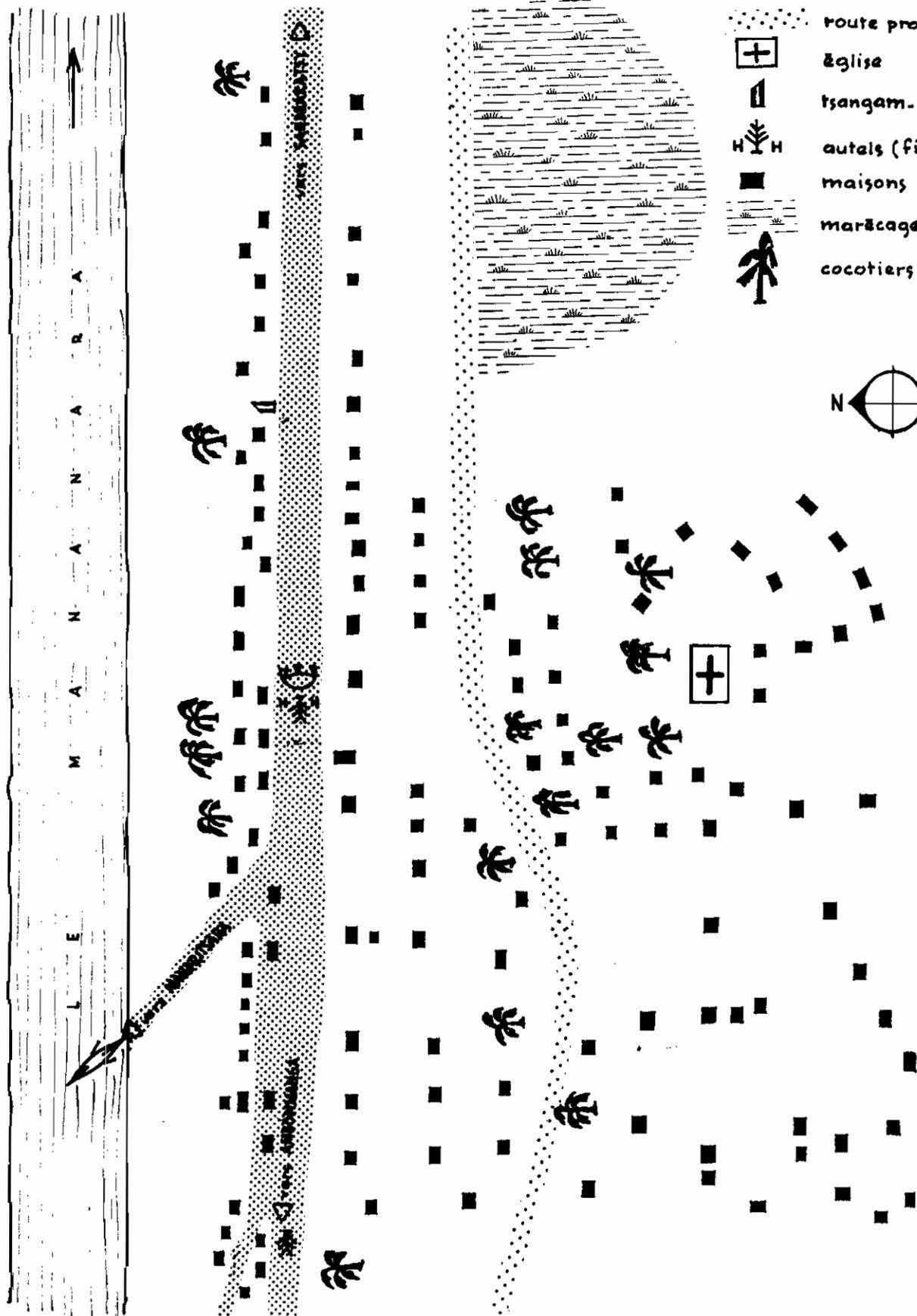
Le second, à l'Ouest, au bout du village, est réservé aux morts pour la cérémonie du Partage des biens (Rasahariaña). Sa situation: à l'extrémité du village, et tourné vers les tombeaux de Sarañanina, n'est pas un fait du hasard, c'est le symbole de la rupture physique entre le monde des vivants et des morts.

Pendant la colonisation ; certains dirigeants inspirés du christianisme, voyant dans ces pratiques ancestrales un refus du progrès, supportèrent mal la présence de ces autels dans le village. Les Fasiniens très attachés à leurs autels ne voulaient pas s'en séparer malgré la pression. En 1939, pour les préserver, les villageois les transportèrent dans la forêt loin du village. Là ils offraient des zébus en sacrifice sans en avoir l'autorisation. C'est en 1947 que les autels reprirent leur place ; de nos jours encore, les

VILLAGE DE FASINA

LÉGENDE

-  fleuve
-  pirogue
-  route existante
-  route projetée
-  église
-  tsangam-bato (stèle)
-  autais (fişokana)
-  maisons
-  marécages
-  cocotiers



école primaire

FIGURE:II

villageois s'y rendent pour leurs dévotions, leurs offrandes au Zanahary (1) et aux Ancêtres.

L'autel central en pierre brute se compose de trois pierres disposées en trépied sur lesquelles repose une pierre plus plate de forme un peu ovale.

Sur cette table de pierre sont disposés deux verres et un vase de fleurs. La présence de ce dernier nous a un peu étonné car les paysans malgaches n'utilisaient pas de fleurs autrefois pour honorer leurs morts. C'est peut-être pour imiter les chrétiens qui apportent des fleurs à leur autel. Quant aux deux verres, l'un reçoit l'offrande de rhum, l'autre, l'offrande de miel. A côté de l'autel se dresse une petite stèle à la mémoire d'un disparu. Mais personne n'a su nous en donner le nom. A droite de l'autel sont disposées quatre étagères destinées à recevoir l'offrande de la nourriture. Les quatre pieds de celle-ci sont en bois de rose et les traverses en bambou. Pourquoi quatre étagères ? Parce que les ancêtres invités à partager ce repas n'arrivent pas tous en même temps. Il y a toujours des retardataires, même parmi les ancêtres. Ainsi, les derniers arrivés trouvent encore à manger. Enfin, derrière l'autel est planté le pieu taillé en pointe (fisokina) où sont enfilés les bucrânes. Le fisokina avec l'autel est non seulement un charme collectif, mais aussi, le trait d'union entre les ancêtres et les habitants du village. Un village sans fisokina est un village sans âme. Sa présence au milieu du village maintient sans aucun doute l'équilibre vital de la société betsimisaraka. Par ailleurs, quelques poteaux

(1) Zanahary : celui qui crée, Créateur, Dieu.

en bois de rose (volompony), restant des cases endommagées par les fréquents cyclones, sont des traits d'union avec les ancêtres car ils sont les seuls matériaux récupérables resservant, de père en fils, pour la construction d'autres cases.

-:-

A Fasina, le lundi, le vendredi et le samedi sont les jours où l'on peut offrir le sacrifice.

La prière se fait, soit autour de l'autel central, soit dans un endroit bien déterminé. Le joro est une prière ou un sacrifice que les Malgaches font à leurs ancêtres selon la tradition. Il tient une grande place dans la vie des villageois. Ils n'entreprennent rien sans invoquer les Ancêtres, sans les consulter. Toute la vie du Malgache est une prière : part-il en voyage : joro ! Un membre de la famille est-il malade : joro ! Est-il dans la joie ou la tristesse : joro ! Entrepren-il un travail important : joro ! Ainsi par exemple avant d'entreprendre les travaux de construction de leur école, les habitants de Fasina ont invoqué leurs Ancêtres sur les lieux où sera construite l'école. La prière pour obtenir le terrain s'accompagne d'offrande de miel, de rhum ainsi que des pièces de monnaie qui sont enterrées sur les lieux mêmes. Puis se tournant vers l'Est, le Prêtre invoque le Zanahary qui a créé l'homme et la terre, les divinités d'en haut (Zanahary ambony) et les divinités d'en bas (Zanahary ambany) pour qu'ils accordent la permission de construire et répandent leurs bénédictions sur ces travaux. Les divinités qui habitent cette terre ne doivent pas être oubliées si l'on veut que les travaux s'accomplissent bien selon le désir du Fokonolona, nous dit le prêtre.

Puis c'est l'invocation des Ancêtres : "Ingolavza, Rainivintsy, Rafandazo (le chef du clan), Rabevahiny, Amparaniady, Andragnomanjaka, Laimasina, Tsaratany, Ravy, Ragega, Ndiamisy ,etc. Voici pourquoi on vous invoque : Nous allons construire une école sur cette terre que vous avez vous-mêmes reçue de vos Ancêtres et que vous avez cultivée. C'est pourquoi nous vous offrons ce miel, ce rhum et ces pièces de monnaie. Quand vous aurez bu et mangé, donnez-nous votre bénédiction ! "Cette prière terminée, on garde un peu de rhum et de miel dans des récipients sur un autel de fortune, puis on distribue les restes entre les assistants.

Il est interdit à tout prêtre offrant un sacrifice dans le territoire de Rafandazo de s'habiller en pantalon. Il doit se vêtir du "Kitamby" traditionnel (sorte de pagne noué autour des reins) et du "lamba" (toge).

D'après Fanony Raymond, natif de Fasina, avant de s'implanter à Fasina, les fondateurs de ce village occupaient une zone côtière à dix kilomètres environ au Sud de Mananara. Parmi eux, il y avait un homme très entreprenant et influent par son génie et par son sens d'organisation, il s'agit d'un nommé Rafandazo qui préconisait la nécessité de s'écarter de la côte pour être à l'abri des incursions souvent désastreuses des pirates ou des flibustiers (1).

Avant de passer au chapitre suivant qui nous fera découvrir le milieu naturel des Fasiniens et leurs rapports avec la nature environnante, nous allons

(1) Selon un entretien que nous avons eu avec FANONY Raymond, originaire de Fasina, en septembre 1970 à Tananarive.

conclure par une succincte analyse de ce que nous venons de voir.

Plantés au centre du village, l'autel et le fisokina entendent résister jalousement à l'incompréhension malveillante des fanatiques qui, au nom du christianisme et du progrès supportent mal leur présence. Sans vouloir surestimer la valeur culturelle qu'ils représentent pour la société betsimisaraka, il n'en est pas moins vrai qu'ils contribuent grandement à l'équilibre vital de notre société traditionnelle. Et l'on comprend bien pourquoi à Fasina on aime répéter : "Pour le bien et pour le pire, je reste attaché à Fasina".

o o

o

B - TERRITOIRE VILLAGEOIS (Faritany)

Le mot malgache qui désigne le territoire est le mot faritany, composé de faritra (limite) et tany (terre). Sur le plan administratif ou juridique, faritany signifie la limite d'un chef lieu, d'un village, d'un canton, d'un district ou d'une province. Sur le plan économique, c'est le périmètre collectif ou individuel dans lequel les villageois peuvent cultiver et faire paître leurs boeufs. Enfin, sur le plan religieux, c'est la terre des ancêtres (tanindrazana) où se trouvent les tombeaux du clan. On fait facilement la distinction entre le faritany au sens administratif et le faritany au sens religieux. Quand on demande à un Malgache qui se trouve hors de son pays où est son faritany, si l'on est son ami, c'est-à-dire non un agent de l'Administration, il vous indique le lieu où sont enterrés ses Ancêtres. Si la même question vient d'un agent administratif, il lui dira l'endroit où il paie ses impôts. Mais, dans le langage courant, on préfère employer le mot tanindrazana à la place de faritany pour désigner son vrai pays d'origine, là où sont enterrés ses Ancêtres.

Pour un village, le faritany c'est la division administrative qui regroupe parfois plusieurs villages de moindre importance à la tête desquels est placé un chef de village, agent d'exécution du chef de Canton et agent percepteur d'impôts.

Avec la multiplication des villages, du fait de la poussée démographique, la notion de tanindrazana dépasse largement le cadre d'un village. La plupart du temps, le fasandrazana ne se trouve plus dans le faritany du village-mère. Ainsi, pour les habitants de Fasina, leurs tombeaux de Sarañanina ne sont plus compris dans le faritany de leur village. Il était de coutume autrefois, d'enterrer les morts à plusieurs kilomètres du village ; depuis ce temps-là, trois vil-

lages se sont construits près de Sarañanina et, de ce fait, les tombeaux de Sarañanina se sont trouvés inclus dans le faritany de ces trois villages : Ambodimanga, Anantarambarahina et Ambodivoandrozana, construits tous les trois bien après Fasina.

D'après les renseignements que nous avons recueillis à Fasina, on raconte que toute la région était recouverte de forêts. Avant de s'y établir, les premiers occupants avaient pour tâche d'abattre la forêt pour être à l'abri des bêtes féroces et des esprits maléfiques (Tsiny) (1) supposés hanter la forêt. On construisait ensuite des villages et des tombeaux dans le périmètre pris à la forêt. Les héritiers de la terre sur laquelle les ancêtres ont laissé leur empreinte sont appelés les maîtres de la terre (tompontany) ou les premiers occupants. Dans les revendications agraires, on entend souvent les paysans argumenter en dépit des lois modernes d'immatriculation : "C'est la terre que nos ancêtres avaient défrichées" (Tany efa voazavan' ny Razambenay teo aloha). Le tanindrazana n'a pas de limite précise, ce qui rend difficile son étude ; mais il est présent dans les coeurs des tompontany qui se croient les seuls maîtres de la terre et les seuls interlocuteurs valables pour dialoguer avec les Ancêtres et les esprits du terroir. Les tompontany peuvent sympathiser avec les étrangers et les amis qui vivent dans leur terre, mais ces derniers ne sont pas considérés comme maîtres des terres qu'ils cultivent. Ainsi à chaque fois qu'un étranger cherche à "immatriculer" son

(1) Tsiny parfois aussi jiny, divinité forestière que les paysans redoutent de déranger en cultivant dans la forêt ou en coupant des lianes enlacées (vahy mifehy). C'est probablement le mot arabe "dzin" (esprit inférieur) mais il semble s'être fait une confusion avec le mot "tsiny" : tort moral et blâme social attaché à un acte répréhensible.

champ, selon la procédure moderne, il rencontre souvent de fortes oppositions dans le milieu traditionnel. Les étrangers, s'ils veulent vivre en paix doivent respecter les interdits de la terre (fadin-tany) même dans leur propre champ. Par exemple : le haricot considéré comme interdit est presque ignoré sur la rive gauche de Mananara. Le tromba (1) qui fait l'intermédiaire entre les Ancêtres et le monde des vivants ne cesse pas de menacer ceux qui transgressent la règle. Les tompontany entendent ainsi manifester religieusement leur puissance dominatrice. Tout le monde, y compris les chrétiens, s'y soumettent facilement, comme le fait remarquer avec justesse ce dicton betsimisaraka :

"Trandraka an-tany mena,
Volon-tany arahiny."

("Comme le porc-épic s'établit au sein de la terre
Et en prend la couleur,
Ainsi un individu s'installant dans une société
quelconque
Doit s'adapter aux coutumes".)

Lors de nos déplacements à Ambodiampana, sous-préfecture de Soanierana-Ivogo, nous avons été reçu par

(1) Tromba : né en pays sakalava est un culte de possession au cours duquel la personne des rois ou des ancêtres illustres se réincarne dans tel ou tel membre de la communauté et par ce truchement donne des oracles, dicte des remèdes, admoneste les contrevenants et reçoit les offrandes de tous. Ce culte répond à un besoin religieux d'une masse avide de communiquer avec ses ancêtres et soucieuse d'organiser au mieux sa vie terrestre (recouvrer la santé, connaître les moyens de gagner de l'argent, dépister les menaces). A l'origine le tromba était le soutien du pouvoir royal mais à cause de sa fonction sociale, il a survécu à la disparition des rois sakalava. Il s'est même répandu dans toute l'île et continue de jouer un rôle que lui dicte le besoin permanent de l'homme et la conjoncture socio-politique.

26

notre oncle maternel. De la place du village, il nous a montré la colline où se trouvent les tombeaux de nos Ancêtres (maternels). Dans cette région, nous disait-il, c'est nous qui sommes les propriétaires des terres, mais seulement nos anciens parents, pressés par l'Administration de payer leurs impôts, ont été obligés de vendre leurs rizières à des étrangers. Pour notre oncle, c'est bien clair, même si les tompontany n'occupent plus toutes les terres, même s'ils n'y habitent plus, comme c'est notre cas, ils restent toujours maîtres des terres, par l'attachement religieux qui les lie aux tombeaux de leurs Ancêtres. Car on ne peut pas prétendre appartenir à un pays si les Ancêtres n'y sont pas.

Après avoir donné rapidement la notion de territoire faritany, découvrons maintenant la vie d'un territoire : celui de Fasina. La division administrative des territoires a cependant un côté positif, c'est d'être précis. Dans la sous-préfecture de Mananara, les limites qui séparent les villages entre eux sont soit naturelles : montagnes, ruisseaux, soit artificielles : la plantation d'arbres étrangers, tel l'eucalyptus.

La Sous-Préfecture de Mananara-Nord ou Mananara-Avaratra à laquelle se rattache administrativement le village de Fasina fait partie de la Préfecture de Fénérive-Est. Ce rattachement de la Sous-Préfecture de Mananara à la Préfecture de Fénérive n'a pas tenu compte à notre avis de la réalité économique du pays. Il est vrai que la population de la Préfecture de Fénérive appartient à la grande ethnie dite betsimisaraka. Mais pour les Sous-Préfectures de Maroantsetra, Mananara, Soanierana-Ivongo et Sainte-Marie, les voies de communication et les échanges commerciaux ne sont pas faciles avec la ville de Fénérive étant donné qu'elle n'est

pas au centre, mais au Sud de ces quatre villes. D'autre part, sa proximité de Tamatave coupe toutes ses relations avec les Sous-Préfectures.

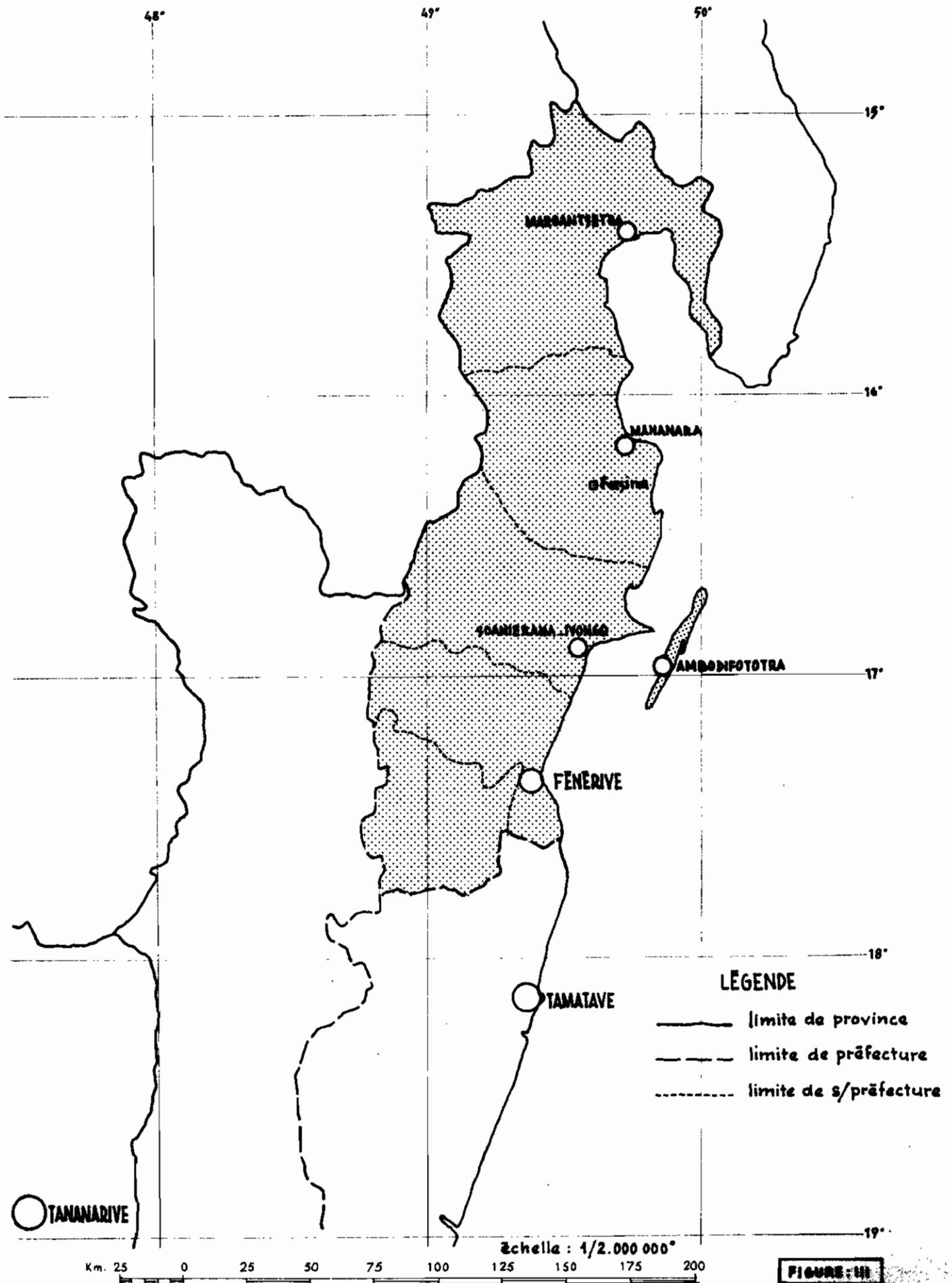
Il serait donc préférable de créer la Préfecture de Mananara ou de Manompana à laquelle se rattacheraient les Sous-Préfectures de Maroantsetra, Sainte-Marie et Soanierana-Ivongo puisqu'il existe déjà entre elles des facilités de communication, ces quatre Sous-Préfectures étant situées sur le même littoral et à proximité les unes des autres. Ces Sous-Préfectures ayant une densité assez forte de population, ont aussi la même vocation agricole.

La Sous-Préfecture de Maroantsetra, grenier de la côte Est, pourrait ravitailler plus facilement Mananara, Soanierana et Sainte-Marie en riz. Cependant, ces dernières produisent en quantité plus grande du girofle, du café.

Enfin pour ce qui concerne plus particulièrement le développement de la région de Mananara, une liaison routière entre Mananara et Mandritsara passant par Sandrakatsy et Fasina est très souhaitable, elle permettrait d'améliorer les relations déjà existantes et les échanges commerciaux.

Les villageois sont tenus de vivre dans l'enceinte de leur territoire ; cependant, ils sont quelquefois obligés de s'étendre sur un territoire voisin pour la culture sur brûlis ou tavy qui nécessite de grandes étendues de forêts. Cette extension ne peut se faire en dehors des normes habituelles ; à savoir l'entente entre le Fokonolona et les deux voisins de terroir. Celui des deux qui habite le village présente le nouveau venu au cours d'une réunion du Fokonolona qui demande si le droit a bien été payé. Ce dernier consiste à donner deux poulets au fokonolona, ces volailles sont gardées pour la réception d'une personnalité administrative de passage.

LOCALISATION DE LA PRÉFECTURE DE FÈNERIVE EST



LÉGENDE

- limite de province
- - - limite de préfecture
- · · limite de s/préfecture

FIGURE III

Le territoire du village est divisé en "lohasaha", vallée qui est la propriété d'une famille (ankohonana)(1). Il s'agit de la famille élargie aux enfants mariés et parfois à leurs beaux-parents et même à des étrangers amis. Jadis, l'exploitation en était collective, mais une évolution s'est produite sous la forme d'un morcellement. Les Fils avant et après leur mariage possèdent leur plantation individuelle, caféiers, girofliers, vanilliers et arbres fruitiers qu'ils exploitent à leur profit. C'est dans le lohasaha que l'ankohonana retrouve sa véritable cohésion interne d'autrefois. Il est fréquent que les membres de l'ankohonana groupent leur maison de campagne (trano an-tsaha) autour du chef de l'ankohonana, le ray aman-dreny (2).

Le terrain est très mouvementé le pays convient plus à la culture sur brûlis qu'à la rizière comme chez les Merina et les Betsileo. Le sol est ordinairement couvert de couches d'argile qui retiennent l'eau de pluie. Ces couches sont généralement noires à cause des milliers de feuilles d'arbres qui tombent et qui pourrissent grâce à l'abondance de la pluie qui ne quitte pratiquement pas le pays.

Le climat est celui de la côte orientale de Madagascar et de la région de Tamatave. Fasina est donc sous l'influence de l'alizé, ce qui modifie son climat tropical chaud et humide en été, frais en hiver. La Côte Est, toujours soumise à l'alizé qui heurte la barrière montagneuse est pluvieuse toute l'année. Les trombes

(1) Ankohonana : famille composée généralement du père, de la mère, de leurs enfants, des conjoints de leurs enfants et de leurs petits enfants, et même d'amis.

(2) Ray aman-dreny : père et mère.

d'eau sont abondantes surtout pendant la saison chaude de novembre à avril. De mars à octobre, les pluies fines sont plus fréquentes. La hauteur annuelle des pluies est de 160 à 300 cm à raison de 213 jours de pluie par ans. Le tableau ci-dessous, établi pour la région de Mananara, donne un aperçu de la température au cours d'un mois et pendant le mois le plus chaud et le mois le plus froid.

TEMPERATURE	
Moyenne des Maxima mensuels... :28°7	Moyenne des Minima mensuels...: 20°2
Moyenne Maxima pour le mois le plus chaud : Janvier.....:31°2	Moyenne Minima pour le mois le plus froid : Août.....: 17°5

Malgré la pratique du tavy, on peut encore tirer de la forêt une grande quantité de nourriture nécessaire à l'existence. En temps normal, les Fasiniens ont suffisamment à manger, mais il arrive que les récoltes soient mauvaises à cause des intempéries ou du retard du service forestier à délivrer le permis de défricher et de mettre à feu. Pluie trop abondante et sécheresse peuvent donner la famine. Dans ce cas, ceux qui le peuvent achètent du riz, plus cher qu'en temps normal, d'autres mangent du manioc, des bananes (cuites), du maïs (plutôt rare dans la région), des ignames et des taros, etc. Ne manger que du manioc, de la patate ou de la banane n'est pas une chose agréable pour le Malgache. Un repas sans riz pour lui est un repas de disette. Pour économiser le riz, on le mélange parfois avec du maïs pilé.

Autrefois, la chasse aux sangliers avait une grande importance, il fallait en tuer le plus possible pour qu'ils ne dévastent pas les cultures. Tout le village participait à ces parties de chasse. Armés de sagaies et de couteaux, accompagnés d'une meute de chiens, pendant deux ou trois jours de suite, les chasseurs poursuivaient les sangliers. Au retour, le produit de la chasse était partagé au village. Les sabots et les défenses des sangliers tués étaient portés au chef de canton qui, en retour, remettait une prime pour chaque tête(1).

La chasse avec les pièges à corde était aussi pratiquée, ces pièges avaient l'inconvénient de se casser facilement. Depuis l'utilisation de câbles de freins de bicyclette, plus solides, les captures sont facilitées. Le câble est aussi plus facile à dissimuler dans l'herbe devant la piste. Les paysans n'ont pas attendu le piège à câble pour essayer de capturer le sanglier, ils avaient fabriqué les pièges: fahitra et hetrona. Le fahitra, caisson de rondins de bois d'environ deux mètres de haut, trois mètres de long et deux mètres de large, l'un des côtés de largeur est mobile, levé avec une corde reliée à un détendeur qui, lorsque l'animal appuie dessus, fait tomber la porte et ainsi le caisson se trouve fermé de tous côtés. Trois ou quatre sangliers pouvaient ainsi être prisonniers en même temps. On appâte l'animal en cultivant à l'intérieur un peu de patates douces, du manioc ou du taro.

Le hetrona consiste à creuser un trou dans le sol, dissimulé par des branches recouvertes de terre sur laquelle on cultive des patates douces, du taro ou du manioc. L'animal attiré vient manger et tombe dans

(1) En plus de la prime, celui qui a tué l'animal a le droit de porter ou de garder chez lui une sagaie.

le trou hérissé de pics en bois ou en bambou ; ce genre de piège est presque totalement abandonné, il est trop dangereux pour l'homme et pour les boeufs.

On raconte qu'un certain Tsarasova a pu mettre au point une arme à feu à partir d'un vieux fusil. Il faut tendre un fil sur le passage du sanglier, dès qu'il touche au fil, celui-ci actionne un détonateur et le coup part immédiatement. Ce procédé s'appelle basy taretra, c'est-à-dire fusil à fil.

La chasse au sanglier n'est pas une source d'argent, mais une obligation pour protéger les cultures des ravages des sangliers. Il y a de multiples interdits concernant les produits de chasse, en particulier le sanglier, il est interdit de vendre la viande de sanglier sous peine d'avoir un afflux de sangliers détruisant les cultures de la région. On doit la faire cuire dans une marmite de terre, ne pas la manger sur la table, mais sur la natte. Les personnes possédées par le tromba ne doivent jamais ni manger de cette viande ni toucher aux instruments ou ustensiles qui ont servi à la préparation. Avec l'évolution et l'introduction du christianisme, cette vieille tradition disparaît peu à peu et l'on vend les produits de la chasse, tel le sanglier, dans les villages et même dans le marché de certaines villes. Il est bien loin le temps où cette chasse au sanglier était en même temps un devoir national pour protéger les cultures et aussi un véritable sport à l'occasion duquel de nombreux jeunes gens se montraient très vaillants et très adroits. Il y avait même des chefs de chasse remarquables qui formaient des jeunes de plusieurs villages à ce sport ; ces jeunes loin de s'ennuyer s'intéressaient beaucoup à ce sport.

A Fasina, les gens s'adonnent à la pêche exclusivement en vue de la consommation familiale. La pêche

à la ligne au bord de la Mananara est pratiquée surtout par les jeunes écoliers. En été les femmes s'en vont en groupe à la pêche avec des nasses. Les hommes capturent les grosses anguilles la nuit avec des hameçons dans la Mananara ou avec des harpons dans les ruisseaux peu profonds à la lumière des torches de bambous. Les anciens pratiquaient jadis une sorte de pêche par empoisonnement de l'eau appelée "mafiama" (rendre saoul). Pour cela, ils employaient des feuilles de zemby pilées ou des feuilles de mpamakivato et de famamo (1) qu'ils jetaient dans un étang ou dans un lac ; les poissons intoxiqués par le produit remontaient à la surface où il était facile de les ramasser. A première vue, ce procédé est déconcertant, cependant, il est, à notre avis, moins nocif que certaines pêches comme celle à la grenade par exemple qui, non seulement détruit les poissons, mais les font fuir. Bien qu'il soit néfaste, ce moyen reste toléré et utilisé par les évolués alors que le premier est défendu. Les paysans savent, cependant, en limiter l'utilisation et ne pratiquent pas cette pêche au moment de la ponte. Un autre système, le vitrana qui consiste à fabriquer un barrage à vannes à l'endroit où un ruisseau afflue à un fleuve. Quand celui-ci grossit, l'eau et les poissons remontent le ruisseau. Avant la baisse de l'eau, on prend soin de placer une nasse devant la vanne. Quand l'eau descend, les poissons qui repartent avec l'eau se trouvent enfermés dans la nasse. On place aussi des nasses en bambou ou en raphia avec des appâts dedans, directement dans la rivière. Depuis quelques années, on repeuple la rivière de Mananara peu poissonneuse à cause des torénts, avec du tilapia importé d'Afrique par les soins

(1) Famamo : non générique de toutes les plantes dont on se sert pour empoisonner le poisson. Ensuite mpamakivato (litt. qui brise la pierre) et zemby sont des espèces non identifiées.

du gouvernement malgache. Mais ce genre de poisson très herbivore dévore les jeunes pousses de riz ; d'autre part il est très difficile de le prendre, il reconnaît facilement le filet et le hameçon. Pour consommer suffisamment de poisson les habitants sont obligés d'acheter du poisson de mer fumé à des marchands ambulants, ou directement au marché de Mananara.

Dans un pays où tout pousse, il est surprenant de constater que les habitants de Fasina n'ont pas assez de fruits. Chaque paysan a, bien entendu, quelques pieds de bananiers dans son champ, mais il ne s'en occupe presque pas, il n'y vient que lorsque la réserve de riz s'épuise ; le plus souvent, ce sont les chasseurs ou les passants qui mangent les fruits. Il y a plus d'une cinquantaine d'années, la famille de Tatitry a cultivé un letchier (1) à Fasina, tous les ans, les villageois s'en partagent les fruits, donc on les aime. Cependant, un demi-siècle plus tard, on compte moins de dix pieds de letchier à Fasina. Les orangers, les mandariniers, les cerisiers existent à Fasina depuis longtemps mais ils restent en état d'échantillon permanent. A la sortie de Fasina pousse un citronnier, les habitants du village viennent en cueillir les fruits pour guérir la toux, mais personne n'éprouve le besoin d'en planter chez soi. Les fruits sont donc considérés d'une importance secondaire, ils ne se vendent presque pas, on se les partage. La nature sauvage offre à elle seule de nombreux fruits, tels le voangy ala (orange sauvage), la goyave, la grenadelle, le voandro (mûre), le voandrofia (fruit du raphia), le voandongoza, le jaque, le voasorindrina, le voantodinga (*Sarcochlaena grandiflora*, Thou), etc. Par contre le cocotier est très apprécié dans cette

(1) Letchier : arbre originaire de Chine, de la famille des sapindacées très répandu sur les côtes orientales de Madagascar.

région pour son fruit et surtout pour la beauté de son feuillage. On le plante pour orner le village et les champs. Quant au manguier, on le trouve sur tous les chemins allant de Mananara à Mandritsara. Entre Marofototra (60 km au Nord-Ouest de Fasina) et la chaîne d'Antanetilava (27 km à l'Est de Fasina), on constate que les manguiers n'ont pas de fruits. Les villageois attribuaient cela au passage d' Anjoatsy (1) (Une famille d'Anjoatsy avait choisi l'ombre d'un manguier pour se reposer après une longue marche ; un fruit tomba sur la tête d'un bébé et le tua, depuis, raconte-t-on tous les manguiers de cette région ne produisent pas de fruits). Au plan scientifique, ce fait s'explique par la situation géographique de cette région, Marofototra et Antanetilava étant à cheval sur la mer et les hauts plateaux, le sol est trop humide et la température fraîche au moment où les manguiers fleurissent. Les manguiers fournissent beaucoup de feuilles et de fleurs mais ne donnent pas de fruits.

Si nous essayons de conclure ce que nous venons de voir avant de passer au chapitre suivant, nous constatons que le Malgache voit le monde qui l'entoure sous deux aspects : le territoire des ancêtres (tanindrazana) où se trouvent les tombeaux des Ancêtres paternels ou maternels ; loin de l'oublier il s'y réfère

(1) Anjoatsy : nom d'un groupe arabisé du Nord-Est, célèbre dans l'art de la magie. On peut le rapprocher du groupe Onjatsy signalé dans le Sud-Est. Cf. FLACOURT (E. de) dans Collection des anciens ouvrages concernant Madagascar, Tome VII, p.7 et DESCHAMPS (H.) dans Histoire de Madagascar, p. 48. Voyez aussi FERRAND (G.) Les musulmans à Madagascar, Tome II, p. 41-50.

à chaque instant, à chaque moment important de sa vie. Ensuite il y a le territoire-domicile qui ressort du domaine administratif. Cependant, pour un Malgache qui vit à proximité des tombeaux de ses Ancêtres, les deux notions : territoire -tanindrazana et territoire-domicile s'imbriquent l'une dans l'autre ; les tombeaux des Ancêtres étant le point d'appui du monde réel et du monde religieux.

o o

o

CHAPITRE DEUXIEME

ORIGINE DES HABITANTS SELON L'HISTOIRE ET LES
MYTHES

A - APERCU HISTORIQUE DE LA REGION

Akoho lahy mañeno
Ambinañin'i Manañara.

"Un coq chante à l'embouchure du Mananara"

Une première source de renseignements sur l'histoire de la région de Mananara nous est fournie par le cahier de Mihary Botobe d'Ambodiadabo ; elle est complétée ensuite par les récits des anciens : de Misibo Paul de Mananara, de Bedy d'Antsirabe-Fontsiarivo, ainsi que d'Indapa de Sandrivazaha.

En essayant de ne pas trahir le texte original malgache, nous traduisons ici les textes de Mihary et les entretiens que nous avons eus avec des anciens et que nous faisons suivre de nos commentaires.

Avec les textes de Botobe Zamanisataina, père de Mihary Botobe, nous sommes pour la première fois, en présence d'un document historique écrit, daté, et signé, donc authentique. L'auteur nous cite sa source : un vieillard du nom de Tsibahany, originaire d'Antsiramanga, localité située à une dizaine de kilomètres au Sud-Ouest de Mananara. Le caractère oral de ces textes est indéniable, l'original malgache est plein de répétitions. Le parler est figé à l'écriture sous son enveloppe mythique sans souci d'ajustement littéraire de la part de l'auteur. Si nous ne connaissons pas Tsibahany, nous savons cependant que Botobe Zamanisataina descend

des Malata (1). Il est fier de son clan. A sa mort, il a laissé à son fils Mihary Botobe un cahier contenant ses recueils, ce dernier a bien voulu nous communiquer ces textes. Donc l'intérêt de ces textes est double, vérité d'une part et amplification possible d'autre part. Confiance doublée d'un esprit critique, voilà l'attitude qu'on doit avoir en abordant Botobe Zamanisatana.

1) - Histoire des "Sambiarivo" et du fleuve de Mananara

"A Mananara, depuis le règne des Antaimbarikandana, ce fut celui des Malata. Le nom de Sambiarivo donné par les Malata aux Antaimbarikandana provient du fait que la plupart des noms de rois Antaimbarikandana contenaient la terminaison : ARIVO, à savoir :

- 1) Totoarivo
- 2) Kaloarivo
- 3) Bearivo
- 4) Volarivo.

Les Malata, derniers venus, arrivèrent du Sud et les Antaimbarikandana se soumirent à eux sans livrer de combat. Et, lorsque les Malata ont réuni les Antaimbarikandana pour les haranguer en demandant leur nom, ils répondirent : "arivo" d'où l'origine des Sambiarivo(2). Mais leur vrai nom c'est Antaimbarikandana, qui évoque le temps où la forêt couvrait le pays (3).

-
- (1) Malata ou Zanamalata : groupe régnant qui avait fondé le royaume betsimisaraka, son nom se rattache au français mulâtre, car le groupe régnant tirait son origine des métis européens.
 - (2) Sambiarivo : de samy ou samby (à la fois) et arivo (mille). Ce terme existe aussi dans la terminologie politique sakalava, avec un sens différent, cf. BARE (J.F.), Conflits, et résolution des conflits, p.184.
 - (3) Antaimbarikandana : du pays des Varikandana, lému-riens, (*Lemur variegatus*, Kerr) ; les varikandana de la côte orientale malgache n'habitent que dans des forêts vierges.

Ce sont ces Sambiarivo qui ont fait venir à Mananara le devin (mpanazary) Sakatroala originaire de Mananara de Matahitsomotra d'Antalaha. Arrivé à Mananara, les Sambiarivo l'ont prié de prophétiser parce qu'ils ont reconnu en lui un saint. Sa prophétie s'exprima comme un rêve : "L'eau de la Mananara de Matahitsomotra déjà calmée (voamboatra), je vais en chercher et la verser dans cette rivière qui s'appellera ainsi Mananara". Il partit chercher cette eau domptée à Antalaha et à son retour la versa dans la rivière qui depuis s'appelle Mananara. Ce fleuve, autrefois, s'appelait Ambatondrahilanionimainty. C'est Sakatroala qui a amené Rabeanona avec lui, et ses descendants s'appellent les Zafibeonona et sont enterrés à Ambatifitra.

A cause de la renommée d'Amboavavy, petite fille de Sakatroala, chaque grand événement était annoncé en prélude par des bruits de canon à Ambatifitra.

Et c'est l'eau versée par Sakatroala qui est à l'origine du nom du fleuve Mananara. Les Sambiarivo n'habitaient pas de gros bourgs mais de petits villages construits au gré des pionniers. Ils ont aménagé les grottes en tombeaux et ceux-ci contenant des ossements d'hommes inconnus portent le nom de Sambiarivo.

Cette histoire a été racontée par un vieillard du nom de Tsibahany originaire d'Antsiramanga".

Ambodiadabo, le 4 décembre 1902
signé : Botobe ZAMANISATAINA.

REMARQUE

La lecture de ce texte nous apprend que les premiers occupants furent les Antaimbarikandana. Ce mot est composé de anta ou antai (gens originaire de) et de varikandana (lémurien, sorte de singe à queue longue et panachée, au col et au ventre blanc). Les betsimasarakas ont l'habitude de donner des noms de clan soit à partir de tabou, soit d'après la situation géographique : plateau, forêt, plaine ; on peut donc supposer que les Antaimbarikandana ne mangeaient pas de Varikandana (lémurien). On peut également supposer que ce surnom leur a été imposé parce qu'ils habitaient la grande forêt de l'Est réputée pleine de varikandana. En tous cas, ce sobriquet nous donne la certitude que les Antaimbarikandana n'étaient pas les premiers à habiter cette région ; ce sont leurs prédécesseurs qui leur ont donné ce surnom.

Les Antaimbarikandana avaient une influence très importante dans la région. Ils ont fait venir le devin (mpanazary) Sakatroala pour calmer le fleuve Mananara qui était très méchant. En se conciliant les esprits du terroir, les Antaimbarikandana ont rendu cette région hospitalière et habitable, et ont aménagé des grottes en tombeaux. Bref, ils ont acquis le titre de tompontany, c'est-à-dire maître de la terre et premiers occupants.

Ce texte nous montre implicitement que les habitants de cette région étaient classés par tabou et par profession : selon le tabou, ceux qui ne mangent pas des lémuriens (Antaimbarikandana) et selon la profession, ceux qui ont des charismes particuliers, comme les devins (mpanazary) (1).

L'implantation des Malata, originaire du Sud,

(1) Mpanazary : devin, astrologue, prophète.



s'est passée sans combat. Mais leur histoire est moins connue que celle de la devineresse Amboavavy. Certains interdits décrétés par celle-ci (Amboavavy) sont encore respectés scrupuleusement par la majeure partie de la population de la Sous-Préfecture de Mananara, tels le repos du jeudi et l'interdiction de cultiver des haricots sur la rive gauche de Mananara. Certaine tradition de la région affirme même qu'Amboavavy était reine de Mananara. Cependant, les Malata semblent avoir absorbé les cultes d'Amboavavy, autorité spirituelle de la région, parce qu'ils ont réussi à se faire enterrer à Ambatifitra et à Mahakenda, domaines sacrés de la Reine. On ne peut pas dire que les Malata aient aménagé les grottes d'Ambatifitra en tombeaux puisque dans le texte les bâtisseurs sont les Antaimbarikandana. Dans le cas qui nous intéresse, nous avons donc ici l'image d'une intégration parfaite dans une société traditionnelle malgache à savoir la possibilité de se faire enterrer dans les tombeaux des premiers occupants (tompontany)(1). Tout le monde sait que dans une société traditionnelle, le temporel et le spirituel s'imbriquent l'un dans l'autre, sinon, il ne pourrait pas y avoir assimilation, mais superposition de cultures.

Le récit suivant nous montre une autre puissance étrangère, celle des Hôva d'Antsihanaka. Ils ont adopté une autre voie que celle suivie jusqu'à présent par les Malata. C'est ce que nous allons maintenant découvrir.

(1) Les Malata ont pu s'intégrer au pays, parce que leurs mères étaient des autochtones.

2) - Histoire de l'arrivée des Hôva (1) à Mananara
dit Vohibinany

"Itsantsa fut le nom du Malata qui régna à Mananara. A la mort d'Itsantsa, son fils Valongalona lui succéda. Le règne de ce dernier fut suivi par celui de Volandranomasina sa fille. Après Volandranomasina, ce fut le règne de Taolampañanina, neveu de Valongalona.

Malazahita et Tsikaka en colère dirent à Tsimiadifady : "Pourquoi as-tu intronisé Taolampañanina, fils de notre soeur, alors que nous les fils de Volandranomasina, nous sommes encore vivants. Si tu ne veux pas régner, pourquoi n'as-tu pas donné le trône à moi Malazahita ou à Tsikaka ? Il en fut ainsi parce que ces deux hommes n'habitaient pas à Vohibinany, mais à Nosimanasy et n'ont pas assisté à la délibération (tsy nahare jery). Mais Tsimiadifady n'a pas accepté leurs propositions. Malazahita répondit alors ; "Si tu ne reviens pas sur ta décision, mon grand frère, nous aurons à nous battre". Tsikaka fut aussi du même avis que Malazahita et tous les deux lui firent la guerre.

Tous les habitants de la haute vallée furent rassemblés par Malazahita et Tsikaka. Les Antevakahina, c'est-à-dire les habitants de la côte furent conduits par Tsimiadifady et Tolampañanina. La bataille eut lieu à Antsirananilonjy (Ambanisary). Après trois mois de

(1) Hôva, nom générique des castes libres qui ne sont pas nobles en Imerina. Dans ce sens, il s'oppose à Andriana ("noble"). En dialecte betsimisaraka, Hôva désigne les habitants de l'Imerina sans distinction de caste. En ce sens il s'oppose aux autres noms de "tribus", Betsimisaraka, etc. Dans ce travail le mot sera employé dans le sens qu'il a en dialecte betsimisaraka soit comme synonyme de Merina.

combat, Tsimiadifady et Tolampañanina dirent à Malazahita et Tsikaka : "Nos provisions sont épuisées, nos sagaies presque inutilisables, donc nous allons chercher des provisions". Les deux adversaires acceptèrent la proposition. En fait Tsimiadifady et Taolampañanina ne manquaient pas de provisions, mais à la vue du nombre impressionnant des renforts venant de la haute falaise (Rango-Ambony) pour soutenir Malazahita et Tsikaka, ils eurent peur, parce que les Antevakahina n'étaient pas en nombre suffisant. Profitant du délai, Tsimiadifady et Taolampañanina ont employé la ruse : ils ont fait appel aux Hôva d'Antsihanaka. Lorsque ceux-ci arrivèrent, Tsimiadifady et Taolampañanina dirent à Malazahita et à Tsikaka que le délai de trois mois étant expiré il fallait reprendre le combat. Alors la lutte reprit. Tsimiadifady et Taolampañanina affrontèrent leurs ennemis avec l'aide des Hôva munis de fusils à baïonnette (Benetra). Malazahita et Tsikaka voyant cela dirent à leurs sujets : "Nous ne pourrions pas les vaincre, nous allons arrêter le combat". Ils s'enfuirent, mais les Hôva les poursuivirent et les rattrapèrent, puis conduisirent Malazahita et Tsikaka à Radama Rainy leur roi; de là au Sud de l'Imerina c'est là qu'ils moururent.

Après la fin du combat, Taolampañanina régna ; mais cette bataille installa les Hôva à Mananara. C'est Ramboa qui conduisit les Hôva à Mananara. Radama Rainy fut content de l'exploit de Ramboa qui amena en otage en Imerina Malazahita et Tsikaka. Après cela, Radama descendit sur la côte (ambaniravinkazo) pour installer des garnisons à chaque port. Ainsi les Hôva conquièrent Madagascar.

Les descendants d'Itsantsa se soumièrent à l'Administration hôva et Radama prononça ce discours : "Vous les Malata, vous faites partie de mes amis (Havako), ainsi je vous déclare ceci : Vous n'êtes pas obligés à me donner du Vodihena, ni de m'apporter du Vorompangady, du Vary Zehy. Vous n'allez pas non plus porter

du Hazo-Iava, je vous demande seulement de payer un Variraiventy (1) par tête d'individu pour que je connaisse le nombre d'habitants dans mon royaume. Telles furent les obligations des descendants d'Itsantsa. Les Hôva ne pouvaient pas aller à l'encontre de ce que Laidama (Radama) avait prescrit en faveur des descendants d'Itsantsa. Quant à Intoma et Indiamanjary qui étaient avec Itsantsa lors de la prise de Mananara ils l'aiderent pour administrer le pays et obtinrent de lui des terres. Leurs descendants sont les Zafindrainidio, ils habitaient autrefois à Antsiramanga, mais ils n'ont aucun lien de parenté avec les Malata. Les tombeaux des Zafindrainidio sont au Sud, à Mangalimaso, dans la région de Fénériver. Les Zafinijimina qui étaient aussi à Lanivato, près du fleuve Morond. C'étaient des hommes forts (fanarolahy), car lorsque Itsantsa devait occuper Mananara, il prit avec lui Ijimina pour l'aider. Après la conquête, Itsantsa lui dit : "Les Zafinijimina sont mes amis (havako), ils peuvent faire tout ce que je fais et ont les mêmes droits que moi aux saluts, on peut leur dire : "Tsarava Tompoko" (2), bien qu'ils ne soient pas des Malata, mais des gens venus de Fénériver. Ils n'ont aucune parenté avec les Malata, ce fut seulement leurs amis".

Ambodiadabo, le 5 décembre 1902
Signé : Botobe Zamanisataina

-
- (1) Le sens général de cette déclaration est que les Malata sont dispensés de toute prestation en nature en échange d'une prestation unique en argent. Vodihena, lit. "quartier arrière de viande (de boeuf)" autrefois en Imerina la part réservée au souverain ; vorom-pangady, "coup de bêche", corvée ; vary zehy, mesure de riz donnée comme tribut, cf. Dictionnaire Abinal et Malzac. Zehivava "corbeille ronde d'un empan de diamètre et de profondeur ; son contenu de riz donné comme présent ou comme tribut" (p.871) ; hazo lava, lit. "bois long", prestation en bois de construction. Le variraiventy était la 720e partie de la piastre d'argent, la plus petite subdivision de la monnaie malgache, l'expression signifie lit. "un seul grain de riz", c'est-à-dire le poids d'argent d'un grain de riz.
- (2) Tsarava Tompoko : "Portez-vous bien, Monseigneur". Salut réservé aux princes et aux nobles.

REMARQUE

Ce texte d'un intérêt sociologique et historique très important nous montre le système de l'organisation politique des Malata qui est celui d'une société agnatique avec prépondérance du père ou, en l'occurrence, celle de son aîné sur tous les membres du clan (foko).

Les Hôva, en s'installant à Mananara avaient bénéficié d'un régime en place affaibli par une guerre. A la mort de Valongalona (son père), Tsimiadifady a transmis le pouvoir à son neveu.

Voyant le fils de leur soeur succéder à leur père, les deux frères de Tsimiadifady, Malazahita et Tsikaka (1) ont naturellement contesté. Cette transmission de pouvoir, nous allons essayer de comprendre si elle est volontaire ou codifiée.

La transmission normale, en matière administrative et religieuse, dans une société agnatique doit passer par les enfants mâles en commençant par l'aîné. La succession au trône ne devrait donc pas se passer en dehors des trois frères. D'où la question : "Si tu ne veux pas régner, pourquoi n'as-tu pas donné le trône à moi Malazahita ou à Tsikaka ?". La question est maintenant de savoir pourquoi Tsimiadifady, l'aîné, n'a pas voulu succéder à son père. Deux hypothèses sont possibles : soit que le choix de Taolampañanina vienne de la volonté de Valongalona, le roi défunt, soit qu'il vienne de Tsimiadifady. Au cas où le choix viendrait du défunt, personne n'a le droit d'aller contre la dernière volonté

(1) Ces noms propres signifient littéralement :
 Tsimiadifady : qui ne discute pas des tabous.
 Malazahita : n'est célèbre que lorsqu'il est vu.
 Tsikaka : ce n'est pas une bête.

d'un mourant. Tsimiadifady en plaçant son neveu Taolampina sur le trône n'a fait qu'entériner la volonté de son père. Mais la question de Malazahita qui dit : "Si tu ne veux pas régner" ; semble prouver que la décision a été prise en faveur de Tsimiadifady. Cette question suppose que le désistement fut fait au moment de la transmission, c'est-à-dire à la mort de leur père en présence du conseil de Fokonolona (communauté villageoise). N'étant pas présents, nous dit le texte, les deux frères n'ont pas assisté à cette délibération (tsy nahare jery). La deuxième hypothèse, si le choix venait de Tsimiadifady, par le fait de la circoncision, selon la tradition, l'oncle maternel avale le prépuce de son neveu. Cette cérémonie rend le neveu égal à son fils naturel pour tout héritage. S'il y a plusieurs oncles, lequel avale le prépuce ? C'est l'aîné. Par conséquent, il est donc possible de supposer que, n'ayant pas d'enfant (capable) de porter son droit de régner, il abdique en faveur de son neveu (1). On peut conclure que le pouvoir de Taolampañanina est légitime. Cependant, le texte souligne avec regret que la bataille qui suivit l'installation de Taolampañanina au trône de Valongalona, son grand-père, installa les Hôva à Mananara. Ce qui nous laisse entendre que l'exercice du pouvoir a une certaine limite. Il ne peut se faire au détriment du peuple. En d'autres termes, le pouvoir ne doit pas être tourné au bénéfice de celui qui le détient, mais pour le bien de tous. Donc l'appel aux Hôva n'était pas nécessaire, il était même funeste pour le peuple et pour les Malata. Ce texte constitue un témoignage de réprobation à l'égard du gouvernement

(1) Une histoire analogue s'est passée en Imerina : Andrianambonimena, neveu utérin du roi Andriamasinalona fut installé à Alasora. cf. DEILLVRE (Alain) in Interprétation d'une tradition orale, thèse de 3e cycle Paris, 1967, 444p. Notam. à la page 323.

Malata vers la fin de leur règne. Les tompontany vont maintenant passer d'une structure égalitaire à une structure fortement hiérarchisée, sous la domination des Hôva d'un côté et des Malata de l'autre. Nous sommes en pleine histoire politique du pays : les Hôva s'installent à Mananara, Malazahita et Tsikaka sont envoyés en otage en Imerina, Taolampañanina (1) règne toujours, mais le peuple supporte désormais des charges de plus en plus lourdes : le vodihena, le vorompangady, le vary zehy, le hazo lava et le variraiveny.

Il est bien évident que cette lutte intestine a beaucoup obscurci l'histoire des Malata, c'est pourquoi on en parle peu dans la région de Mananara ; Amboavavy seule domine l'histoire.

Avec les Hôva les difficultés étaient d'un autre ordre. Les soldats de Radama qui détenaient la garnison de Soaviñarivo (à 6 km de Mananara) se souciaient peu du bien de la population, leur rôle était de maintenir la suprématie de Radama et de s'enrichir au détriment du peuple. Avec la complicité de quelques riches

(1) Orthographié "Tolpahane chef de Manahar in : "Procès verbal de la Commission envoyée à Sainte-Marie à Teintingue sur la goëlette, la Virginie par Monsieur ROUX, chevalier de l'ordre royal et militaire de Saint Louis, commandant particulier des établissements français à Madagascar, à l'effet de recevoir le serment de fidélité des principaux chefs et naturels de la province et république de Tanibay à sa Majesté le Roy de France", dans DECARY (Raymond). L'Etablissement de Sainte Marie de Madagascar sous la Restauration et le rôle de Sylvain ROUX. Société d'éditions, Paris 1937, p. 459.

A notre plus grande satisfaction, nous constatons que Taolampañanina est issu de l'illustre Rafandazo de Fasina du côté de Tsaratany, son père. Il est le frère cadet de Tsaralaza, Ravy, Ravoasa et Maromahita. A partir de ce texte, nous pourrions désormais faire une critique historique de notre recherche.

chefs de la région, ils se sont livrés au trafic des esclaves venant soit des Iles Comores, soit de la Côte Orientale d'Afrique, vendant parfois même comme esclaves des Malgaches qui n'arrivaient pas à payer leurs dettes. A cette époque, les rafles d'enfants étaient fréquentes, ces derniers étaient vendus aux trafiquants d'esclaves. Tout le monde cherchait à s'enrichir au dépend d'autrui. S'ajoutait à cela, dit Lemaintina d'Ambodivohitra, la lutte d'influence chez les Hôva. Bien qu'ils ne soient pas tous nobles (Andriana), ils voulaient tous avoir le droit au salut de politesse "Tsarava tompoko" réservé à la noblesse. Malgré les protestations des nobles, cette salutation prit place même dans le bas peuple. Même à présent, dans la région de Mananara, les personnes d'un certain âge se saluent encore par ces mots "Tsarava Tompoko"(1). Plus tard, après la suppression de l'esclavage, la situation a pu être changée, des rapports plus humains ont pu s'établir entre les Hôva et la population. Des écoles ont pu être ouvertes dans les grands centres, notamment à Soavinarivo et à Tanibe canton de Sandrakatsy (cinquante kilomètres à l'Ouest de Mananara) - Mais les Hôva n'ont pas fait souche à Mananara, les restes de leurs parents défunts ont tous été rapportés à Tananarive, à l'exception de la famille de Razafindralambo Alfred ; marié à une jeune fille du pays, il a fait construire une belle tombe en dur dans sa concession d'Ambodikily où repose déjà son père.

Radama Rainy qui a mis en pratique l'idée géniale d'Andrianampoinimerina, son père, à savoir :

(1) Le mot "salama" adopté par le Président Tsiranana comme la salutation officielle malgache n'est employé par la population de Mananara que dans les relations avec les agents de l'administration (Fanjakana).

l'unification politique de Madagascar, ne possédait pas tous les moyens souhaitables pour mener à bien cette oeuvre d'unification. Partout où ils se sont installés, les soldats hôva se sont présentés comme supérieurs aux autres et ont essayé de s'imposer, plutôt que de collaborer efficacement avec les autorités locales. Ces phénomènes n'étaient malheureusement pas propres aux Hôva, tous les Gouvernements qui se sont succédés à Madagascar avant ou après l'indépendance nationale, n'ont jamais pu établir des rapports efficaces entre les gouvernants et les administrés. Le fossé qui sépare la communauté villageoise (fokonolona) et l'administration (fanjakana) n'a jamais cessé de s'agrandir. Le fokonolona rejette tout pouvoir qui n'émane pas de lui et ne collabore pas avec lui. Ce rejet de la puissance étrangère qu'est l'administration se traduit par une volonté farouche du fokonolona de se replier sur lui-même. Il cherche cependant à masquer ce refus par une certaine hospitalité légendaire envers les agents de l'administration car il redoute des espions (mpitsikilo) imaginaires envoyés par le gouvernement auprès des villageois. Cette peur peut même se traduire par une agressivité envers ces agents secrets supposés, comme cela se passait à Mananara au temps des Hôva. A l'apogée de l'espionnage, il est dit que la population de Mananara, effrayée, voulait se venger des espions en les éliminant tous. Chaque Hôva pris subissait un test qui consistait à lui faire répéter cette phrase pleine de h vélaires, que tous les Hôva ont du mal à prononcer, à moins d'habiter la région depuis longtemps : "Akoholahy mañeno ambinañin'i Manañara". soit "un coq chante à l'embouchure du Mananara". Si le Hôva prononçait sans h vélaires "Akoholahy maneno ambinanin'i Mananara", c'était un étranger nouveau venu, donc un espion (mpitsikilo) et

justice devait être faite sur le champ. Au temps de la colonisation et même après l'indépendance des phénomènes analogues se produisirent surtout dans les grandes villes (1). Parfois ce refus de collaboration se traduisait par des interdits portant en général sur certains lieux. Dans certaines forêts de la région de Mananara par exemple, il était défendu de parler avec l'accent hôva, de porter la chéchia (qui faisait partie de l'uniforme des gardes indigènes) et de s'armer d'un fusil, etc. sous peine de se trouver égaré dans la forêt et de ne plus pouvoir retrouver le village d'où l'on était parti.

(1) "Le fonctionnaire n'est que l'agent des Européens, c'est de sa propre subordination qu'il tire son pouvoir, le contenu de sa réalité. Ce contenu du personnage du fonctionnaire malgache ressort clairement d'une légende qui peut être interprétée comme la réaction imaginaire des villageois à la domination administrative : le mpaka fo (traduction littérale : "l'arracheur de coeur"). Les Européens sont organisés en secte et ont besoin, pour des cérémonies mystérieuses qui leur sont propres et dans lesquelles ils puisent le secret de leur pouvoir, de donner à manger des coeurs de jeunes enfants malgaches à des animaux fabuleux ; ces victimes rituelles sont enlevées par des fonctionnaires malgaches (jamais par des Européens eux-mêmes) qui les apportent à leurs maîtres étrangers". G. ALTHABE, Oppression et libération dans l'imaginaire, pp.39-40. V. aussi M. BLOCH, Placing the dead, pp.31-32 : "Perhaps the ambiguity of the relationship of the Merina peasant to vazaha goods is best expressed by the belief in "heart thieves" or "blood thieves" (mpakafo) which vazaha are universally believed to be". Le mythe du mpaka fo est encore vivace dans la région de Fasina, mais plus particulièrement dans les villes.

Le Règne Des Maroandriana (1)

"Les premiers rois de Mananara furent les Maroandriana. On ne connaît pas trop leur histoire, car leurs descendants n'ont pas laissé de récits. Aussi les sépultures abandonnées, dispersées dans la région sont appelées "Sambiarivo", de même que les tombes qui n'ont plus de gardien (mpiambinjiny), ni de parents pour s'en occuper. Par exemple : les tombeaux des Zafibeana où plusieurs morts n'ont plus de famille sont également appelés Sambiarivo.

Après la dynastie des Maroandriana, les Antaimbarikandana régnèrent à Ambatomilona, environ 7 km au Sud-Est de Mananara. Ambatomilona est le nom du fleuve qui passe à côté du village auquel il a donné son nom. Quelque temps après leur arrivée, les Antaimbarikandana se sont divisés en deux : les premiers Volanirana ont leurs tombeaux à Ankorefo, à 4 km environ au Sud d'Ambatomilona ; les seconds ce sont les Antaivolongoza (leur histoire est encore mal connue). Près d'Ankorefo, les tombeaux des Volanirana se trouvent dans des grottes immenses avec grandes salles et galeries, ces grottes sont appelées : Andavakandrehy , lieu de refuge des Volanirana en cas de troubles et invasions ennemies. Dans cette immense grotte on trouve encore du son (ampombolahy) et d'autres vestiges anciens.

A propos des Zafibeana d'Ambatifitra

Lonjibe (tombeau?) de Rabeana, originaire de

(1) Récit de Paul MASIBO.

l'Est (Cap Masoala)(1), qui enfanta Tsifa, Mamatotra et Valo, se trouve à Ambatifitra (colline qu'on observe au Sud-Ouest de Mananara). Rabeanona fut le maître de la terre (tompontany) et son compagnon un homme fort (Fanarolahy) fut Tsiankarana (un antemoro zafisoro originaire de Menambava de Farafangana). En voici l'histoire :

Injakafeno, Rahosotra et Abo sont les frères d'Amboavavy, femme devin (mpanazary) de la région de Mananara ; ils descendent des Zafinivokatra. Les Zafibeana ont demandé à Amboavavy de bénir leur terre car elle était très dure : "Naiaña". Il fut convenu alors : "Si la terre est fertile, elle nous appartiendra à tous, nous y travaillerons ensemble, sans la morceler". Amboavavy accepta la proposition et consentit à guérir la terre. Lorsque la terre fut fertilisée, Amboavavy dit : "Voici les interdits de cette terre : ne pas travailler le riz le jeudi, ne pas cultiver les plantes à récolte rapide (le telovolana : haricots et certaines espèces de lentilles), ne pas verser de sang dans la Fontsiarivo, rivière qui traverse la région des Zafibeana.

Voici la limite du territoire des Zafibeana :

- Au Nord : la mer
- Au Sud : le village de Vohibe
- A l'Est : la rivière Sahamaloto (aux Volanirana)
- A l'Ouest: la rivière Mananara (aux Zafindrogno-masina).

Chose étonnante, il y a une pierre plate, scellée

(1) Les riverains de la baie d'Antongil parlent d'Antsiânana (Est) quand ils désignent le Cap Masoala situé à l'Est par rapport à eux.

par du ciment ; elle a été mise en place par Amboavavy dont le corps a été déposé dessous. Lorsqu'un vrai fils du pays allait mourir ou qu'un événement important, comme la guerre, allait se passer, on entendait tirer des coups de canon à Ambatifitra, comme ce fut le cas en 1914-18 (Guerre mondiale) et en 1960 (Indépendance de Madagascar). Au dessus de la tombe d'Amboavavy il y a une galerie (hitsika) où les gens se réfugiaient quand il y avait des invasions de Marofelaña (1). On y voit encore du son (ampombolahy) et des coraux (vatoharana) venant de la mer.»

A propos des Malata, Paul Masibo nous apporte une autre version. "C'est le Roi qui a pris l'eau de Mananara de Matahitsomotra et qui l'a versée dans l'Onimainty pour qu'il devienne Mananara. A l'embouchure de ce fleuve s'est installé le premier roi des Malata ; le village qui s'y trouvait s'appelait Vohibinany ; dans ce village, il y avait un individu moitié homme et moitié bois. Lorsque ce personnage mourut, on le plaça sur le rocher qui se trouve au milieu du fleuve Mananara, mais on ne l'enterra pas ; quelques temps plus tard, il prit racine sur le rocher et devint arbre. D'où l'appellation de ce lieu : Ambatondrahilany (Pierre de Rahilany)(2).

De ce village sont partis Tsimiadifady et **Tao** lampananina avec les Antevakahina pour combattre Malazahita et Tsikaka de Nosimanasy ; la lutte se passa

(1) Marofelaña : litt. "beaucoup de felaña" (coquillage porté sur le front comme ornement ou talisman par les guerriers). Nom donné aux brigands parce qu'ils portaient des felaña.

(2) Rahilany : évoque l'idée de moitié.

à Antsirananonjy. Quant à la ville de Mananara actuelle, elle a été fondée après l'arrivée des Français : on l'appelait autrefois Ladoany (douane) à cause du port. Mais le Gouverneur (komandy)(1) habitait à Soavinarivo".

-:-

Notons quelques détails pour compléter le récit de Paul Masibo. Il est remonté plus loin dans le passé que Botobe Zamanisatana, il reconnaît qu'avant les Antaimbarikandana, il y avait les Maroandrina qui, à notre avis ne seraient pas des rois, mais plutôt des chefs de famille. A propos des tombeaux d'Andavakandrehy, Zakabe, le guide qui connaît bien ces lieux affirme, contrairement à ce qui est dit plus haut, qu'ils auraient appartenu à des Tsimihety de Mandritsara, ces derniers ayant construit des tombeaux chez eux et n'emportant plus leurs parents à Andavakandrehy. Le guide tient cette information d'un vieux gardien, mort il y a une trentaine d'années, qui connaissait bien ces tombeaux.

Grâce à l'amabilité de Zakabe, nous avons pu la visiter et nous rendre compte de l'importance d'une de ces grottes aménagées en tombeaux. Une cinquantaine de cercueils creusés dans des troncs d'arbres et presque tous sculptés sont alignés au fond de la grotte. Une dizaine de ces cercueils atteignent environ un mètre de haut et deux mètres de long. Un petit détail à noter : quelques cercueils sont placés au pied des autres ; on pourrait donc penser qu'il s'agit de cercueils d'esclaves.

(1) Gouverneur Hôva;

Récit d'Indapa de Sandrivazaha, canton de Mananara

"Voici le récit concernant Sakatroala, cité précédemment dans le cahier de Mihary Botobe, c'est lui (Sakatroala) qui a apporté l'eau d'Antalaha dans un panier (filet) (antomby)(1).

Sakatroala est un devin (mpanazary) originaire de l'Est, dans la région d'Antalaha. Il a quitté son pays natal avec deux amis pour descendre plus au Sud, il a passé à Mananara. Tous les trois ont apporté de l'eau dans un panier. Sakatroala s'arrêta un moment à Fahambahy (Manambolosy) et les deux autres continuèrent leur chemin jusqu'à Matjanana, province de Fianarantsoa. Les habitants de Fahambahy accueillirent Sakatroala avec joie et s'apprêtèrent à lui faire honneur en tuant un boeuf. Mais Sakatroala refusa qu'on lui tuât un boeuf en disant : "Je suis un pêcheur spécialiste de nasse. Si vous voulez m'offrir un festin (fahana), donnez-moi seulement une liane (vahy), cela me suffit. Lorsque vous aurez cette liane vous la laisserez dans l'eau qui est au-dessous de votre village, puis je viendrai la chercher". Tout le monde fut stupéfait, mais personne n'osa aller à l'encontre de son désir. L'ordre fut exécuté. Sakatroala en fut aussi content que si on lui avait tué un boeuf. Ce fut l'origine du nom de Fahambahy (offrande de liane), car autrefois le village de Fahambahy s'appelait Andratambe, le petit ruisseau qui passe à côté, porte le nom d'Andranomainty (eau noire) parce que la liane l'a noircie.

Sakatroala avait des enfants. Après avoir longtemps vécu à Fahambahy, il envoya un de ses enfants

(1) Antomby : corbeille à noeuds faite avec l'écorce des pétioles de raphia ou de ravinala (arbre du voyageur).

remonter le fleuve Mananara jusqu'à sa source et cueillir une feuille (d'arbre) à l'embouchure de chaque bras du fleuve. Sa mission terminée, l'enfant revint avec des feuilles et les offrit à son père. Sakatroala les examina une à une. Lorsqu'il arriva à la feuille provenant de l'embouchure de la rivière de Sandrakatsy, il dit qu'il allait s'établir à l'embouchure de la rivière de Sandrakatsy. Puis sa femme et lui, ainsi que ses enfants quittèrent Fahambahy pour s'installer au bord de la rivière Sandrakatsy. Sakatroala avait emporté avec lui deux pagaies de *halampona* (nom du bois). Il s'installa avec les siens à l'endroit appelé *Ambatoharanana*. Un jour qu'il se promenait autour du village, non loin de là, il découvrit un petit marais et y planta les deux pagaies. Au bout de quelques instants, celles-ci poussèrent pour devenir deux grands arbres. L'un de ces arbres est mort, l'autre vit encore de nos jours. On a appelé le village qui se trouve non loin de là : *Ambodihalampona*, à cause de ces deux pagaies de *halampona*. Le lac sur lequel ont poussé les deux arbres devint sacré, on lui donna le nom de *Tsidikandambo* (Ne peut pas être franchi par un sanglier), parce que tout sanglier qui traverse cette eau périt. Ce lieu sacré se trouve au Sud du village d'*Ambodimampay*, sur le chemin qui conduit à *Ampasina*, canton de *Sandrakatsy*. Tous les *Zafindragnomisandy* habitant à *Ambodihalampona* sont encore des descendants de Sakatroala, le devin venant d'*Antalaha*, de même les descendants de *Marorazana* dit *Mpanjakafotsy* qui vivent encore à *Ambodihalampona*".

-:-

Le texte qu'on vient de lire relatant la vie du célèbre devin Sakatroala n'a pas besoin de commentaire, sinon au sujet de la liane (*vahy*) offerte à la place du boeuf. La tradition veut que cette liane qui a noirci l'eau de la rivière Fahambahy, soit aussi à l'origine de la fécondité des poissons très nombreux dans cet endroit.

Récit de Bedy d'Antsirabe-Fontsiarivo

"Les premiers habitants de Mananara furent les Maroandriana (les nombreux rois), comme leur nom l'indique, il n'y avait pas de roi régnant, chacun vivait à sa guise. Cependant il y eut des guerres car cette période fut de courte durée, des descendants de Volamena, les Zafimbolamena, habitants de Majunga, sont venus pacifier la région et l'administrer. Les Zafimbolamena régnèrent pendant 4 ans.

Ensuite les Jingô venant du Nord-Ouest, d'Analalava ou de Nosibe, livrèrent combat aux Zafimbolamena. A cause de leur force et du nombre de brigands (Marofelana) qu'ils amenèrent, les Zafimbolamena furent battus. Durant le règne des jingô, il n'y eut aucune période de paix dans le pays mais des troubles sans fin, des luttes entre différents clans et des guerres civiles qui firent des esclaves pouvant être vendus. Le plus horrible, c'est qu'à la mort d'un jingô, on sacrifiait un esclave pour l'accompagner dans son tombeau (dans la tombe on plaçait le jingô sur le cadavre de l'esclave (ataolafika). Malgré cela, les jingô ont régné durant vingt ans.

Après les jingô, il y eut un homme du nom de Rabetrano venant de Maroantsetra, c'est un Sihanaka qui demeura longtemps dans la région (Sihanaka valonvontaka). Rabetrano donna naissance à Beminofo, Bikotragna et Mahariaka. Deux clans habitaient dans la région de Mananara, du côté Nord, dans le canton de Manambolosy, l'un s'appelait Antaimadiorano et l'autre Antagnanavona. Le peuple de cette région devant le malheur et la souffrance infligés par les jingô, en particulier par Tsiagnala, chef de leur armée, paya Beminofo et Bikotragna pour les chasser. Alors la lutte s'engagea entre Tsiagnala et

ses troupes d'un côté et les troupes de Beminofo et Bikotragna de l'autre. Après une longue lutte, Tsiagnala fut capturé vivant et condamné à mort. Avant d'arriver à le tuer, il se passa une chose étrange, toutes les méthodes pour le mettre à mort échouaient : les sagaies ne pouvaient pas le transpercer, le feu ne le brûlait pas, les haches ne le coupaient pas. A la fin, c'est lui-même qui a indiqué le procédé pour le faire mourir : "Si vous voulez me tuer, moi Tsiañala, dit-il, prenez un chien tout noir, coupez lui la gorge, versez le sang qui en sortira dans ma bouche et je mourrai, sinon, je continuerai à parler (à vivre) malgré tous les supplices". Ainsi fut fait, Tsiagnala mourut et la paix fut rétablie, les Antaimadiorano et les Antagnavona leur donnèrent le droit d'administrer leur pays, dans la région d'Antsakabary. Ils s'y installèrent tous les deux, ainsi que leurs femmes et leurs enfants.

A Mananara, l'administration était vacante, les Malata en ont profité pour y entrer et pour y régner. Il n'y eut pas de bataille, le pays fut à peu près calme".

-:-

Deux éléments nouveaux viennent enrichir l'histoire de notre région : les Zafimbolamena et les Jingô. Les Zafimbolamena, c'est évident, ce sont les descendants des rois sakalava de Majunga. Au XVIIIe siècle, les Sakalava étaient plus puissants que les Merina, ils sont parvenus à étendre leur influence jusque dans l'Océan Indien. Nous verrons plus tard ce qui reste de la culture sakalava dans notre région, surtout dans le domaine cultuel. Quant aux Jingô, aux moeurs redoutables pour le pays, ils seraient venus entre le règne de Maroandriana et des Malata. Les Jingô seraient-ils donc des Sambiarivo ? Ont-ils régné vraiment, ou étaient-ils des pillards (marofelana) qui se seraient installés dans la région et qui auraient semé la terreur parmi la population ? Le récit, hélas, reste muet sur toutes ces questions.

Récit de Monsieur TARAFINA, originaire
d'Ambodimanga, canton d'Antanambe

Autrefois, au temps du Gouvernement Hôva, la région de Mananara a été divisée en plusieurs territoires "faritany" différents. Ainsi le territoire compris entre le fleuve Anove et la rivière d'Ivontaka, c'est-à-dire le canton actuel d'Antanambe, fut appelé le territoire de Laditra. Ce territoire n'était pas soumis aux corvées "fanompoana", ses habitants vivaient en paix, sans crainte. Un jour cependant, un navire jeta l'ancre à Manompana. Le Komandy (gouverneur militaire hôva) rassembla toute la population de la contrée de Laditra dans la presque île d'Antsirakimahela où un parc préparé d'avance attendait la population qui devait écouter un grand discours "Kabary", disait-il. Lorsque toute la foule fut rassemblée dans le parc : hommes, femmes, vieillards et enfants, on referma l'entrée de l'enclos. Ensuite, les soldats du Komandy séparèrent les habitants rassemblés selon leur taille ; ceux qui arrivaient à la hauteur du nombril d'un côté et ceux qui ne le dépassaient pas de l'autre. Ceux qui dépassaient le nombril, c'est-à-dire tous les adultes, furent massacrés. Quant aux enfants on ne sait pas ce qu'ils sont devenus. Cependant, on peut penser qu'ils ont été embarqués sur le bateau resté non loin de là, à Manompana. Après ce massacre, la terre Laditra devint déserte et fut le repaire de toutes sortes de brigands : Jirika, Tontakely et Marofelana. Dès qu'un passant s'aventurait dans cette contrée, il était tué quel que fût son grade dans la société. Cette situation causa bien des soucis aux Hôva qui cherchèrent un homme fort du pays, un fanarolahy, pour pacifier le territoire. Mafaringary, originaire d'Ambodimanga-Ninindrova, fut cet homme fort qui apaisa le pays ;

pour y parvenir il demanda des soldats pour l'aider, un grand nombre fut mis sous ses ordres et il partit affronter les brigands. Avant de combattre il campa avec ses soldats à Rantafohy, ils préparaient le repas pendant que Mañaringary inspectait les lieux. Son fils qui le suivait, fatigué du long voyage, resta avec les soldats. Les soldats décidèrent de tuer Mañaringary et son fils pendant que l'enfant faisait semblant de dormir. Au retour de son père, l'enfant lui dit qu'il souffrait de maux de ventre et lui demanda de l'accompagner dans un lieu secret. Arrivés dans un endroit éloigné, le fils mit son père au courant du projet des soldats. Mañaringary l'écouta et chercha les moyens d'échapper lui et son fils à cette machination. Après le repas du soir, tout le monde alla dormir. Profitant du sommeil de ses soldats, Mañaringary mit deux morceaux de bois à l'endroit où son fils et lui dormaient, il les couvrit d'un drap et ils s'en allèrent tous les deux dormir dans un endroit plus éloigné. Alors qu'ils étaient partis depuis un petit moment, les soldats se réveillèrent pour les tuer, et se jetèrent sur les morceaux de bois croyant qu'il s'agissait de Mañaringary et son fils. Les soldats se rendirent compte qu'ils avaient été trompés. Au petit matin, Mañaringary et son fils revinrent au campement ; les soldats pris de crainte acceptèrent tout ce que demandait Mañaringary. Il fut donc convenu que le combat aurait lieu à Mahambolonkely, un peu au Nord du village de Vohibe. Le combat fut très dur et sanglant, on se battait à coups de lance, de sabre (sabatra dans le texte) et de coupe-coupe. A la fin, les Marofelaña furent battus, les quelques survivants battirent en retraite. Cependant, il y avait un membre des Marofelaña, dont on ne connaissait pas le nom, qui errait dans la région. Mañaringary avait donné ordre de l'arrêter pour le tuer ;

les soldats l'ayant poursuivi, le brigand s'enfuit en remontant la rivière de Mandrisy jusque dans la grande forêt, là il fit à plusieurs reprises le tour d'un grand arbre et devint un laditra, une liane enroulée. De retour, les soldats racontèrent que le brigand était devenu un laditra. Ce fut l'origine du territoire que l'on appelle actuellement Faritaniniladitra (traduction littérale : "territoire du laditra"). De là vient le dicton : "Sañatria vola^h'i Laditra", c'est-à-dire : "c'est moins important que la parole ou l'histoire de Laditra"(1).

Lorsque la paix fut rétablie dans cette région, on chercha des familles pour la peupler. Voici les noms de ceux qui sont venus les premiers habiter cette région :

Totosolaigny à Ivontaka	(descendant des Volanirana)
Lehidavo à Sahasoa	} Originaires de Manambolosy
Mañaringary à Vohibe	
Sedy à Mahavoy	
Tantara à Mandrisy	

Ramahafety et les Zafindratsifoho à Manambato.

Mena, ancêtre de Sefomena. Ces deux derniers originaires de l'Est.

Toutes ces familles ont encore leurs parents et leur tombe ancestrale dans leur pays d'origine. Voici encore deux personnes dont on ignore l'origine mais qui habitent à Sahasoa depuis très longtemps, Rangontsy et

(1) Formule pour s'excuser avant de prendre la parole dans la région de Mananara. Ce dicton pourrait plutôt être interprété comme : "Plaise au ciel que ma parole ne s'enroule pas, ne s'embrouille pas".

Tsimivony. Ce ne sont pas des immigrants, mais peut-être les seuls rescapés du massacre d'Antsirakimahela. Rangontsy avait peur des vers de terre, il fut enterré à l'île de Nosihatafana et Tsimivony à l'embouchure d'un petit fleuve Sahasoa.»

Voici une autre histoire concernant Mañaringary l'homme fort. Jadis, dans la région d'Antalaha, vivait un roi très cruel qui, chaque année, tuait un homme pour le donner à manger à ses caïmans. Ramampohaha, un habitant de cette région, ayant appris que le roi allait le donner aux caïmans, construisit une grande barque, y mit toute sa famille et partit pour la région de Mananara. Par trois fois il tenta de débarquer sur la presqu'île d'Ambitsika (à l'Est de la ville de Mananara) sans résultat, il était repoussé au large par des courants marins. A la fin, il accosta à Antsirananandalangy (Manambolosy), lui et sa famille. Il chercha une terre pour vivre, arrivé à Ambodimanga-Ninindrova, il s'y installa. Sa tombe est à Ambatoharanana :

Ramampohaha enfanta Rajimo, Rajimo enfanta Tsaraholasy, Tsaraholasy enfanta Mañaringary, Mañaringary enfanta Indoditra, Indoditra enfanta Dadely, Dadely enfanta Bilaza, Bilaza eut beaucoup d'enfants qui sont à Ampasina, près de Vahibe (Antanambe). Tsaraholasy enfanta un fils et une fille, Mañaringary et Hasolova. Hasolova enfanta Bodidy, Bodidy enfanta Mare, Mare enfanta Manjengy, Manjengy enfanta Tiana, Vohoaka et Tarafina, celui qui a raconté ce récit. Tarafina habite à Ambodimanga de Sahasoa.

C'est à cause du massacre d'Antsirakimahela, qu'il était interdit à tous les descendants de Mañaringary de traverser le fleuve d'Anove et de contracter mariage avec les Hôva.

Il est toujours difficile de parler des relations entre Hôva (Merina) et Betsimisaraka au moment où Madagascar cherche à affermir son unité nationale. Il nous paraît cependant utile pour les uns et pour les autres de regarder ces problèmes bien en face, si l'on veut pouvoir les dépasser un jour, car malgré tout, ces problèmes existent. C'est rendre un bien mauvais service à l'unité nationale que de chercher à les camoufler. Si au moment de notre enquête tous les descendants de Mañaringary n'ont plus de scrupule à traverser le fleuve d'Anove à cause de la nécessité économique qui crée de nouvelles relations, il n'en est pas de même, semble-t-il, du mariage entre les descendants de Mañaringary et les Hôva. Rien n'a été encore fait au niveau du clan, on note seulement quelque levée d'interdit pour des cas isolés. Il est vrai que les Hôva sont encore très peu nombreux dans la région. Donc le problème ne se pose pas tellement pour le moment, mais en sera-t-il toujours ainsi de même ? Il y a mille manières de lever et d'oublier totalement les interdits de cet ordre, à condition que les deux partis se décident à le faire.

Liste des Rois et chefs qui se sont succédé
à Mananara

Les premiers habitants de Mananara furent les Maroandriana ; il n'y avait pas de roi régnant, chacun vivait à sa manière. Cependant cette période calme fut de courte durée. On ne sait pas exactement leur histoire ; ce que nous rapportons ici vient uniquement de la tradition orale (lovan-tsofina). L'histoire des Maroandriana aurait pris fin vers 1643. Après les Maroandriana vinrent les Antaimbarikandana, appelés Sambiarivo.

Les dates fournies ici par notre informateur, M. Nireigna Charles, de Mananara, pour les gouverneurs hôva et surtout pour les rois Sambiarivo ont été restituées par lui, probablement d'après des renseignements fournis par la tradition orale (110 ans ?) et sur la durée de chaque règne, en se fixant comme terminus ad quem la date connue de 1895.

Voici les noms des rois de la dynastie des Sambiarivo :

TOTOARIVO.....	1643-1660	17	ans	de	règne
KOLOARIVO.....	1660-1674	14	"	"	"
BEARIVO.....	1674-1686	12	"	"	"
VOLARIVO.....	1686-1702	16	"	"	"

Volarivo fut la dernière Reine de la dynastie des Sambiarivo.

Vint ensuite la dynastie des Malata :

INTSANTSA.....	1702-1731	29	ans	de	règne
VALONGALONA.....	1731-1749	18	"	"	"
VALANDRANOMASINA.....	1749-1758	9	"	"	"
TAOLAMPANANINA.....	1758-1785	27	"	"	"

Après les Malata, vinrent les gouverneurs militaires hōva :

LEHILESOKA.....	1785	Résidence à Vohijanahavy
RAMENA.....	1795	" " "
MANJAKELY.....	1807	" " "
RASIBO.....	1832	Résidence à Soavinarivo

Ce dernier a construit le barrage d'Ambatokintana en 1832 pour agrandir les rizières de la population.

MAHALANJONY.....		Résidence à Soavinarivo
RASOLO RAMAHAVONJY.....		" " "
RAFORINGA.....		" " "
ANDRIANARY.....		" " "
RAMOHARA.....		" " "

Ramohara fut le dernier gouverneur (Komandy) avant l'arrivée des Français (vazaha) en 1895. Le gouvernement hōva a duré 110 ans.

Voici les noms des Français qui se sont succédé à la tête du district de Mananara depuis 1895 jusqu'en 1957, année de la création de la Loi-Cadre qui a permis aux Malgaches de participer à l'administration de leur pays. Les dates ont été collationnées d'après les registres d'état-civil par M. Joseph Adolphe et M. Nireigna Charles de Mananara.

1.	MORELLI.....	lieutenant d'Inf. Coloniale	1895-1896
2.	GUICHARD.....	Garde Principal.....	1896
3.	PRETREL.....	Commis des Services Civils....	1897
4.	GALLION.....	Garde Principal.....	1897
5.	ROYET.....	Commis des Services Civils....	1898
6.	FILASTRE.....	Administrateur-Adjoint.....	1899
7.	RENAUD.....	Commis des Services Civils....	1900
8.	STRIA.....	Administrateur-Adjoint.....	1900
9.	MARIA Aristide,	Administrateur Adjoint.....	1901

10.	PONT.....	Commis des Services Civils...	1904
11.	MURAT.....	Administrateur-Adjoint.....	1905
12.	SPAS.....	Administrateur-Adjoint.....	1906
13.	STEPHANI Gaston...	Administrateur-Adjoint.....	1910
14.	BRUNO Louis.....	Administrateur-Adjoint.....	1916
15.	AMBROISE.....	Administrateur Adjoint.....	1917
16.	REBEILLAUD.....	Garde Principal.....	1918
17.	CHARBOTEL.....	Garde Principal.....	1918
18.	DE ALMA.....	Administrateur-Adjoint.....	1919
19.	AUBLIN Maurice.....	Administrateur-Adjoint.....	1921
20.	DE CARRY.....	Administrateur-Adjoint.....	1922
21.	AMAT Eugène.....	Administrateur-Adjoint.....	1922
22.	HURON Paul.....	Garde Principal.....	1923
23.	BALLOT.....	Administrateur Adjoint.....	1924
24.	LEGROS François...	Commis des Services Civils...	1926
25.	VICO Paul.....	Inspecteur de la Garde Indigène	1928
26.	BOLLON.....	Administrateur-Adjoint.....	1931
27.	BRONDEAU Emmanuel.	Administrateur-Adjoint.....	1932
28.	PEREZ Charles...	Garde Principal.....	1932
29.	BOITEAU Georges...	Administrateur-Adjoint.....	1932
30.	MEURGEY Pierre...	Commis des Services Civils...	1934
31.	LASSUS Léon.....	Administrateur-Adjoint.....	1936
32.	SIELLET Gervais..	Administrateur-Adjoint..	Avril 36-1937
33.	RIVOAL Pierre....	Administrateur-Adjoint.....	1937
34.	COQUEUGNOT.....	Chef de Bureau d'AGOM.....	1937
35.	CHANTE Henri.....	Adjoint Principal des Services Civils.....	1939
36.	RIVOAL Pierre....	Administrateur-Adjoint.....	1940
37.	COMBAZ Gabriel...	Adjoint Principal des Services Civils.....	1941
38.	CHANTE Henri.....	Adjoint Principal des Services Civils.....	1943
39.	SANGLIER Roger...	Rédacteur d'Administration Générale.....	1946
40.	VIAL Maurice....	Administrateur-Adjoint.....	1947
41.	CHANTE Henri.....	Chef de Bureau d'Administra- tion Générale.....	1948

42. DEVARIEUX Roland... Chef de Bureau d'Administration Générale.....1949
43. THEODORE Jean..... Administrateur-Adjoint...1952
44. DULIEGE Jean..... Administrateur-Adjoint...1953
45. COUSINIE Jacques... Chef de Bureau d'Administration Générale.....1954
46. LANES Jean-Pierre.. Chef de Bureau d'Administration Générale..... 1955

A partir de la Loi-Cadre (1) et surtout de l'Indépendance (2), des Malgaches se sont succédé à la tête du district de Mananara :

1. RAMBELOARISON Frédéric, Administrateur Adjoint..... 1957
2. SIMON..... Commis de Service Administratif et Financier.....22/10/59 à 19/10/6
3. TELOLAHY Félix.....Commis de Service Administratif et Financier.....19/10/61 à 21/ 9/63
4. BEZANDRY Pierre..... Administrateur Civil.....21/ 9/63 à 24/11/63
5. RABEARIVONY Maurice... Administrateur Civil.....24/11/63 à 9/ 4/66
6. RAJAO Maurice..... Administrateur Civil..... 9/ 4/66 à 29/10/71
7. BETKOU Aimé Jean..... Administrateur Civil..... 29/10/71 à 3/ 8/72
8. RAGOSITERA Augustin..... Administrateur Civil..... 3/8/72 à

-:-

(1) Loi-Cadre : 23 juin 1956.

(2) Indépendance : 26 juin 1960.

Avec la liste des rois et chefs qui ont administré successivement la région de Mananara, nous allons clore ce chapitre consacré à l'étude de l'environnement et de l'histoire. Nous avons vu le village de Fasina avec ses seuls vestiges l'autel et les fiso-kina et son territoire (faritany) difficilement définissable. Nous avons vu également l'histoire de la région, ou plutôt comment les habitants conçoivent leur histoire. C'est dans cet univers complexe mais bien ordonné où chacun a sa place que nous allons regarder vivre une communauté villageoise malgache, à travers le clan (foko) Rafandazo.

o o

o



B - HISTOIRE DE RAFANDAZO

Les habitants de la Sous-Préfecture de Mananara appartiennent à l'Ethnie Betsimisaraka (1) la plus importante de Madagascar (1 134 478) après les Merina (1 993 061)(2). L'Ethnie betsimisaraka s'étend sur presque tout le littoral oriental de l'île, de Mananjary, au Sud, jusqu'à Vohémar au Nord (une bande de 750 km environ de longueur et de 50 à 100 km de largeur). Ils se répartissent en Betsimisaraka du Nord ou Antavara-
tra (3) (dont fait partie notre région), en Betsimisaraka du Centre ou Betanimena (4) et en Betsimisaraka du Sud ou Antatsimo ; C'est à tort, nous semble-t-il, que certains auteurs appellent betsimisaraka-tsimihety

- (1) Avant 1750, le mot Betsimisaraka n'apparaît pas dans les textes. Dans les textes antérieurs (cf. FLACOURT, in Histoire de la Grande Ile de Madagascar.) on désigne les habitants de cette région sous le nom de "Zafiboraha" pour les distinguer des "Zafirami" (une ethnie du Sud). Actuellement les auteurs s'entendent pour les traduire : "Les nombreux qui ne se séparent pas". Cf. MAYER in Revue de l'Académie Malgache de 1910. Une autre version vient de LE GENTIL in : Voyage aux Indes. 1771, Tome II, p.518 : "Les habitants de Foulpointe et des environs sont des Betsemiraca (qui jamais ne se séparent : en effet quand quelqu'un de cette nation meurt, ils vont le chercher pour l'enterrer dans sa nation". Le Gentil aurait traduit le mot "Be" par mort. En effet, les vieux betsimisaraka appellent "Trano-Be" la maison qui abrite les morts. Donc : Trano=maison et Be=mort".

Par ailleurs, un proverbe betsimisaraka dit : "Ravinkazo mihintsana ny olona, izy koa maty mi-verina am-pôtony". (L'homme est semblable à une feuille morte, elle revient au pied de l'arbre).

- (2) In journal Madagascar Matin, IIIe année, n°190, 11 janv.1973, p.2.
- (3) CHAPUS, DANDOUAU, Manuel d'Histoire de Madagascar, Paris, Ed. Larose, 1961, 190p. notamment p.24.
- (4) Betanimena : mot à mot : couvert de la terre rouge. On raconte que les Betsimisaraka du centre, attaqués par les Antavara-
tra, se sont enfuis précipitamment dans la boue ; ce qui leur a valu un si beau surnom GRANDIDIER (Guillaume) Fondation du royaume de Betsimisaraka, Extrait du Bulletin du Comité de Madagascar, Paris, Challamel, 1898, p.8.

les habitants de la Sous-Préfecture de Mananara - Avaratra. C'est plutôt une fraction des Betsimisaraka de Soanierana Ivongo, Manàra et de Maroantsetra qui a formé l'ethnie tsimihety actuelle avec les Sihanaka du lac Alaotra et non le contraire.

Les habitants de Fasina croient descendre d'un ancêtre commun appelé RAFANDAZO (1). Depuis 1947, il existe déjà une liste généalogique des descendants de Rafandazo en quatre pages ronéotypées. Elle a failli ne pas voir le jour, car non seulement la révolte paysanne malgache de 1947 l'a interrompue plusieurs fois, mais encore les anciens (2) ont eu du mal à se mettre d'accord sur certains lignages. Au cours des années de 1947 et 1948, des éléments nouveaux venant de Maroantsetra, Mandritsara et de Fénérive ont obligé plusieurs fois à la remanier. Dans notre enfance, nous avons eu l'occasion d'assister à différentes reprises aux réunions pendant lesquelles était mise par

(1) Traduire par : "Celui qui fait se faner les plantes". La tradition raconte que Rafandazo ordonnait aux plantes, derrière lesquelles se cachaient ses ennemis, de se faner.

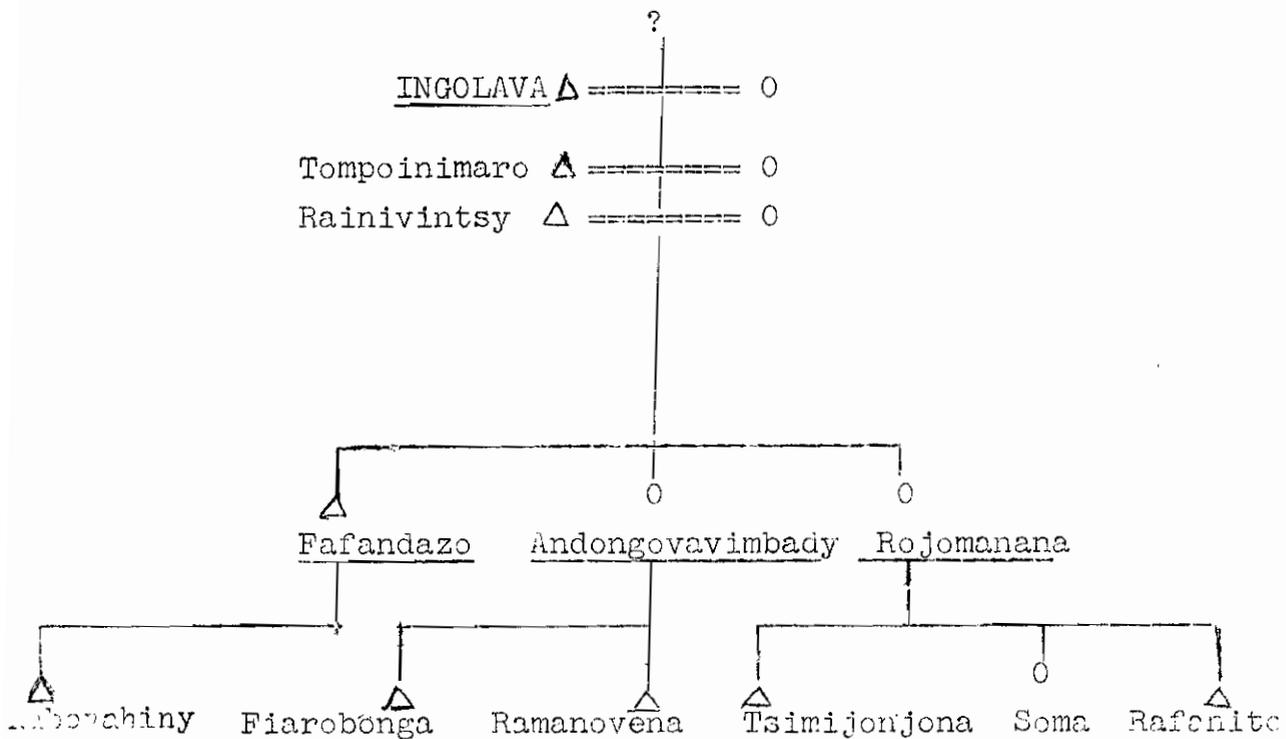
(2) Voici les noms des principaux anciens qui ont permis la réalisation de cette généalogie : Rovana, dite Nenindroanjy (la mère de Roanjy) morte en 1960, elle aurait dépassé largement la centaine. Fanony Daniel 90 ans (1971), Vatsy dit Zamanibilaina (l'oncle de Bilaina) 82 ans (1971), Zamandrahengo (l'oncle de Rahengo) (80 ans (1971). Pour rassurer nos lecteurs, nous tenons à les informer que ces anciens ont fixé leur date de naissance à partir de l'année de l'occupation française de 1895 à Madagascar. Fanony Daniel, par exemple, nous a dit qu'il avait 14 ans au moment de l'occupation française.

écrit la généalogie des descendants de Rafandazo. Les réunions se passaient tantôt chez Fanony Daniel, tantôt chez Rovanana. Chaque séance se déroulait selon ce rituel : une prière aux ancêtres, suivie de quelques libations, pour que les ancêtres éclairent les membres de l'assistance afin de n'oublier aucun ancêtre et surtout pour que ce dernier ne soit pas surpris quand on le nomme (1) ; la séance se terminait toujours par des boissons alcoolisées. On avait pris soin de les cacher pour que personne ne s'enivrât pendant la séance.

Nous avons pu poursuivre ce travail de 1960 à 1965 avec l'aide de Monsieur Patrice Ndrova, ancien grand séminariste qui vit dans ce village depuis 1945. Notre participation consistait à demander à chaque famille de donner la liste de ses enfants, afin d'avoir une généalogie plus complète de Rafandazo. Nous avons la liste de plus d'un millier de familles. C'est un travail de longue haleine, mais très intéressant, qui mérite d'être continué. Nous espérons que d'autres viendront après nous.

(1) Il est interdit de parler d'une personne décédée, car l'esprit du mort dont le nom est prononcé, pourrait être dangereux, si l'on n'ajoutait pas le préfixe Itompokolahy et Itompokovavy, selon qu'il s'agit d'un homme ou d'une femme. A chaque fois qu'on finit de parler d'un mort, on ajoute : "Tsaroan-Kitahy ny lasankorazana". (Qu'il nous aide celui qui est devenu ancêtre et dont on vient de citer le nom ; ou encore : "Na dia tsaroana aza mankarary" (Même si nous parlons de toi, ne viens pas nous importuner par la maladie).

Généalogie d'Ingolava



Explication des signes :

Δ : homme ; O : femme , === : mariage

Cette généalogie remonte jusqu'à Ingolava, "Foibe nanirian'ny Zevona", dit-on à Fasina, c'est-à-dire : la racine qui a donné l'arbre. Avant Ingolava, c'est le mystère complet. Il avait un fils appelé Tompoinimaro (le Seigneur de tous). Celui-ci, à son tour, eut un fils Rainivintsy qui fut le père de Rafandazo, d'Andongovavimbady et de Rojomanana. On ne sait rien sur Ingolava, pas même le village où il habitait. On parle d'ailleurs très peu d'Ingolava. Mais tout est basé sur l'immortel Rafandazo. La tradition raconte qu'avant de s'installer à Sarañanina, hameau situé à l'Ouest de Fasina, près du village d'Ambodimanga,

Rafandazo était membre de la Cour du Roi Sakalava (1). Il était Fihidahy (garde du corps) du Roi avant de devenir Mpitandrina (aide de camp). On raconte que le Roi Sakalava l'avait comblé de grâce jusqu'à lui donner son hasina (2) dans et hors du Royaume.

Rafandazo décida un jour de quitter la Cour pour aller porter le hasina du Roi Sakalava au pays de l'Est. Emmenant avec lui ses deux soeurs : Andogovavimbady et Rojomanana, ainsi que ses serviteurs, ils se dirigèrent vers le Nord-Est, en passant par Mandritsara. De là, ils descendirent directement vers l'Est pour rejoindre la mer et aboutirent à Ambatondrahilany, à l'embouchure du fleuve Mananara au Nord-Ouest de la ville de Mananara. Là, Rafandazo se présenta à Amboavavy, Reine d'Ambatondrahilany. Après le long discours d'usage, Rafandazo expliqua à la Reine qu'il avait été Mpitandrina chez le Roi Sakalava et désirait obtenir d'elle un territoire pour faire vivre les siens et faire respecter le hasina du Roi Sakalava.

La Reine Amboavavy de répondre : "Tsara izany" (c'est bien). Le pays est vaste, remontez le fleuve Mananara, choisissez l'endroit qui vous plaira et quand vous serez installés définitivement veuillez m'en informer. Rafandazo et sa suite remontèrent le fleuve par la rive gauche. Arrivé à Sandrakatsy, sur le sommet qui domine le village actuel, le convoi s'arrêta. Rafandazo prit quatre hommes vaillants avec lui, ils continuèrent vers l'Ouest, escaladant les "Tanety tsy tapa-drano" (Chaîne de montagnes) jusqu'à Anjorokady.

(1) Sakalava : ethnie de la Côte Ouest de Madagascar.

(2) Traduire : bénédiction avec pouvoir spirituel et magique. (Voir glossaire)

L'endroit plaisait à Rafandazo qui y fit venir sa suite et y construisit un village sur le sommet d'Anjorokady, il l'appela Sarañanina. De nos jours, on trouve encore à cet endroit une pierre levée qui, dit-on, date de Rafandazo. Depuis une dizaine d'années, il est devenu un lieu de pèlerinage. Tous les ans, on vient bêcher l'emplacement supposé de la maison de Rafandazo.

Parmi les personnages qui ont accompagné Rafandazo dans son exode, il y avait ses deux soeurs : Andongovavimbady et Rojomanana. L'histoire d'Andongovavimbady est liée à celle de son époux Ratonolevina. On raconte que ce dernier venait de Nanifiaña (1) Sous-Préfecture de Fénériver-Est. Ayant frappé le genou d'un forgeron de Nanifiaña avec un fer rouge, parce que celui-ci forgeait toujours les fers des autres avant les siens, il fut poursuivi par le fokolona de Nanifiaña. Alors, il s'est enfui vers le Nord. Arrivé à la hauteur de Sarañanina, il se reposa et se réchauffa avec un feu de bois.... Rafandazo s'en étant aperçu, envoya ses gardes en direction de la fumée. Ratonolevina fut introduit sans résistance chez Rafandazo qui l'apprécia fort pour son courage et son intelligence. Il le prit chez lui et, plus tard, lui donna pour épouse sa soeur Andongovavimbady. De cette union naquirent deux garçons Fiarobonga et Ramanovena.

Un jour, cependant, Ratonolevina décida de rentrer dans son propre pays avec ses deux enfants ; c'est en effet l'usage chez les Malgaches de revenir dans son tanindrazana ("terre des ancêtres") même après une longue absence. Alors, Andongovavimbady ne voulant ni suivre son mari, ni laisser partir ses enfants, décida

(1) Nanifiaña : mot à mot, "lieu où l'on a forgé".

de faire mourir Ratonolevina. Un jour, alors que, Ratonolevina et ses deux enfants étaient sortis, lui au champ, eux partis surveiller les boeufs qui paissaient dans les collines, Andongovavimbady, seule à la maison prépara le repas. Elle fit deux parts de riz, une petite et une grosse. Dans la petite part destinée à son mari, elle ajouta de l'ody (1). Pour maintenir ces repas chauds, elle les enveloppa séparément avec des feuilles de ravenala.

Rentrés à la maison avant le père, les enfants demandèrent à manger à leur mère. Celle-ci de derrière la case où sa soeur Rojomanana la coiffait, expliqua à ses enfants de prendre le paquet le plus gros, précisant bien que le plus petit était réservé pour leur père. Les deux garçons décidèrent autrement, se disant : "Mangeons la petite part et quand le père arrivera, il nous invitera sûrement et nous mangerons l'autre part avec lui".

Inquiète, Andongovavimbady, finit par abandonner sa coiffure pour vérifier si les enfants avaient suivi la consigne. Lorsqu'elle pénétra dans la case, elle trouva les enfants en train de manger la part de leur père. Elle s'écria : "Vous êtes perdus" (maty areo ry zaza) ! Car il y a du poison dans la part de votre père". Alors les enfants demandèrent à leur mère s'il n'y avait pas un contrepoison. Il n'y a qu'un seul remède pour ce genre de poison, répondit-elle : c'est de boire l'urine de sa mère. Fiarobonga, l'aîné préférera mourir plutôt que boire ce breuvage provenant de sa mère. Quant à Ramanovena, le cadet, il se laisse faire. Couché sur le dos, les yeux fermés, il commanda à sa mère d'uriner dans sa bouche entr'ouverte. Fiarobonga

(1) Ody : talisman, médicament, gris-gris, poison.

mourut pour n'avoir pas osé boire l'urine de sa mère. Quant à Ramanovena, sous l'effet du poison, sa bouche prit un rictus, d'où le sobriquet de Ramanovena, de mivena (qui dévie). Ratonolevina ayant deviné la machination demanda qu'on fit boire du tangena (ordalie)(1) à sa femme Andongovavimbady... Elle fut reconnue coupable, mais on la grâcia disent les uns, elle en mourut et fut enterrée hors de la tombe de Rafandazo, disent les autres.

On raconte que les descendants de Ratonolevina étaient de grands magiciens. Ils possédaient ce qu'on appelait : "Ody bitaly" qui les rendaient invulnérables aux balles ; celles-ci se changeant en gouttes d'eau à la sortie du canon (2). L'épreuve du tangena sera l'objet d'une insertion dans cette étude.

-:-

Il nous faut regarder au-delà de ce récit banal. Nous savons que Rafandazo a vécu dans la cour du Roi Sakalava qui lui a transmis ses pouvoirs magiques. Par ailleurs, au cours de notre séjour à Fasina, nous avons pu entendre l'origine sakalava de certains ody et de certaines pratiques religieuses.

(1) Tangena (*Tanghinia venenifera*, Poir. ; *Cerbera venenifera*, Stend.) Ordalie malgache : Le prévenu doit avaler, enveloppé dans un fragment de peau de volaille, des raclures de la noix de tangena et boire ensuite une grande quantité d'eau. S'il vomit et expectore le tangena, il est sauvé ; dans l'autre cas... c'est le jugement de Dieu qui est ainsi prononcé et la mort ne tarderait pas à survenir preuve de la culpabilité, si personne n'intervient pour grâcier le coupable.

(2) Les révoltés de 1947 avaient utilisé le "bitaly" contre l'armée française.

Pourquoi l'origine sakalava de Rafandazo ? Sans doute à cause de la réputation du roi sakalava. Le peuple fier de la renommée de Rafandazo, en fait un délégué d'un roi sakalava très puissant, puissance basée sur la force militaire (1), l'élevage des boeufs , le culte traditionnel des ancêtres et la pratique de la magie, même si ce n'est qu'un mythe (2), car c'est un honneur prestigieux que d'avoir une telle origine. Ce récit nous montre combien les institutions mises en place par les sakalava ont été dominantes à Madagascar à l'époque. Nous avons vu dans l'histoire locale de Mananara que la magie ou la divination était un soutien du pouvoir. A Mananara, les Malata ont su utiliser à leur profit le devin (mpanazary) Amboavavy pour favoriser leur intégration. Les Hôva, quant à eux, faute de n'avoir pas respecté les structures sociales en place, alliances fondamentales avec les autorités religieuses et les puissances telluriennes et chthoniennes, ont été pratiquement rejetés par la population. Car le roi ou le chef doit être en parfait accord avec Dieu et les esprits du terroir pour être un interlocuteur valable du peuple.

(1) Les Sakalava, maîtres de la côte Ouest ont pu obtenir des armes à feu, grâce aux échanges commerciaux avec l'Occident.

(2) Selon Jean POIRIER, d'après une communication personnelle, à Madagascar comme dans tous pays où le culte des ancêtres est très développé, le corpus mythique est nécessairement réduit.

Les grands tromba (1) se déclarent tous issus du pays sakalava. Les Sakalava, peuple de l'Ouest de Madagascar, ont encore de nos jours une grande réputation dans le domaine de la magie, de la sorcellerie et surtout dans le culte du tromba. Mena et Fotsy (Rouge et Blanc) étaient des rois sakalava et leurs descendants appelés "Zafinimena et Zafinifotsy". Mena et Fotsy se sont transformés en tromba. Le tromba, à notre avis, ne peut pas être local pour plusieurs raisons : malgré son aspect de thérapie, d'exorcisme, d'adorcisme et de mise en question d'un système étranger à l'univers villageois, le tromba est une véritable subordination pour ceux qui le détiennent. Il ne peut pas se servir d'un membre de sa famille pour exercer son action. D'autre part, plus le tromba vient de loin, plus il est mystérieux et puissant vis-à-vis de ses adeptes.

Nous avons ensuite l'histoire pathétique de Ratonolevina et d'Andongovavimbady, ainsi que de leurs enfants. La raison qui a poussé Andongovavimbady à em-

(1) Le tromba, né en pays sakalava, est un culte de possession au cours duquel la personne des rois ou des ancêtres illustres se réincarne dans tel ou tel membre de la communauté à l'exception de sa propre famille et par ce truchement donne des oracles, dicte des remèdes, admoneste les contrevenants et reçoit les offrandes de tous.

Ce culte répond à un besoin religieux d'une masse avide de communier avec ses ancêtres et soucieuse d'organiser au mieux sa vie terrestre : recouvrer la santé, connaître les moyens de gagner de l'argent, dépister les menaces.

A l'origine, le tromba était soutien du pouvoir royal, mais à cause de sa fonction sociale, il a survécu à la disparition des rois sakalava. Il s'est même répandu dans toute l'île et continue de jouer un rôle que lui dictent le besoin permanent de l'homme et la conjoncture socio-politique.

Cf. BARE (J.F.), Conflits et résolution des conflits dans les monarchies sakalava... 1973.

poisonner son mari est très classique dans une société agnatique qui repose avant tout sur le "patriarcat". Le conflit existe toujours même de nos jours, quand il y a une séparation de ménage, les enfants doivent suivre leur père et être enterrés dans la tombe familiale de celui-ci, même s'ils ont grandi dans le pays maternel. Plus tard, lorsqu'ils auront l'âge de raison et s'ils manifestent le désir exprès d'être enterrés du côté de leur mère, ils pourront librement le faire ; mais c'est plutôt rare. A cause de la mentalité du pays, un tel désir dénote chez un homme une certaine faiblesse de caractère, car de par sa lignée féminine, il sera toujours en condition d'infériorité vis-à-vis de la lignée masculine. D'autre part, si Ratonolevina a décidé de passer le reste de ses jours dans son pays d'origine, c'est que vivre dans le pays de sa femme est un déshonneur chez les betsimisaraka. C'est une coutume qui reste encore en vigueur de nos jours. A Fasina on l'appelle vulgairement jaloko. Du fait même qu'un homme est jaloko, il n'est pas écouté dans le pays de sa femme (tsy masin-teny), bien qu'il ait le droit de participer aux réunions du Fokonolona. Il a encore moins d'autorité qu'un étranger vivant au pays avec une femme étrangère. Il est à la merci de tous les reproches et les plaisanteries des parents de sa femme. On le considère comme un homme sans caractère, ni sens de l'honneur, soumis à la fantaisie de sa femme, incapable de vivre dans son pays d'origine. Vis-à-vis de ses propres parents, le jaloko est encore plus mal vu. Il est la honte de toute sa famille, de tout son village, tant qu'il n'a rien construit dans son pays en vue d'un retour possible. Cependant, le fonctionnaire qui travaille dans le pays de sa femme ne subit pas de tels préjudices. Le jaloko sera l'objet d'une étude dans un chapitre plus loin.

C - LES ETRANGERS AU CLAN

Sont "étrangers" les habitants de Fasina qui n'ont pas pour ancêtre Rafandazo. Les plus nombreux sont les Makoa, descendants d'anciens esclaves (1). Il y a aussi deux Mérina et deux Tsimihety, mariés à des filles du village. L'exogamie est estimée à 99 pour cent, les femmes qui suivent leur mari ne sont pas des étrangères (vahiny), mais des mpanarabady (qui suivent leur mari), il y a en plus trois métis : un indien, une chinoise (mariée à un métis chinois), un français (celui-ci fils d'un sergent français en garnison à Sandrakatsy, poste 228, au moment de la révolte paysanne de 1947 ; tous sont pleinement intégrés de par leur mère malgache. A Fasina, les femmes mariées à des étrangers exigent que leurs enfants prennent leur nationalité et non celle du père.

C'est Ndiamisy qui a introduit les Makoa à Fasina. Des Iles Comores, il a ramené deux esclaves : un homme et une femme appelés Mafitaha et Mariam. Ils ont eu deux fils : Geda et Manatona. Geda engendra

(1) "Makoa" (dit encore Masombika), nom dont on désigne les Africains importés comme esclaves à Madagascar au cours des siècles, soit par les Arabes, soit par les Malgaches eux-mêmes. On les connaît dans l'Ouest sous le nom de Makoa et, à l'intérieur, sous celui de Masombika (Mozambique). Chez les Merina, les Masombika avaient été tout d'abord mis au rang des Andevo, mais en 1877, ils bénéficièrent de nombreux privilèges de la part de la reine qui les affranchit et se les attacha : on leur donna alors le nom de "Madiotana" (qui ont les mains propres). Autour de Maintirano et vers Nosibe, le regroupement actuel des Makoa compte environ 64 755 individus : RAJEMISA (Raolison). Dictionnaire Histoire et Géographie de Madagascar, Fianarantsoa, Ambozontany, 1966, 383 p., notamment p. 218. Mais il nous semble qu'on désignait sous le nom de Makoa tous les esclaves importés dans l'île, y compris les Comoriens.

Tsiahy, Bemondria, Kaloambodifaho (Kalo née à Ambodifaho), Bemisoma et Body. D'après l'information que Daniel Fanony (90 ans) nous a donnée, les anciens habitants de Fasina se livraient autrefois au pillage, les hommes s'employaient à fabriquer une immense pirogue à balancier creusée dans un grand tronc d'arbre, tandis que les femmes tissaient des rabanes pour confectionner les voiles.

Lorsque tout était prêt, huit ou dix hommes forts montaient à bord de la pirogue emportant avec eux beaucoup de vivres et une grande quantité de graisse de zébu. De Mananara, ils se dirigeaient vers le Nord en longeant les côtes par le Cap Masoala, Vohémar, Diégo· Suarez, Nosy Be et Mahory (nom donné aux Iles Comores par les Malgaches de la Côte-Est) ; arrivés sur les côtes de Comores, ils campaient sur les plages à côté des villages côtiers, allumaient du feu et faisaient brûler dans la braise la graisse de zébu dont les Comoriens étaient très friands.

Attirés par cette odeur de graisse, les enfants du village venaient sur la plage où ils recevaient de la graisse fumante. Puis, soudain, ils étaient embarqués de force sur la pirogue amarrée à la côte. Quelquefois, les parents des petits captifs avaient le temps d'intervenir, c'est alors que des bagarres éclataient. C'était au cours d'une expédition de ce genre qu'un habitant de Fasina, Bilamena, trouva la mort. Une stèle a été élevée à sa mémoire à l'entrée du village de Fasina, devant la maison de Gervais Belaza, ancien adjoint au Maire de la commune de Sandrakatsy. Les anciens racontent que les aïeux allèrent même jusqu'en

Afrique pour ramasser des esclaves et les vendre ensuite dès qu'ils touchaient la Grande Ile (1).

Avant l'abolition de l'esclavage par les Anglais(2), le village de Fasina comptait onze esclaves. Ceux de Fidra : Manasy et Matambelo ont quitté Fasina immédiatement après leur libération. On peut imaginer que ces derniers étaient des Sakalava. Peut-être sont-ils rentrés dans leur pays, car les chasseurs d'esclaves, sur le chemin du retour, emmenaient aussi les enfants Sakalava lorsqu'ils n'avaient pas obtenu assez d'esclaves aux Comores ou en Afrique. Quant aux descendants des esclavés Mafitaha et Mariam, ils ont demandé un lohasaha au Fokonolona de Fasina pour le cultiver. Une colline avec une vallée située à l'Ouest de Fasina appelée Horohoro leur a été donnée. Là, sur le sommet couvert de forêt, ils ont construit leur tombe. Horohoro, c'est leur domaine privé obtenu par leurs ancêtres. Ils s'y sentent chez eux, pleinement à l'aise et en communion avec leurs Ancêtres. Tellement attachés à cette terre, ils ne conçoivent pas la possibilité d'aller s'installer ailleurs et n'acceptent pas non plus que des étrangers viennent s'établir chez eux.

Au village, bien que connus comme descendants d'esclaves, ils sont pleinement intégrés à la vie. Cependant, dans leur mentalité reste une attitude de subordination envers les ancêtres communs du village.

(1) DESCHAMPS (Hubert) Histoire de Madagascar, Paris, Berger-Levrault, 1960, 348 p., notamment à la page 107 et 108.

(2) Par les Anglais et non par les Français, affirment les anciens de Fasina.

Par exemple, au moment du sacrifice de zébu aux ancêtres, ce sont eux qui remplissent toutes les corvées, y voyant un rôle très particulier que personne ne peut remplir à leur place.

Comment expliquer que des étrangers, qui plus est des esclaves, se soient intégrés ainsi dans la population ? Est-ce par le jeu tout simple des alliances matrimoniales ? Nous ne le pensons pas. L'intégration n'existe pas du fait du mariage, mais par le "Fihavanana"(1). En effet, il n'y a jamais de véritable mariage entre les habitants de Fasina et les Makoa. Des tentatives de mariage n'ont pas abouti à cause des contraintes morales des anciens. La permission d'épouser un conjoint d'un autre clan (foko) ne s'est jamais étendue jusqu'aux Makoa, mieux encore les parents avertissaient leurs filles de ne pas avoir de relations sexuelles avec les Makoa sous peine d'être atteintes d'une maladie. Pour se marier, les Makoa vont prendre des femmes en dehors du clan Rafandazo. Exemple ; Tsiahy, petit-fils de Mafitaha a pris une femme betsimisaraka, mais de Varary, petit village situé au Sud-Est de Fasina, à douze kilomètres environ. Ou encore : Rémi, fils de Tsiahy, a épousé Suzanne, originaire d'Anjahambe, à l'Ouest de Fasina, celle-ci fille d'un militaire somalien (rattaché au groupe 228 en 1947 à Sandrakatsy), Lasety, l'aîné de Tsiahy est jaloko.

(1) "Pour nous, Malgaches, ce qui donne sa coloration à notre civilisation, son accent à notre philosophie essentiellement sociale, c'est le Fihavanana, terme intraduisible en français, mais dont le sens évoquerait pour tout être humain l'impérieuse obligation morale de considérer son voisin, de quelque origine qu'il soit comme son parent (havana), comme son frère". RABEMANANJARA (Jacques) in Annales de la Propagation de la foi, n° 180, 2e trimestre, avril 1963.

Dans le village, les Makoa sont surtout connus comme bons joueurs d'acordéon. Les études ne les attirent pas tellement. On raconte qu'un Ray aman-dreny leur ayant dit un jour de bien étudier à l'école, ils lui répondirent qu'ils n'ont pas peur de porter le filajana (1) de ses enfants (quand ceux-ci seront fonctionnaires). Ils se livrent à des travaux à la journée : transport de marchandises pour les deux commerçants de Fasina (2). Mais peu entreprennent de gros travaux comme la culture du girofle, du café et du riz. Par ailleurs, toujours en fonction de leur passé, ils sont très serviables, toujours prêts à exécuter les oeuvres les plus serviles.

-:-

De cette analyse surgissent deux questions :

- 1 - Pourquoi les femmes exigent-elles la nationalité malgache pour leurs enfants ?
- 2 - Pourquoi les Makoa gardent-ils cette attitude de subordination envers les ancêtres communs du village, c'est-à-dire leurs anciens maîtres ?

Disons, pour répondre à la première question, que nous sommes dans une société patrilocale, normalement les enfants doivent suivre le lignage du père,

-
- (1) Chaise à porteur. Autrefois le filanjana était réservé aux Rois, mais fut étendu par le gouvernement français aux Européens et aux fonctionnaire malgaches. Pour y échapper, il faut faire des études et devenir fonctionnaire.
 - (2) Il s'agit d'aller de Fasina à Mananara ou inversement. Le transport des marchandises telles que sucre, sel, tissus ou articles d'importation est payé à dix ou quinze francs malgaches par kilo.

mais dans le cas où celui-ci est inconnu ou ne s'intéresse plus à son fils, l'enfant suit le lignage maternel. Une difficulté surgit quand le père n'est pas de nationalité malgache ; dans ce cas, la mère exige souvent que son enfant prenne sa nationalité et non celle du mari. Ainsi son enfant sera enterré avec elle. L'histoire d'Andongovavimbady qui a empoisonné son mari pour l'empêcher de rentrer chez lui avec ses enfants en est une illustration puissante. Par ailleurs, la femme maîtresse de sa maison peut avoir cette exigence vis-à-vis de son mari. Beaucoup de filles de Fasina se sont mariées avec des étrangers, en particulier avec des Chinois. Ces derniers, en général, s'adaptent plus facilement à la mentalité malgache, leurs femmes malgaches s'occupent de l'éducation des enfants et leur donnent la nationalité malgache. Par contre, les Indiens, plus sectaires, ne se laissent pas mener par leur femme s'ils se marient avec des filles du pays, ce qui est assez rare. Madame Renga de Fasina a eu un fils et deux filles d'un commerçant indien, elle a pu donner exceptionnellement une éducation malgache à ses enfants. C'est d'ailleurs pour cette raison que l'Indien a demandé le divorce. A Fasina, les femmes sont d'une subtilité incroyable, on a même quelquefois l'impression d'être devant une tendance de matrilocalité, tellement elles aiment que leurs fils restent avec elles.

La seconde question nous amène à constater que si l'évolution sociale conduit à des rapports nouveaux avec les étrangers, dès qu'il s'agit d'entrer en relation avec les ancêtres, dans le monde des esprits, là rien n'est changé, c'est le retour aux sources et chacun retrouve sa position traditionnelle devant cet univers stable. Cela nous amène à penser qu'il y a un divorce entre les croyances et la vie pratique. On s'adapte aux nécessités quotidiennes, mais le noyau de la foi ancestrale reste figé. La liberté spirituelle n'existe pas, qui serait capable de remettre en question ce qui est périmé.

CHAPITRE TROISIEME

LES ACTIVITES ECONOMIQUES ET LES RITUELS
AGRAIRES

A - LES CULTURES VIVRIERES

Il y eut une époque, que les habitants de la sous-préfecture de Mananara n'ont guère oubliée, ce fut l'époque dite de Mahavimbina. Celui-ci, un gouverneur (1) malgache qui appliqua à la lettre les décisions du chef de district de Mananara, à savoir : la suppression totale de la culture sur brûlis (tavy). Le pays très vallonné ne permettant pas de créer de nouvelles rizières, cette décision plongea le pays dans la famine. Par ailleurs la répression des fraudes devint brutale. Le peuple mourant de faim accourut vers la région de Mandritsara et d'Antalaha chercher des lendemains meilleurs, laissant au pays les personnes âgées. La population de Mananara a baissé de plus de la moitié. Il a fallu que Ralaimongo (2) intervint. Il y eut une manifestation populaire autour de la résidence du chef de district à Mananara pour lever l'interdiction de cultiver sur brûlis. L'Administration coloniale dut donc céder devant la pression populaire. Du coup, le Chef du district autorisa la culture sur brûlis, qui d'ailleurs n'empêcha pas immédiatement les

(1) Gouverneur : Sous la période coloniale, agent d'exécution du chef de district, ayant sous ses ordres les chefs de canton.

(2) Ralaimongo : Homme politique malgache, né en 1884, actif dans les années 1920-1930, célèbre par ses campagnes de presse en faveur des libertés des Malgaches.

départs de nouveaux émigrants. Ceux-ci eurent la vie plus facile à Mandritsara et à Antalaha qu'à Mananara. La région de Mananara se vidait de sa population ; pour stopper cet exode, il a fallu que le chef de district de Mananara demandât à son homologue de Mandritsara de renvoyer tous les ressortissants de Mananara qui s'étaient réfugiés chez lui. Le chef de district de Mandritsara a dû se contenter de ne renvoyer que ceux qui n'avaient pas encore été inscrits dans le Registre des impôts de Mandritsara. Un vieillard du nom de Zamanindasy vient de rentrer à Fasina ; il a quitté le pays vers l'âge de vingt ans. Il affirme qu'au début les émigrants faisaient surtout de l'élevage de boeufs, seul moyen de gagner de l'argent à l'époque, le terrain et le climat s'y prêtaient bien. Leur niveau de vie étant supérieur à celui des habitants de Mananara.

La permission de reprendre les activités de la culture sur brûlis, accordée plus tard, n'a donc pu ramener à Mananara tous les émigrants qui ont déjà pris souche ailleurs, c'est tout juste si elle avait pu empêcher de nouveaux départs. Plus tard, vers 1920-1930, la culture du girofler fut introduite à Mananara suivie de celle du caféier. Alors la région se repeupla, les mananariens pouvaient acheter des boeufs à Mandritsara pour piétiner leurs rizières et pour les abattre à l'occasion des cérémonies de sacrifice. La région de Mananara devenue riche en cultures commerciales attirait chaque année des centaines de travailleurs saisonniers Tsimihety pour la récolte du girofle et du café.

La région de Fasina est très fertile malgré le terrain accidenté. La végétation des forêts est très exubérante, bien que plusieurs endroits aient été défrichés pour la culture du riz sur brûlis : tavy ou jinga.

Au fond des quelques petites vallées qui existent, on cultive le riz en rizière. Les habitants ne pratiquent pas les rizières en gradins comme en pays betsileo. Cependant, sur la route Fasina-Mananara, plus précisément entre Antanambaobe et Ambodivohitra, quelques paysans ont fait des essais çà et là. Le fleuve Mananara et ses affluents débordant tous les ans au moment des pluies, apportent sur les terrains qui les bordent du limon propice à la culture du caféier. Par contre, les collines se prêtent à la culture du girofler et du vanillier.

Les propriétés familiales sont, les unes près du village, les autres à deux, trois et quatre kilomètres, même plus loin dans un village voisin. On y accède par des pistes étroites qui serpentent les collines. Chaque parcelle de terre représente en général un foyer. Plusieurs foyers d'une même famille peuvent avoir leurs terres regroupées les unes auprès des autres. Pendant la période coloniale, certains habitants de Fasina ont pris l'habitude d'immatriculer leur terrain et de le délimiter par de petites bornes. Avec l'accession à l'indépendance, cette habitude disparaît à cause de l'impôt qu'il faut payer au Gouvernement et aussi à cause de fortes oppositions qu'elle soulève dans le milieu traditionnel. En moyenne, chaque foyer possède trois à quatre hectares de terre dont à peine un hectare en rizière et encore tous n'ont pas de rizière. Cependant ce chiffre n'est pas sûr, car il nous a été très difficile d'avoir une réponse exacte de chacun au cours de notre enquête. Si certains nous ont fait la confiance de nous dire le chiffre exact, c'est avec la recommandation de ne pas le prendre par écrit afin de ne pas payer trop d'impôts. D'autres, n'ayant pas la notion des mesures agraires, n'ont pu nous donner que des chiffres approximatifs.

La culture sur brûlis (Tavy ou Jinja)

"Izay mandoro tanety, mandoro
tanindrazana"

("Celui qui brûle la colline, brûle la patrie")

A qui s'adresse cette phrase qui figure sur les "flammes" apposées sur les lettres par la poste malgache ? Aux pyromanes ou à ceux qui pratiquent la culture sur brûlis ? A tous les deux sans doute...

Notre but n'est pas de faire une étude purement technique du tavy, mais de dégager les problèmes humains et l'aspect traditionnel du tavy ou jinja (1) qui peuvent expliquer les raisons profondes poussant les Betsimisaraka à pratiquer cette forme de culture.

Selon les stades ou l'âge de la végétation, on distingue le teviaala ou tevy ala, le savoka matoy (savo-matoy), savoka maitso (savo-maitso ou savo mody), le trematrema et le matrangy. Le teviaala est la forêt vierge où se pratique une riziculture sur brûlis. Avant

(1) Jinja est le mot le plus employé pour désigner la culture sur brûlis dans la région de Mananara et de Maroantsetra ; tandis que tavy (sans doute venant du mot tevy : action d'abattre les arbres) employé surtout dans la région de Fénériver Est et de Mahanoro, il serait d'origine merina, pour désigner la destruction de forêt par abattage suivie de brûlis en vue de la culture du sol. Cf. KIENER (A) in Bois et Forêt des Tropiques, "Le tavy à Madagascar, ses différentes formes - Bilan du tavy et problèmes humains - Moyens de lutte" Paris, 1963, n°20

le contrôle de la forêt imposé par les gouvernements (1) qui se sont succédé à Madagascar le teviaala était très pratiqué sur les côtes orientales malgaches, le défrichement est difficile, mais le rendement bien meilleur, le sol y étant plus fertile qu'ailleurs et surtout à cause de l'absence presque totale des mauvaises herbes(2). De nos jours, le teviaala a presque disparu à cause de la répression sévère du Gouvernement malgache qui juge cette pratique comme un crime envers la patrie, à peine s'il tolère le défrichement de la forêt secondaire ou savoka, sans oublier la poussée démographique qui réduit de plus en plus la période de mise en jachère qui reconstitue la forêt. Le teviaala ne peut se pratiquer encore que dans des endroits très reculés de la brousse d'accès difficile ; la piste qui y mène est souvent détournée afin de tromper l'attente des agents forestiers. Après le teviaala il y a le savoka communément appelé forêt secondaire. Suivant les âges, le savoka porte différents noms : le savoka mody (savo-mody)(3) de quatre à six ans, sa végétation peut atteindre deux ou trois mètres de haut, on y trouve surtout des ravinala, des bambous, des dingadingana (*Dodanaea viscosa*), des harongana (*Haronga madagascariensis*) et quelques arbustes tels les longoza (*Aframomun angustifolium*), qui seraient un indice de fertilité, la bruyère dénote au

-
- (1) Cf. Code des 305 articles de Ranaivalona II, art.101 : les forêts ne doivent pas être incendiées ; ceux qui les brûleront seront mis au fer pendant dix ans. Pendant la période coloniale : introduction des notions de domaine forestier de l'Etat et de "zones en défense". CHABRAULIN (R) in L'agronomie Tropibale, "La Riziculture de Tavy à Madagascar", janvier 1965, vol. XX, n°1, p. 88. Après l'Indépendance : même attitude répressive : Ordonnances: 60-127 du 3 octobre 1960 et 62-120 du 1er octobre 1962.
- (2) La forêt en grandissant étouffe la fleur annuelle héliophile, très compétitive vis-à-vis des jeunes pousses de riz, en la privant de lumière.
- (3) Savoka mody ou mody savoka, signifie : devenir savoka.

contraire une pauvreté du sol. Dans certaines régions plus peuplées comme Fénériver et Vavatenina les savoka dépassent rarement ce stade avant d'être abattus. Savoka maitso (savoka vert), de six à dix ans selon le terrain, les arbres tels harongana (*Haronga madagascariensis*), sambalahy (*Dalbergia* ?), handrarezona (*Trema orientalis*, Blu) ont déjà des troncs de plus de dix centimètres de diamètre, les plantes herbacées indices de mauvaises herbes sont déjà éliminées à plus de cinquante pour cent. Le savoka matoy ("savoka mûr"), de plus de quinze ou vingt ans qui comporte, selon le terrain, des essences forestières de haute futaie. C'est le savoka idéal rêvé par les vieux paysans betsimisaraka. Il est plus facile à défricher que le teviaala, les mauvaises herbes y sont très rares, mais il y pousse beaucoup d'anamamy (*solanum nigrum* L., brèdes qui accompagnent le riz quotidien), non nuisibles aux jeunes pousses de riz. On ne fait presque plus du savo-matoy pour deux raisons, d'abord avec la poussée démographique, le cycle de rotation trop écourté ne permet pas la réinstallation du savo-matoy ; ensuite, pour certains agents forestiers, abattre un savo-matoy est déjà un délit grave, passible d'une amende sévère. De nombreuses arrestations eurent lieu autour des années 1959-1961. Des abus ont pu être commis de la part de ceux qui sont chargés d'appliquer la loi. Le graphique ci-dessous nous montre l'évolution des procès verbaux intentés contre les paysans coupables d'infractions en matière de tavy et de feux de brousse (1).

(1) Feux causés par l'incendie du tavy.

Il faut regretter que ce graphique ne concerne que la province de Tamatave. Il serait très intéressant de savoir, avec certitude, les délits commis en matière de tavy dans les autres provinces, comme celle de Fianarantsoa qui vient en second rang après Tamatave pour la culture sur brûlis (cf. figure n°5).

La première indication que l'on peut tirer de ces deux tableaux est que l'année 1961 a battu le record en procès-verbaux. Cet accroissement semble venir de l'accession de Madagascar à l'Indépendance politique (26 juin 1960). Les paysans betsimisaraka avaient cru un moment que l'Indépendance allait leur permettre d'utiliser les forêts à leur guise. Aussi l'année 1961 qui succéda à l'Indépendance vit un accroissement considérable de nombreux délits : défrichement des forêts, feux de brousse, chasses, pêches, etc.

Après le savoka, il y a le trematrema, de deux à trois ans après la récolte du riz sur brûlis. Une fois qu'il est défriché, il porte le nom de kapa (de mikapa : "bêcher"). Effectivement, il convient d'arracher avec les racines à l'aide d'une bêche certains arbustes à croissance rapide pour qu'ils n'aient pas le temps de pousser en même temps que le riz. Malgré cette précaution, le trematrema a une très mauvaise réputation. Il produirait beaucoup de mauvaises herbes. Bien que la fertilité du sol soit à peu près identique à celle du savoka mody, les paysans trouvent cette forme de culture trop pénible ; car il faut, non seulement le bêcher pour le défricher, mais aussi le désherber deux fois avant l'arrivée de la récolte. Aussi les paysans ne cultivent le trematrema que lorsqu'il y a une pénurie de savoka. Ce n'est pas la dégradation du sol, semble-t-il, qui pousse les paysans à abandonner le trematrema, mais les

PROCÈS-VERBAUX ET SUPERFICIES DES FORÊTS DÉFRICHÉES

année	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
procès-verbaux	441	642	375	178	185	274	171	226	219	380	293
superficies en ha.			1075				437			612	642

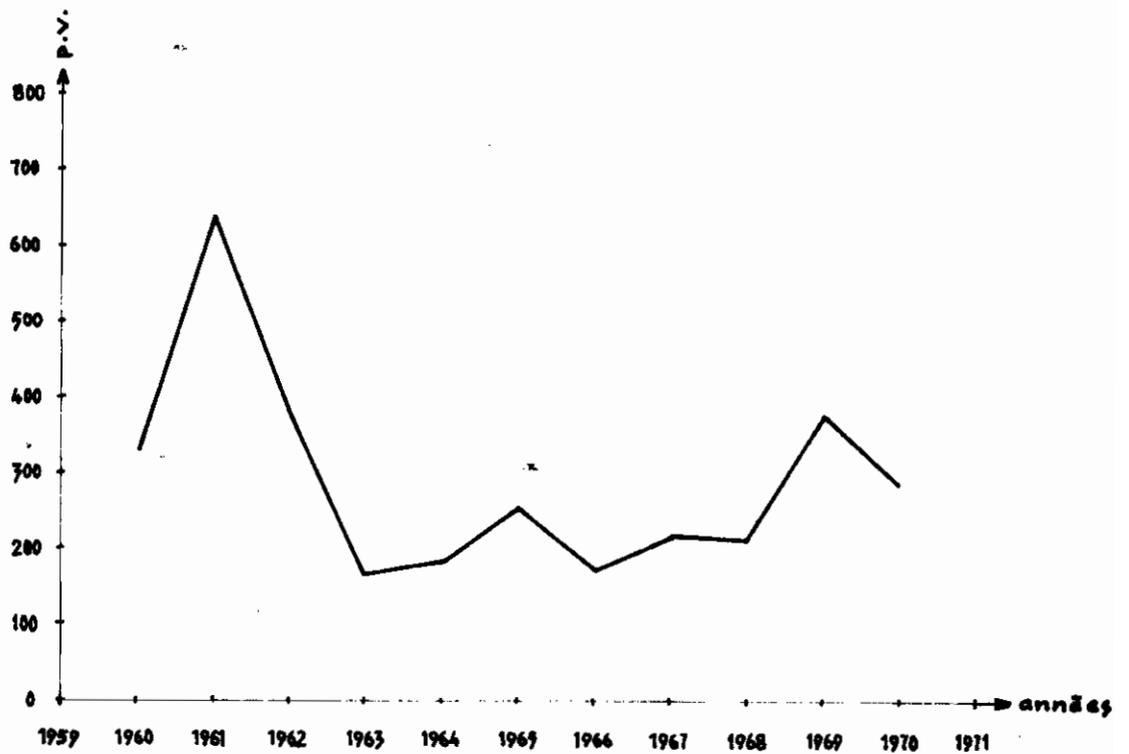


FIGURE : V



mauvaises herbes et la difficulté que l'on rencontre à bêcher plusieurs hectares de terrain. Le trematrema demande un travail rapide, la mise à feu doit être faite quinze jours seulement après le défrichement, car les arbustes tendres sèchent et pourrissent trop vite. On utilise surtout le trematrema pour les cultures secondaires : manioc, maïs et patate douce. Enfin il y a le matrangy, c'est le nom qu'on donne au jinja une fois que la récolte du riz est terminée. Il cesse d'être matrangy lorsque toute la paille de riz (milolo) est remplacée par des arbustes. Dans le matrangy on cultive les mêmes choses que dans le trematrema.

En conclusion de tout ce que nous venons de voir, on peut affirmer que les mauvaises herbes sont le problème numéro un des cultivateurs qui pratiquent le jinja. La peur de ces flores adventices, annuelles, héliophiles, très compétitives vis-à-vis des jeunes pousses de riz les oblige à se déplacer continuellement pour trouver un savoka moins jeune qui a éliminé du sol les plantes herbacées indices de mauvaises herbes. Au dire des habitants de Fasina, la forêt de la côte Est se reconstitue facilement, on pourrait se contenter du trematrema s'il n'y avait pas les mauvaises herbes, d'autant plus que, depuis quelques décades, il pousse dans la région deux sortes de nouvelles plantes originaires du Sud, paraît-il, qui sont les mazambody (*Clidemia hirta*) et les fankataviakoho (1) ou radriaka. Ces deux plantes ont la réputation de fertiliser le sol et de se réinstaller rapidement après la récolte. Le reproche qu'on fait au tavy de stériliser le sol n'est plus valable, disent

(1) Fankataviakoho : mot à mot, qui engraisse les poules. Cette plante, malheureusement porteuse d'épines, donne de petites graines adorées par les poules. Il s'agit de *Lantana camara* Mold., espèce introduite du continent américain.

Les Fasiniens. On pourrait donc trouver ici un terrain d'entente entre les adverdaires et les partisans du tavy. Car il suffit de trouver un remède aux mauvaises herbes pour que les cultivateurs adoptent facilement le trematrema et la "rotation" des cultures sur brûlis serait alors profondément écourtée, échelonnée seulement sur deux ans. Un cultivateur pourrait travailler suffisamment deux parcelles fixes de tavy durant toute sa vie. Il existe actuellement un désherbant qui tue les mauvaises herbes et pas le riz. Ainsi les cultivateurs ne seront pas privés de la sécurité que lui apporte la culture de la nourriture de base qu'est le riz, ni en rupture avec la tradition, fondement même de leur équilibre social.

La culture intensive du girofle et du café préconisée par le Gouvernement malgache dans la région de Mananara est loin d'être efficace, la dégradation du cours mondial de ces produits ne fait qu'inciter les paysans à la méfiance. Et même si le prix du girofle était assez stable, il ne pourrait pas dispenser les betsimisaraka de faire du tavy, même dans l'hypothèse où ils abandonneraient leur tradition. Un seul homme ne peut pas récolter plus de dix pieds de giroffier en une saison, car il ne suffit pas de récolter seulement du girofle, mais il faut traiter les clous, ôter ce qu'on appelle "la griffe" et trouver du soleil pour les sécher.

En plus des mauvaises herbes, une autre calamité guette les agriculteurs de la côte orientale malgache, c'est la condition atmosphérique. Une prévision atmosphérique est indispensable, si on veut généraliser la culture sur trematrema, afin d'indiquer aux paysans les jours susceptibles d'être ensoleillés et leur permettre de prendre les précautions nécessaires pour la mise à feu. Chaque année plusieurs paysans sont victimes du

changement brusque du temps. Trop tôt ou trop tard le soleil indispensable pour sécher les arbres abattus est toujours néfaste pour la culture sur brûlis.

Le tavy n'a qu'une faible production nous disent ses ennemis et son amélioration technique semble impossible et, cette idée n'est malheureusement contestée par personne. Cependant, les tavy ou jinja que nous avons pu voir de près à Fasina étaient pourtant rentables dans la mesure où ils sont bien brûlés et bien désherbés. La disparition presque totale des sangliers dévastateurs grâce à l'utilisation des câbles de freins de bicyclette n'est pas étrangère à la hausse du rendement, seuls les fody, oiseaux granivores, sont encore redoutables pour la culture isolée.

A notre avis, le trematrema est le seul remède valable pour limiter la destruction des forêts malgaches. Malheureusement, c'est une orientation tout à fait opposée qu'ont préconisée les forestiers : développement des cultures riches telles les girofliers, les caféiers, encouragement à l'émigration notamment vers les deltas de l'Ouest, destruction par le dedans des cadres traditionnels conservateurs de la vie betsimisaraka ,etc.(1).

La riziculture du tavy est un problème particulièrement brûlant pour Madagascar, elle mériterait d'être prise au sérieux. Sa suppression mettrait en danger la vie de milliers de paysans. Les provinces de Tamatave et de Fianarantsoa sont les plus concernées. Par rapport à la rizière (196 000 ha), le tavy (102 000 ha) occupe le deuxième rang, loin devant le manioc, les patates

(1) CHABRAULIN (R.) in "La riziculture de tavy à Madagascar", L'Agronomie Tropicale, janvier 1965, Vol.XX, N°1, notam.p.21.

douces, le saonjo (taro)..etc. qui ne comptent que 50 000 ha seulement. Le tableau suivant, extrait de "L'Agronomie Tropicale"(1), nous montre l'ordre de grandeur des données de base de la rizière et du tavy, ainsi que leur évolution de 1950 à 1960.

Régions et types de culture	Situation en 1960				Evolution en pourcentage par rapport à la situation en 1950			
	Surfaces (1 000 ha)		Production (1000 t)	Rendement unitaire (t/ha)	Surfaces		Production	Rendement
	Réelle	Double culture			Réelle	Double culture		
<u>Tavy</u> :								
Province Tamatave	72	0	45	0,62	200	-	209	103
Province Fianarantsoa	30	0	17	0,57	150	-	141	95
<u>Riz irrigué</u> :								
Province Tamatave	36	18	72,1	1,33	1125	180	147	113
Province Fianarantsoa	58	20	101,5	1,31	1184	133,3	149	122,5
Total.....	196	38	235,6	3,83	580,9	313,3	646	433,5

La première impression qui se dégage de ce tableau est que la province de Tamatave bat le record en tavy ; il y a sur Tamatave deux fois plus de tavy que de rizières et sur Fianarantsoa, au contraire, deux fois plus de rizières que de tavy.

(1) Ibid. p. 13.

Rizicultures

Communes	Rizières		Tavy		Permis
	Surfaces	Production	Surfaces	Production	
Mananara	850 ha	1 300 T	770 ha	600 T	27
Antanambaobe	500 -	750 -	1 000-	800 -	37
Manambolosy	700 -	1 050 -	2 507-	1 200 -	73
Sandrakatsy	600 -	1 200 -	1 350-	1 100 -	69
Antanambe	480-	700 -	554-	400 -	33
Total	3 130 ha	5 000 T	6 181 ha	4 100 T	239

Dans la sous-préfecture de Mananara(2), province

de Tamatave, si nous additionnons les produits des rizières et des tavy, nous obtenons une production globale de 9 100 tonnes de paddy pour l'ensemble de la Sous-Préfecture (57 381 habitants). Le service de l'agriculture estime le déficit en riz de la région de Mananara de 800 à 1 000 tonnes de paddy par an acheté à Maroantsetra(1), soit 540 à 675 tonnes de riz blanc. En fait, si on évalue les besoins à 500 gr en moyenne par jour et par habitant (ce qui est d'ailleurs relativement faible pour

(1) Maroantsetra est à 106 km au Nord de Mananara, on l'a surnommé le grenier de la Côte Est. Mais d'après les dernières enquêtes que nous avons effectuées en 1972 auprès du Génie Rural de Maroantsetra, la récolte qui était toujours excédentaire jusqu'en 1970 est en train de baisser, les surfaces aménagées en rizière ne suivant pas le rythme d'accroissement de la population.

(2) Sous-préfecture de Mananara-Nord: 4 320 km², 51 000 habitants dont 51 497 Betsimisarakana et 3 131 Tsimihety; densité de la population est de 11,84 au km²

une population qui considère un repas sans riz comme un repas de disette), c'est annuellement 1 285 tonnes de riz blanc de plus qu'il serait nécessaire d'importer, encore que ces chiffres ne tiennent pas compte des trois mille **travailleurs** saisonniers, tsimihety originaires de Mandritsara, que la région accueille chaque année pour la récolte du girofle, du café et de la vanille.

A Mananara, le rendement de la récolte par hectare est encore assez élevé (0,800 T) par rapport à l'ensemble de la Province de Tamatave (0,620 T). Mais pour de nombreuses raisons, telles le besoin d'argent qui oblige les paysans à vendre leur riz à très bon marché aux commerçants chinois pour pouvoir payer les impôts, l'affluence des **travailleurs** tsimihety fait que le déficit en riz de la région devient chronique. Le plus souvent le riz local disparaît six mois après la récolte. Depuis le contrôle exercé par le Gouvernement sur la vente de riz, certains commerçants préfèrent abandonner cette vente qui ne leur laisse plus que très peu de marge bénéficiaire. En période de récolte, le riz blanc coûte 35 FMG(1) et en période de soudure 45 à 50 FMG. La marge bénéficiaire des commerçants serait donc 10 FMG par kg, quand il s'agit du riz local revendu aux paysans, sans frais de transport. Avec le riz importé de Maroantsetra le bénéfice serait nul pour les commerçants de brousse à cause des frais de transport. C'est pourquoi, dès que le riz local est épuisé, on ne trouve plus de riz dans les boutiques de brousse. Même dans l'hypothèse où le Gouvernement permettrait le prix du riz au-delà du prix officiel de 50 FMG le kilo, la bourse des paysans ne leur permet pas d'en acheter. C'est à ce moment là que viennent les marchands ambulants tsimihety vendre leur riz dans

(1) 1 franc malgache = 0,02 franc français.

la région de Mananara à raison de 10,15 FMG le kapoaka(1). Malheureusement, le riz de Mandritsara n'arrive qu'en petite quantité et ne peut pas couvrir le besoin de Mananara pour la seule raison qu'il n'existe pas de route entre les deux pays et que tous les transports doivent se faire à dos d'homme.

-:-

A Fasina, le relief du terrain ne permet que la culture sur brûlis. Les habitants s'y adonnent avec courage, le riz étant l'aliment de base des Malgaches. Ce genre de culture ne peut se faire sans l'autorisation préalable du Fanjakana ("Administration"). Un mois après la remise du riz dans les greniers, le Fokonolona, selon la coutume, se réunit autour du chef du village. Il décide de demander l'autorisation collective de défricher la forêt. Le chef du village profite de cette occasion pour permettre à chacun de situer l'endroit où il travaillera dans le périmètre collectif de mise en valeur (2). C'est à cette occasion aussi qu'est rédigée la demande qui sera adressée au chef de district de Mananara. Cette demande a plus de chance d'avoir une réponse rapide si elle est écrite en français. Partout ailleurs, là où il n'y a pas de francisant, il faut payer un traducteur. Ci-dessous la demande formulée

-
- (1) Unité de mesure faite d'une boîte vide de lait concentré Nestlé.
- (2) Chacun désigne un lopin de savoka, les plus jeunes demandent des conseils aux anciens, les plus expérimentés, si le savoka de tel endroit est meilleur que tel autre. Selon la couleur de la végétation plus que de son âge les anciens jugent la valeur d'un savoka.

le 26 août 1948, adressée à Monsieur l'Administrateur des Colonies, chef du District de Mananara-Nord, le Service des Eaux et Forêts n'existant pas encore à cette date. Nous n'avons pas retrouvé la réponse de Monsieur l'Administrateur à cette demande. Nous avons pu nous procurer la réponse ci-jointe datée de 1969, provenant, non plus du Chef de District, mais du Cantonement Forestier de Mananara existant depuis 1949. Depuis cette date, la demande est adressée directement au Chef du Cantonement.

Monsieur l'Administrateur des Colonies,
Chef du District de Mananara-Nord,

S/C de Monsieur le Gouverneur, Chef
du Gouvernement de Mananara-Nord
et de Monsieur le Chef de Canton
d'Andratambe (Sandrakatsy)

Objet : Demande
d'autorisation de
défricher et de
brûler la parcelle
délimitée pour faire
du jinja en 1948.

Monsieur l'Administrateur,

Nous avons l'honneur de solliciter de votre bienveillance l'autorisation de défricher et brûler la parcelle délimitée par le garde de forêt en vue de faire du jinja et d'autres cultures vivrières en 1949.

Cette parcelle est limitée au Nord par la forêt domaniale Horohoro, au Sud par Amvafarabe, à l'Est par Ambodilalona, à l'Ouest par Antetery.

En outre, nous nous engageons rigoureusement à tous les règlements en cas de délits.

Veillez agréer, Monsieur l'Administrateur, l'hommage de nos meilleurs sentiments anticipés.

Vos serviteurs cultivateurs

signé : 1) Fanony Daniel
2) Zamandrahengo Lucien
Et tous les habitants
Cultivateurs de Fasina.

Fasina ce 26 août 1948.



Réponse du Chef de Cantonnement de Mananara

REPOBLIKA MALAGASY
Fahafahana-Tanindrazana-Fandrosoana

CANTONNEMENT FORESTIER
de MANANARA-NORD

District de MANANARA-NORD
Canton de SANDRAKATSY

N° 91 TF/1/69

Nom du village : FASINA

Anaran'ny tanana

Nombre de contribuables : 79

Isan'ny mpandao hetra

Chiffre de la population : 288

Isan'ny mponina ao an-tanana

Superficie totale des rizières cultivables : 14 ha

Haben'ny horaka (na tanimbary) azo volena

Superficie objet de la présente autorisation : 18 ha

Haben'ny tany voalazan'ity fanomezan-dalana ity

Nature de la végétation préexistante : Mazambody, radriaka; bitroko,
Karazan'ireo zavamaniry izay misy teo albizzia, dingadingana, harongana,

Pente du terrain : 25% sambalahy, longoza, motsanjy,
Fandrin'ny tany ravinala.

Nature des cultures envisagées : vary tanety

Karazan-javamaniry kasaina ho volena

Clauses Générales

Chaque défrichement doit être délimité par un pare-feu de dix mètres de large. Les propriétaires de rizières cultivables ne peuvent bénéficier de la présente autorisation s'ils n'ont pas mis toutes leurs rizières en valeur.

Clauses Spéciales

ZONES OU AUCUNE AUTORISATION DE DEFRIQUEMENT NE PEUT ETRE ACCORDEE

Domaine forestier national, comprenant les forêts classées, les Réserves Naturelles et leur zone de protection, les parcs nationaux les réserves spéciales, les périmètres de reboisement et restauration, les zones en défens, les

Fepetra Ankapobeny

Isaky ny toerana kapakapaina dia tokony hasiana fameran'afo ka ho soroina manodidina ary folo metatra no haben'ny sakany. Izay tompon'ny tany famboliam-bary ka tsy mikarakara na mikilokolo ny tanimbariny rehetra dia tsy mba hahazo tombon-tsoa amin'ity alalana ity.

Fepetra Manokana

Tsy misy mahazo mitevy ala na dia iray metatra aza. Tsy azo tava-sana ny roapolo metatra amoron'ny ala sy ny rano Mananara ary ny lalana Antsiradava. Fadio ny manimba voly, mandoro irery, ary ny miasa amin'ny tendrombohitra avo. Ny matrangy dia tsy maintsy volena jirofo na kafe (Dans chaque matrangy il

abords immédiats des routes sur dix mètres de chaque côté, les berges des rivières de chaque côté sur une largeur de vingt mètres dans leurs coudes et méandres.

faut cultiver du girofle et du café (1).

La présente autorisation est valable jusqu'au : 31 décembre 1969
Ity fanomezan-dalana ity dia manan-kery hatramin'ny :

Noms des bénéficiaires par contribuable :

Romba : Bernard, Benoro, Mahavita, Indrozafy, Talata, Tsironjara, Soadera, Nonana, Randriamianta, Giago Honoré, Amboalahy, Rakoto Tsimanosy.

Betsirebika : Jaomora, Tabavy.

Fasina : Ndriamila

Kindroa : Vatsy, Norbert Zara, Zara.

Sahalambo : Michel Loko, Ramanantsoa, Indrovana, Toto Alexandre, Ingiahimena Emmanuel, Jesy, Razandry, Beandalana, Ralison, Rasonina, Jules François, Kalofeno, Marohavana, Tombozara, Jao, Indaza.

Langozaina : Gervais Belaza, Tsitampohina, Mahevazafy, Simon, Velomaro, Totovahiny, Tsinjo, Patrice Ndrova, Mintina, Zamanitsinjo, Bearivo, Tila, Manarivo, Velonigeda.

Antanisambatra : Bemanana Justin, Vincent, Bemandina Jérôme.

Sahatay : Tsiahy, Zamandrahengo, Remi, Tilahy Robert, Kaloambodifahao, Ratay.

Ambodivoangy : Ndriana.

Sahatononina : Lohavy, Tovolahy, Razokiny, Kalobe, Beantenina, Bemisaina, Besihanaka, Bemiraika.

Sanofia : Jaonary, Samuel Faralahimena.

Fait à Fasina, le 11 juillet 1969

Le Chef du Cantonnement Forestier
 P.O. L'Agent Forestier chargé de la reconnaissance,

signé : Jaovelo Armand
 (agent technique des Eaux et Forêts)

Le Chef du village :
 signé : Michel Loko.

Les Notables :
 signé : Belaza Gervais
 Vatsy.

(1) Cette traduction est de nous.

Cette autorisation collective adressée par le chef du cantonnement forestier aux habitants de Fasina, mérite quelques réflexions. Notons d'abord l'inflation administrative de ce document. On voit que les agents veulent plutôt s'affirmer qu'éduquer. Cette autorisation a pour entête la devise de la République Malgache : Liberté, Patrie et Progrès et se termine par l'apposition en rouge du sceau du gouvernement et la signature de l'agent chargé de la reconnaissance. Une carte de la région figure également sur ce document. La demande des cultivateurs et la réponse de l'agent sont en français, comme si les habitants de Fasina ne comprennent pas le malgache (1), d'autre part le texte français et malgache ne correspondent pas, en particulier sur les clauses spéciales, ce qui laisse entendre que cette interdiction ne provient pas de l'agent mais d'une autorité (étrangère), donc absolue. Par voie de conséquence les paysans identifient le pouvoir actuel avec l'ancien pouvoir colonial. Du début à la fin, on sent le caractère répressif de la lettre.

A propos des clauses spéciales obligeant à cultiver des girofliers, des caféiers ou des arbres fruitiers sur les matrangy, cela crée d'énormes difficultés dans la pratique. Le riz aussitôt récolté, les gens cultivent dans leur matrangy cinq à six pieds seulement de girofliers pour obéir aux règlements. Ils trouvent ainsi le moyen de garder du terrain. Une fois cette parcelle

(1) La traduction en malgache dans certains documents officiels, comme le montre ce texte est une invention récente.

plantée, personne n'a le droit d'y toucher. Au bout de quelques temps, la forêt recouvre le terrain, le propriétaire y revient, non pour augmenter ou soigner ses girofliers mais pour les abattre pour pouvoir faire du jinja. Si quelqu'un se mettait à travailler sur ce terrain avant lui, il serait accusé par le soi-disant propriétaire devant le service responsable qui ne demande qu'à punir le réfractaire. La lenteur du procès, sans compter les jours perdus à faire le va-et-vient ainsi que les longues heures d'attente dans les bureaux, font perdre du temps aux deux adversaires. Le Gouvernement se montre très intransigent envers ceux qui détruisent les cultures, son but, ceci n'est un secret pour personne, est d'arriver à supprimer le jinja, en couvrant de cultures commerciales tous les terrains qui ont servi au jinja. Cependant, les paysans très astucieux trouvent le moyen de garder du terrain en vue de faire du jinja plus tard. Ces procédés, en fin de compte, ne font qu'engendrer des conflits entre les paysans.

D'après Monsieur Be Maxime Albert (1), Adjoint technique des Eaux et Forêts, la superficie de jinja à accorder aux cultivateurs se calcule comme suit : un hectare de jinja pour une famille de cinq personnes soit 0,20 hectare par individu. Mais si la famille possède une rizière à bon rendement, il faut soustraire un hectare et demi de jinja par hectare de rizière. Donc pour le village de Fasina, comptant, en 1969, 14 hectares de rizières pour 288 habitants, la superficie accordée devrait être de 36,60 hectares après soustraction de un hectare et demi par hectare de rizière (2). On constate

(1) Selon un entretien que nous avons eu avec Monsieur BE Maxime Albert le 7 avril 1972 à Mananara.

(2) Pour 288 habitants, on devrait avoir normalement :
 $0,20 \text{ ha} \times 288 = 57,60 \text{ ha}$ de jinja à cela il faut retirer : $1,5 \text{ ha} \times 14 = 21 \text{ ha}$, ce qui donne : 36,60 ha.

qu'il n'en a été accordé que 18 hectares, soit la moitié de ce à quoi les habitants ont droit. Les habitants de Fasina ont été très surpris de cette diminution de moitié de la superficie qui devrait bien être accordée. L'origine de ce fait vient-elle d'une erreur ou est-ce une sanction à cause des impôts impayés ou simplement le non respect d'un droit envers les habitants ?

Lorsque l'Agent forestier vient donner l'autorisation, les habitants peuvent déjà commencer leurs travaux, mais il est de coutume de ne commencer que lorsque l'oiseau Papatoko (*Cuculus poliocephalus rochii*, Hartlaub) commence à chanter aux environs du mois de septembre. Pourquoi se fie-t-on plus à l'oiseau Papatoko qu'au calendrier moderne ? Tout d'abord, le Papatoko est un oiseau de la taille d'un merle qui se dissimule sous les hautes futaies, il est difficile de l'apercevoir, mais son cri se fait entendre très loin. Dans notre enfance nous l'avons souvent entendu, mais nous ne l'avons rencontré qu'une seule fois.

Pour les habitants du village, le Papatoko est la voix mystérieuse de la forêt qui rappelle aux travailleurs leur devoir de défricher les collines s'ils veulent avoir le riz, base de leur nourriture. Cette signification donnée au chant du Papatoko est une institution supra-locale dans laquelle le politique n'entrera jamais.

Commencer à défricher la forêt avant que le Papatoko ne chante c'est attirer sur soi toutes les malédictions de la forêt : invasions de fody (1), de

(1) Fody (*Foudia madagascariensis*, Boisson) appelé oiseau cardinal, car le mâle devient rouge à la saison de ponte, la femelle ressemble étrangement au moineau de France.

sangliers, de rats...etc. Un chrétien, Patrice Ndrova, habitant de Fasina, nous a expliqué qu'il obéit, lui aussi, au chant du Papatoko, parce qu'il est un signe naturel qui rappelle vraiment la saison, passer outre c'est s'attirer inéluctablement des milliers de fody et autres animaux nuisibles qui s'abattent sur la récolte qui mûrira la première. De même si la culture est commencée plus tard que les autres, le même phénomène se produit quand le riz des premiers est ramassé les fody se rassemblent sur le riz des derniers. Les fody qui se dispersent sur les différentes cultures, se retrouvent tous sur un même coin et le dévastent.

Après le Papatoko, vient l'Akangarana, un insecte gris semblable à une sauterelle. On le rencontre facilement le long des chemins quand il fait très beau. Dès qu'il voit un passant arriver, cette bestiole saute pour ne pas se faire écraser et se place à quelques pas face au passant pour lui "demander" s'il a mis le feu à son tetika (1). Si le travail n'a pas été fait, il faut lui promettre de le faire le plus vite possible. Si on ne tient pas compte de cet avertissement, en brûlant son tetika plus tard que les autres, l'atmosphère perturbée par leur fumée provoque de la pluie, empêchant le feu de prendre. Il faut alors plusieurs semaines de soleil aux retardataires pour pouvoir brûler leur tetika. Le plus souvent, les retardataires sont pris de panique et mettent le feu à leur tetika dès la première apparition du soleil de peur de perdre la saison. Quand on a raté les bonnes occasions, il arrive que neuf fois sur dix on a un jinja mal brûlé. Alors, pour cultiver le riz, il faut transporter dans un coin

(1) Tetika : nom qu'on donne au jinja avant la mise à feu.

tout ce qui n'a pas été consommé par le feu pour le brûler. En plus de ce travail très pénible, les retardataires doivent s'attendre à la repousse plus abondante des mauvaises herbes, sur un terrain mal brûlé.

Avant de défricher, les cultivateurs accomplissent les coutumes ancestrales en s'adressant aux Zanahary (Dieux) et aux Ancêtres pour demander la permission d'abattre les arbres et surtout de couper les lianes liées vahy mifehy (1). Ils offrent du miel et prient tous les mauvais esprits qui n'aiment pas les lieux déboisés les suppliant de ne pas venir les troubler en disant :

"Voici du miel, afin que vous nous donniez votre bénédiction.

Partez de ces lieux si vous ne voulez pas être brûlés".

L'invocation terminée, ils préparent des antsy (2) des haches et des pierres minières pour aiguiser les couteaux, car la tradition veut que chaque soir, en rentrant du travail, les couteaux soient aiguisés pour qu'il n'y ait pas de mauvaises herbes dans le jir'a. Lorsqu'on abat les arbres, on prend soin de ne pas détruire le bouquet de forêt qui se trouve au milieu, ou au coin de la parcelle à défricher. Ce domaine est réservé aux tsiny, divinités forestières, ce coin est souvent très rocheux.

Quand tout le périmètre est défriché, il faut attendre plus d'un mois avant de brûler, vers novembre et décembre. Cette attente est le moment décisif, si les conditions atmosphériques sont mauvaises, les branchages, pas assez secs, brûlent mal et ne donnent pas assez de

-
- (1) Le vahy mifehy : liane sacrée, appartenant aux tsiny (divinité forestière) la couper peut entraîner la mort.
- (2) Antsy : sorte de couperet de boucher à long manche, en voie de disparition, les cultivateurs préfèrent utiliser le lamberaka, sorte de coupe-coupe moderne.

bon terrain et la récolte sera mauvaise. L'endroit ne porte le nom de jinja que lorsqu'il est brûlé, c'est alors qu'on plante le riz (1).

Toute la famille participe à l'ensemencement du riz. Selon leur nombre, ils se mettent en rang, portant attaché à la ceinture un petit sac de riz. Avec un long bâton pointu appelé tseky et en cadence, ils font un trou dans la terre y laissant tomber quatre ou cinq grains de riz et le rebouchant immédiatement du pied ou en y faisant tomber un peu de terre à l'aide du bâton. La semence terminée, les bâtons ne sont pas jetés mais rassemblés à l'endroit de l'autel du sacrifice ou encore là où a commencé la prière lors de l'acquisition du terrain. Sur le même terrain on sème avec le riz un peu de maïs et des lentilles voantsirôko, ces plantes plus actives que le riz le remplaceront pendant la période de soudure, ce qui permet d'attendre la récolte du riz. En rizière, il n'y a pas l'avantage de ces cultures supplémentaires.

Dès que le riz commence à sortir de terre, au bout d'une semaine, il faut le garder pour empêcher les oiseaux de venir manger le riz en germe. Il faut arracher les mauvaises herbes qui poussent. Celles-ci poussent plus rapidement sur une forêt de trois ou quatre ans ; plus la forêt est vieille, plus elle fournit un brûlis riche avec peu d'herbes.

(1) Dès que le jinja est brûlé, il faut laisser la terre se refroidir pendant deux jours s'il s'agit d'un savomatoy et un jour seulement pour le trematrema, sinon le riz se fane dès qu'il sort de terre. Mais, laisser la terre trop se refroidir n'est pas bon non plus, le riz se fane également et les mauvaises herbes qui poussent avant le riz risquent de l'étouffer. Cependant la terre chaude est bienfaisante pour légumes suivants : l'anambe, l'anamalao, le voantsorôko, le tsiasisa, le voamaho, le tsidimy, etc.

Ici encore, ce travail d'arrachage, selon la coutume, commence par l'offrande d'un poulet appelé namitorana (messager). Lors de cette offrande on promet un autre poulet et de l'alcool si la récolte est abondante.

En avril et en mai, les épis commencent à sortir, les gens viennent habiter sur place pour garder le riz des oiseaux et des sangliers. Ils construisent des cases très rudimentaires avec ce qu'ils trouvent sur place. Par respect de la tradition et à cause des interdits, ils évitent d'apporter des objets d'importation : tables, couverts, ustensiles modernes, (ils utilisent des feuilles de ravinala pour assiettes), matelas, habits à la mode européenne. Les jeunes actuels ont tendance à abandonner cette coutume.

Les épis tous sortis, ils font une prière appelée ody vary ou Fiangaviana au cours de laquelle ils demandent au riz de ne pas les quitter même si quelqu'un l'appelle. Celui qui détient ce talisman le dépose au milieu du champ de riz, il ne doit pas manger de brède appelée anamany. Si quelqu'un est hélé alors qu'il travaille, avant de répondre, il doit tenir une tige de riz et une souche d'arbre... sans ce geste, toute la vie du riz partirait (d'après les traditions)(1).

Quand le riz commence à murir, avant de le couper on procède à l'offrande des prémices ou petra-bary,

(1) A première vue, ce passage laisse entendre que le Malgache est animiste, cependant, nous ne le croyons pas, car jusqu'ici nous découvrons dans son comportement religieux une référence à quelqu'un : "Zanjanjany" (Celui qui crée).

offrande qui commence par la préparation du lango (1). Les épis sont rassemblés en bouquets et pilés. On ramasse le son et le grain encore très tendre et laiteux, ce dernier est grillé. Du riz blanc de l'année précédente est cuit et réparti sur une feuille de ravinala (2), en quatre petits tas au milieu desquels on dépose le lango. Ensuite, aux quatre coins de la feuille, on met le son. Le père de famille, assis, tourné vers l'Est, pousse deux cris et commence l'invocation :

"Que vous descendiez !

Que vous descendiez, vous les Zanahary !

Rakotokoto, Ravaratra-Agnambo (tonnerre d'en haut)

Rajorobe, Ratokoniaina (soutien de la vie).

Nous ne vous faisons descendre, ni pour maudire,
ni pour attaquer...

Notre riz étant mûr et déposé, nous vous invoquons

Ne nous suivez pas,

ne nous rendez pas malades.

Mangez les premiers, nous mangerons après vous"

L'offrande terminée, on invite ceux d'en haut à retourner en haut et ceux d'en bas à retourner en bas, après quoi, le riz cuit, offert aux dieux, est mangé, car l'offrande à laquelle ne participent pas les petits enfants (3), dit-on, est sans valeur. Chacun prend sa part, se tient debout, marche en direction de l'Est et mange.

Les gerbes d'épis vides et le son sont portés

(1) Lango : riz cueilli juste avant sa maturité et que l'on fait griller pour être pilé et mangé cru tel quel. Il est fort apprécié par les cultivateurs à cause de son goût un peu semblable à celui des noix.

(2) Ravenala madagascariensis.

(3) Petits enfants : il s'agit ici de tous les descendants des ancêtres, enfants, adultes, vieillards.

aux carrefours soit des routes, soit des chemins. On prend du son et quelques épis, on les pose à terre recouverts d'une pierre. Ce geste est répété aux quatre coins de chaque carrefour rencontré sur le chemin qui conduit au jinja ; les divinités empruntant ces carrefours pourront prendre part au repas et bénir à l'occasion les propriétaires.

Quand tout le riz est bien mûr, prêt à être moissonné, le premier coupé est celui qui pousse autour de l'endroit réservé aux invocations. Il est lié en gerbes et accroché dans le grenier provisoire, on lui attribue le pouvoir d'attirer à lui le reste des épis. Le tout récolté, on entasse les épis les uns sur les autres en forme cylindrique de 2m de haut et 1,50m de diamètre, ou encore en forme de muraille. Par la suite, tout le village viendra aider à transporter le riz dans le grenier du village. Le propriétaire emporte d'abord les gerbes de riz coupé le premier. Il est de coutume au village que celui qui vient aider quelqu'un d'autre à récolter ou transporter du riz ou des fruits rentre chez lui en emportant un peu de la récolte - ce geste exprime la joie de celui qui a été aidé. Au plan économique, ce peut être défavorable, il serait facile de remplir son grenier en allant travailler tous les jours chez le voisin. Les villageois ne le regardent pas sous l'angle économique, mais social. Ce geste favorise leur unité (1).

Actuellement, certaines personnes ne transportent plus le riz au village, mais dans la maison de campagne. Patrice Ndrova donne pour explication la difficulté de transporter tout le riz dans le grenier. A la

(1) D'après Patrice Ndrova, celui qui veut vraiment aider quelqu'un refuse, en général, d'accepter ce don une fois sur deux.

campagne, il est aussi à l'abri des incendies. Les gens ont peut-être encore le mauvais souvenir des révoltes de 1947, quand les militaires, en garnison à Sandrakatsy, étaient venus prendre leur riz dans les greniers du village.

Rite d'abandon du Jinja

Un poulet vivant est apporté à l'endroit où est fait le Mitorana, on dit :

"Nous vous prévenons, vous les zanahary, que nous allons quitter ce jinja, c'est pourquoi nous tuons ce poulet".

Le poulet est cuit, on en choisit les meilleurs morceaux : cuisse droite, aile droite, foie, gésier et cou et on place le tout sur un rocher ou sur un autel de bambou. L'invocation est dite dans les mêmes termes que la précédente.

Le jinja tamana (jinja ordinaire)

Pour défricher le jinja ordinaire, on commence par le mandrava-raty (débroussaillage). C'est-à-dire qu'on défriche seulement une petite parcelle et on y offre en sacrifice un poulet accompagné de formules d'invocation en ces termes :

"Nous allons défricher ici, nous demandons que cette terre produise du riz, ce n'est pas par force mais une demande. Qu'il n'y ait pas d'empêchements à cette réalisation. Vous avez entendu ; vous qui habitez ici. Nous vous prévenons vous aussi les zanahary. Nous vous prévenons du travail que nous allons accomplir ici. Nous allons agir comme nos ancêtres et commencer par défricher aujourd'hui samedi, qu'il n'y ait ni blessure, ni accident.

Voici le poulet gras et le riz cuit. Mangez en paix, si nos récoltes sont bonnes, nous accomplirons le Mitorana (1) et le fialan-jinja (abandon du jinja). Nous vous appelons tous les ancêtres, comme vous ont appelés nos pères et mères".

Le Jinja Finomana

C'est l'endroit où sont enterrés les ancêtres, lieu du tombeau ancestral. Au départ, ce terrain a été délimité en répandant le sang d'un zébu, c'est pourquoi, par la suite, chaque fois que ce terrain est cultivé, il faut pratiquer le sacrifice du zébu. Selon le Finomana, il faut immoler un, deux ou trois zébus.

Finomana à trois zébus : un zébu offert à l'occasion du débroussaillage, un second lors de la cérémonie de l'arrachage des mauvaises herbes "Mitorana", un troisième lors de l'abandon du jinja et du transport du riz.

Finomana à deux zébus : il faut deux poulets pour la cérémonie du débroussaillage, un zébu pour le "Mitorana", un autre pour l'abandon du jinja et le transport du riz.

(1) Mitorana : cérémonie de l'arrachage des mauvaises herbes pendant laquelle on offre un sacrifice aux zanahary et aux ancêtres. Avant de tuer le poulet, on prend des "valavelona" (arbuste servant de tuteur à la vanille) et des "vasorindrina" (arbuste). On les plante à l'endroit du sacrifice en traçant un rectangle dans lequel on plante le "hasina" (genre de palmier, symbole de bonheur). Ensuite, avec des tiges de bambou, on dresse une étagère à quatre étages.

Finomana à un zébu : deux poulets sont offerts pour le débroussaillage et le "Mitorana" et un zébu pour l'abandon de jinja et le transport du riz. Le déroulement de ces cérémonies se fait comme pour le jinja ordinaire (1).

Actuellement dans certaines régions, le sacrifice des zébus devenant trop coûteux empêche de travailler de finomana. Cependant, pour ne pas laisser la forêt envahir les tombeaux, le sacrifice du zébu est remplacé par une cérémonie de levée d'interdit consistant à tuer des zébus une fois pour toutes ; à ce moment là, le jinja prend le nom de "jinja-navalana".

Après la cérémonie de la levée d'interdit, on peut travailler le jinja navalana soit en groupe, soit seul, n'ayant plus à offrir que des poulets en sacrifice, comme dans le jinja-tamana.

Pour notre part, notre séjour trop court n'a pas permis que nous puissions apprécier à sa juste valeur cette nouvelle pratique, encore peu répandue dans la région ; nous ne connaissons jusqu'ici qu'un seul cas, celui d'Ankorefo de Mananara. Nous émettons quelque réserve sur le résultat de cette initiative qui semble venir plutôt de l'Administration Fanjakana, par l'intermédiaire des divers services : Animation Rurale, Service d'Agriculture, Service des Eaux et Forêts que des habitants eux-mêmes. L'exemple suivant, celui du Lac-Alaotra, semble appuyer notre réserve. Il était de coutume de ne pas travailler les mardi, jeudi et dimanche. Pour abolir

(1) Seule différence, à la fin de la cérémonie, le prêtre "mpijoro" prononce un discours comminatoire contre quiconque osera, à l'avenir, défricher sans demander l'autorisation au Fokonolona et sans tuer un boeuf.

cette coutume jugée comme une entrave à l'économie, l'Administration a offert à la population trois zébus pour lever cet interdit. Le peuple s'est soumis à cet ordre venant de l'Administration en acceptant de travailler les mardi et jeudi, se gardant le dimanche seul jour de repos par semaine. Mais malheureusement, une épidémie de rougeole coïncidant avec cette décision, les habitants y virent un mécontentement de la part des ancêtres et se sont empressés de leur offrir des zébus en sacrifice, en signe de réconciliation.

- LA RIZIERE (Horaka)

Les habitants de Fasina ne négligent aucun moyen pour augmenter la quantité de riz afin d'éviter la disette. A part quelques jeunes foyers, chaque famille possède sa rizière, mais celle-ci, dépassant rarement un hectare, ne peut cependant pas nourrir toute la famille. Pour se suffire toute l'année, certaines familles doivent cultiver leurs rizières en plus du jinja.

Il existe deux variétés de riz, l'une cultivée l'été vary vato et l'autre en hiver vary malemy. Pour la culture du riz vary vato, on piétine la rizière en septembre, on repique en octobre, la récolte se fera vers la fin mai. Pour la culture du riz vary malemy, on piétine au mois d'août, on repique en septembre et la récolte a lieu en avril.

Pour la culture des rizières, il n'y a pas de cérémonie d'offrande au Zanahary avant la récolte, comme cela se fait pour le jinja.

Très peu de gens cultivent le vary malemy faute de temps, mais aussi à cause du froid qui rend difficile

ce travail effectué dans une eau boueuse. Cependant, le vary malemy mûrit au moment de la disette entre janvier et mai, c'est-à-dire quand la récolte du jinja est épuisée. Si la récolte sur brûlis s'annonce bonne, on ne fait pas le vary malemy. Notons que le riz de rizière ne peut se cultiver sur brûlis, mais par contre, le riz du jinja peut se cultiver en rizières, pour la simple raison que le riz de rizière demande beaucoup d'eau pour pousser. La culture des rizières ne demande aucune cérémonie de sacrifice, pas même de cérémonie de prémices.

Les paysans unanimement reconnaissent que la culture des rizières présente moins de risque que le jinja. Pour ce dernier, il faut défricher, brûler puis, lorsque le riz commence à pousser, il faut arracher les mauvaises herbes. Quand les épis se forment, ce sont les animaux et les oiseaux dévastateurs qu'il faut chasser, jusqu'à ce que le riz soit récolté.

Par ailleurs, si on ne cultive que la rizière, on a l'avantage de pouvoir soigner les champs de girofliers, de caféiers et de vanilliers. Malheureusement, la région ne pourrait pas se passer du jinja sans lequel plus de la moitié de la population n'aurait pas de quoi vivre. Actuellement les paysans s'inquiètent beaucoup de l'avenir du jinja. D'un autre côté, le gouvernement le considérant comme un fléau national, réduit de plus en plus le périmètre consacré au jinja. Dans un pays vallonné comme Fasina, les flancs des collines ne peuvent être transformés en rizières qu'en engageant de grands capitaux.

Les Betsileo pratiquent depuis longtemps déjà la culture du riz en gradins lorsqu'ils n'ont pas assez de plaines. A Fasina, cette méthode serait possible sur

les pentes basses facilement irrigables grâce aux nombreux ruisseaux qui parcourent la région, ce qui suppose aussi un changement de mentalité chez les paysans pour qui le jinja a un sens de sacré, les mettant en communion avec les Zanahary et les Ancêtres, alors que la culture des rizières n'est qu'un supplément sans relation spirituelle. C'est pourquoi il n'a pas de cérémonie d'offrande des prémices comme pour le jinja. Si les moyens financiers le permettaient, il y aurait possibilité de construire un grand barrage à Langozay à l'Ouest de Fasina. Cependant il faut reconnaître que les rizières en gradins ne sont pas très rentables dans une région à forte pluie. L'eau qui n'a pas le temps de s'infiltrer dans le sol à cause de la pente, emporte la bonne terre. La maîtrise de l'eau s'avère difficile dans cette région pour les rizières à étages.

Le tableau ci-après donne le nom des vallées où se trouvent des rizières et celui des familles qui y habitent. Les mots "assez" et "pas assez" ont rapport à la quantité de riz récolté par famille. On constate ainsi que beaucoup de familles sont obligées de pratiquer la culture sur brûlis pour subvenir à leurs besoins. Cependant, pour des motifs religieux traditionnels, presque toutes les familles cultivent le jinja. L'année de notre enquête, seul Jesy, qui a hérité de la rizière de son père Niaja, n'a pas cultivé le riz sur brûlis, ce qui lui a permis de garder les boeufs hérités de son père et d'entretenir les champs de girofliers et de caféiers, apport de son héritage.

TABLEAU 1

VALLEES	NOM DU PROPRIETAIRE	ASSEZ	PAS ASSEZ
Sahalambo	Patrice Ndrova	-	-
"	Alexandre Toto	-	-
"	Ingahimena Emmanuel	-	
"	Michel Loko	-	
"	Razandry	-	
"	Jesy	-	
Langozay	Gervais Belaza		-
"	Tsitampohina		-
"	Totovahiny	-	
"	Velomarc		-
"	Patrice Ndrova	-	
"	Jesy	-	
"	Velonandapa		-
"	Bearivo		-
"	Maintina		-
Romba	Zamandrahengo	-	
"	Bernard		-
"	Ndriana		-
"	Mahavita	-	
"	Benoro Frédéric	-	
"	Vatsy		-
"	Soadera		-
"	Giago	-	
"	Gnona		-

TABLEAU 1 (suite)

VALLEES	NOM DU PROPRIETAIRE	ASSEZ	PAS ASSEZ
Miadivato	Jaonary		-
"	Frédéric Benoro		-
"	Mahavita		-
"	Zara	-	
Hiaranana	Justin Bemanana	-	
"	Miadana	-	
Horohore	Tsiahy		-
"	Rémi		-
Antanisambatra	Justin Bemanana		-
	Vincent		-
	Jérôme Bemandina		-
Belondo	Samuel Faralahimena	-	
"	Eugénie Body		-
"	Neniserà Razokiny		-



Piétinage

A Madagascar, on prépare les rizières par piétinage en utilisant des boeufs. Le nombre de boeufs varie selon la surface à cultiver et l'effectif des travailleurs. On compte au minimum cinq ou six boeufs et trois personnes pour piétiner une rizière. Les vaches en gestation et les petits veaux ne piétinent pas. Les jeunes gens excitent les boeufs en criant et les obligent à tourner sans arrêt dans un même compartiment enclos de diguettes. Il arrive que les jeunes taureaux encore indomptés s'échappent du terrain ; il faut alors courir pour les rattraper, ce qui est très dangereux à la fois pour les jeunes gens et pour les habitants qui peuvent être encornés. Pour calmer un taureau très furieux, on lui amène une vache.

Après plusieurs tours, les herbes disparaissent et laissent la place à une boue. Quand un compartiment est ainsi piétiné, on passe à un autre. Avec des angady (bêche malgache) les personnes âgées restaurent les digues détériorées par le passage des boeufs. En général, le piétinage s'effectue en deux temps pour mieux nettoyer la rizière, mais faute de temps et de boeufs on ne le fait souvent qu'une seule fois. Lorsque la rizière est mal piétinée les mauvaises herbes ont tendance à repousser, et risquent d'étouffer le riz si on ne les enlève pas à temps (1). L'utilisation des engrais n'a été faite jusqu'à présent qu'à titre expérimental ; elle n'est pas encore passée dans les moeurs.

(1) Depuis quelques années, des "tsikalabaña" et des "vilona", herbes compétitives vis-à-vis du riz, poussent dans les rizières de la région de Mananara. Ces herbes ont été transmises par les sabots des zébus achetés à Mandritsara. C'est une des raisons qui poussent les paysans à abandonner leur rizière.

Les cultivateurs qui ne possèdent pas de boeufs peuvent en demander à ceux qui en ont, en vertu du fihavanana, il leur en sera prêté gratuitement. Ceux qui ont des boeufs auront toujours besoin des bras de ceux qui n'en ont pas. Il est de coutume que les boeufs, dans un village, soient à la disposition de tous.

Quand la rizière est bien préparée, les digues réparées, les femmes et les jeunes filles repiquent les plants de riz arrachés des pépinières. Quelquefois, les hommes viennent les aider quand ils ont fini de bêcher et de drainer l'eau dans chaque digue. Les familles ayant des rizières importantes invitent beaucoup de gens, font piétiner par un grand nombre de boeufs et le travail est terminé en une journée. C'est une sorte de travail à la chaîne, les hommes font piétiner les boeufs et, derrière eux, sitôt le terrain préparé, les femmes et les jeunes filles repiquent le riz. L'inconvénient, c'est qu'une telle journée de travail est coûteuse pour le propriétaire qui doit donner à boire et à manger à tous ces invités. Le plus souvent on laisse reposer la rizière pendant une semaine après l'avoir piétinée pour laisser pousser les herbes (1). Si besoin est, on la piétine une deuxième fois.

Le riz repiqué, on vient de temps en temps vérifier seulement le niveau d'eau dans les digues et le conduit d'eau qui risque d'être détruit par le passage des boeufs ou obstrué par les branches. Quand le riz est en grain, il faut veiller aux oiseaux dévastateurs. Les

(1) Les herbes, quand elles sont bien enfouies dans la boue par le passage des boeufs, remplacent la fumure, y ajoutant des engrais supplémentaires, font pousser le riz démesurément, et l'expérience montre qu'un riz qui donne trop de feuilles ne porte pas beaucoup de grains.

sangliers sont moins nuisibles, ils s'attaquent surtout au riz sur brûlis. Le riz mûr, on le récolte comme celui du jinja, on coupe les épis un à un avec un fihatsaka (lame de couteau découpée en forme de canif dans de vieux seaux en zinc ou dans des bambous). La paille non utilisée est abandonnée sur le terrain et broutée par les boeufs. Le riz ainsi récolté est entassé quelques jours sur les digues. Quand il est sec, on le rentre dans un silo trañhomby, en attendant de le transporter au grenier du village.

Le tableau de la page suivante donne le calendrier des travaux de la culture du riz en rizière et du riz sur brûlis.

D'après les renseignements que nous avons pu obtenir auprès du Service de l'Agriculture de Mananara, l'ensemble de la Sous-Préfecture compte environ 5 000 hectares de terrain pouvant être aménagé en rizières. Cependant, un peu plus de 3 000 hectares sont cultivés par an, rapportant entre 1 500 et 2 000 kg de paddy à l'hectare pour une rizière bien entretenue et 600 à 1 000 kg pour une rizière marécageuse kokafifa, mal drainée ou mal irriguée. L'assistance technique agricole concentre ses efforts sur l'introduction des nouvelles méthodes de culture des rizières. Elle commence par l'essai en pépinières, utilisant des engrais afin d'obtenir des plants plus robustes et jeunes de trent-cinq jours au maximum et par la préparation proprement dite de la surface à cultiver, planages, maîtrise de l'eau, etc.

Le Service de l'Agriculture semble assez satisfait de l'expérience qu'il a menée auprès des paysans,

TABLEAU II

CALENDRIER DES TRAVAUX DE LA CULTURE
DU RIZ

MOIS	RIZIÈRES		CULTURE SUR BRULIS
	Riz (<u>Vary vato</u>) ou <u>Fotsiavarina</u>)	Riz (<u>Vary</u> <u>malemy</u> ou <u>vary ririnina</u>)	
Août		Piétinage	
Septembre	Semence Piétinage	Repiquage	Défrichage
Octobre	Repiquage		
Novembre			Mise à feu
Décembre		Surveillance contre les oi- seaux néfastes	Mise à feu et Repiquage
Janvier		Récolte	Repiquage
Février		Récolte	Arrachage des mauvaises herbes
Mars			
Avril	Surveillance contre les oi- seaux nuisibles		Surveillance con- tre les oiseaux dévastateurs
Mai	Récolte		Récolte
Juin	Récolte		Récolte
Juillet		Semence	Transport du riz au village

le rendement, d'après lui, peut atteindre 3 à 3,5 tonnes à l'hectare contre 500 à 1 000 kg avec la méthode traditionnelle. Le responsable de ces essais nous a avoué que les paysans encadrés par son équipe changent de méthode dès qu'ils se retrouvent seuls au moment du travail.

Sur la route de Sandrakatsy près d'Analanampotsy, l'Animation Rurale, avec le concours du Service de l'Agriculture, a fait cultiver une rizière selon la méthode de culture en ligne importée du Japon. Malheureusement, au lieu de commencer par initier les paysans eux-mêmes à cette méthode, l'Administration locale a fait exécuter ce travail par les prisonniers, ce qui donna mauvaise impression aux paysans qui appelèrent cette méthode la méthode des prisonniers "asan-gadra" et ne l'adoptèrent pas. Ce responsable reproche surtout aux paysans plusieurs choses : non respect de la saison de culture, négligence et absence totale des soins apportés aux cultures, (les paysans sont encore à repiquer les plants âgés de plus de deux mois dans des rizières sans préparation) et enfin abandon des rizières au profit du jinja. A ces reproches, les paysans que nous avons pu contacter répondent que le non respect de la saison provient souvent des multiples occupations incombant aux paysans et des nombreux imprévus ; effectivement, la riziculture sur brûlis et en rizière est souvent perturbée par la récolte du girofle, du café et par le mariage des fleurs de vanille. A ces occupations il faut ajouter les multiples corvées et les réunions préparatoires à l'accueil des personnalités. A propos de la négligence et de l'absence totale des soins apportés aux rizières, les raisons invoquées sont souvent les mêmes, à savoir : le manque de temps à leur consacrer, les boeufs pas toujours disponibles pour le piétinage, (on est obligé de piétiner

rapidement pour que les autres puissent utiliser les boeufs à leur tour. Quant à l'abandon des rizières au profit du jinja, on a invoqué également plusieurs motifs, tels l'insuffisance des rizières qui ne sont pas rentables, la sécheresse au moment du repiquage, etc... Un jeune nous a dit simplement qu'il n'est pas satisfait sans culture sur brûlis, ne serait-ce qu'un demi hectare, ce qui lui procure la joie de vivre et aussi l'avantage de pouvoir cultiver un peu de maïs, de lentille, de brèdes pour accompagner le riz quotidien.

CULTURES SECONDAIRES

LE MANIOC, LA PATATE DOUCE ET LE TARO

Après celle du riz, la culture du manioc est la plus répandue suivie de près par la patate douce et le taro saonjo (1). On les cultive surtout en prévision de la disette. En temps normal, les paysans ne les consomment presque pas ou très peu, mais sont heureux de les trouver quand les réserves de riz commencent à s'épuiser. Quand les récoltes de riz sont très abondantes, ce sont les boeufs et les porcs qui les mangent. Le manioc et la patate douce peuvent aussi se cultiver sur brûlis ou sur l'emplacement du jinja quand le riz est ramassé. Le manioc pousse sur tout terrain ; la patate douce préfère un terrain sablonneux. On peut les laisser un ou deux ans en terre, on déterre les tubercules au fur et à mesure des besoins. Cependant, il y a une période de l'année où ces tubercules ne sont pas très bons pour la consommation, parce que trop amers et peu farineux. Le saonjo lui-même pousse sur un sol légèrement humide, on le cultive aux abords des ruisseaux, ou dans les rizières abandonnées. Autrefois, la culture du manioc, de la patate douce et du saonjo était difficile à cause des sangliers qui venaient les dévaster. A présent, avec les câbles du frein arrière de bicyclette, donc la possibilité de tendre des pièges, ces animaux sont moins gênants.

(1) Colocasia antiquorum.

B - LES CULTURES COMMERCIALES ET LES PRODUITS
D'EXPORTATION

A Fasina, comme partout ailleurs dans la Sous-Préfecture de Mananara Nord, la culture du girofle, de la vanille et du café est à but commercial.

D'après l'entretien que nous avons eu avec un adjoint technique de l'agriculture de Mananara, Monsieur Tsilangoui, il apparaît que le terrain est surtout favorable à la culture du girofle. Cependant, d'après le plan quinquennal, c'est la culture du café qu'il faut développer, pour répondre au droit de production qui, pour Madagascar, est de 80 000 tonnes par an. N'en produisant, jusqu'à présent, que 43 000 tonnes, c'est à la Côte d'Ivoire que sont achetées les 37 000 tonnes manquantes afin de conserver sur le plan mondial le droit de production du café. De la part des autorités locales, s'élève une contestation sourde du fait que ces décisions sont prises et rédigées par les autorités de Tananarive. D'après les agents techniques locaux, seuls 10% du sol sont propices à la culture du café, d'où l'impression de perdre du temps à vouloir développer cette culture. Par ailleurs, le café réclame beaucoup plus d'attention et d'entretien que le girofle.

A) LE GIROFLE

Le girofler avant d'être cultivé, comme actuellement sur la côte orientale malgache, a été importé en premier dans l'Ile Sainte-Marie de Madagascar en 1882 par la Société Albran-Carayon-Hugot (1).

(1) DUFOURNET (R.), "Le girofler et sa culture à Madagascar", Bulletin de Madagascar, Tananarive, n° 262, Mars 1968, 195-286 ; cf. p. 21-.

A propos de CARAYON, DECARY (R.) écrit :
 "Il (Sylvain Roux) arriva à Sainte-Marie le 1er novembre

La culture du giroflier a été introduite à Fasina par les soins de Fanony Daniel. Le giroflier vit facilement, il réclame seulement de la chaleur, de l'humidité, de la lumière, qualités naturelles du terrain de Fasina. Cet arbre d'aspect buissonneux au feuillage abondant peut atteindre entre huit et quinze mètres de haut, c'est pourquoi il craint les tornades et les cyclones. En 1959, le cyclone a ravagé les plantations de la région de Mananara à plus de 50%, seul le canton de Sanrakatsy, où se trouve Fasina, a été moins endommagé grâce à sa situation loin de la côte et à l'abri du vent. Le jeune plant de giroflier est fragile ; au départ, il demande beaucoup de soins, il ne fournit des fruits qu'au bout de cinq ou six ans ; la récolte n'est vraiment abondante que lorsqu'il atteint l'âge de huit ou dix ans. Pendant la colonisation, la culture du giroflier était souvent contrôlée par le Service de l'Agriculture, actuellement il y a un certain délaissement. Par contre, les paysans ont tendance à développer cette culture, ne serait-ce que pour matérialiser la propriété de la parcelle de terrain qui est leur.

D'après les experts, sur toute l'Ile, on compte 9 à 10 millions de girofliers qui procurent à Madagascar plus d'un milliard de F M G, par les clous et les essences.

Pour tout Madagascar, la production des clous varie entre 5 et 7 mille tonnes par an. Sur trois ans,

et prit possession que lui remit le lieutenant Carayon, autorisé lui-même à rester à Sainte-Marie pour y jouir sur place d'un congé en vue de créer une "habitation" et de se livrer à des essais de culture" in L'établissement de Sainte-Marie de Madagascar, op.cit.p. 19.

il faut compter : une bonne récolte, une moyenne et une mauvaise. Chaque année, les feuilles et les jeunes rameaux fournissent 800 tonnes d'essences.

La récolte se fait au mois de novembre en même temps que le défrichage pour le jinja (1), le mariage des fleurs de vanille et le repiquage du riz vary-vato, d'où la tendance à abandonner cette récolte. La cueillette du girofle pose tous les ans des problèmes de main-d'oeuvre, les paysans font appel à des ouvriers saisonniers : des Tsimihety de Mandritsara. Ces derniers reçoivent la moitié du poids de leur récolte pour rétribution de leur travail. Cette pratique dite misasaka assure aux travailleurs un salaire en fonction du rendement. Cette main-d'oeuvre devient de moins en moins nombreuse, certains Tsimihety étant parvenus, eux-aussi, par relations d'amitié à posséder dans le pays leur terrain pour le girofle. Ils n'y viennent qu'une fois par an au moment de la récolte. Le marché du girofle influence beaucoup, selon le taux élevé ou bas, la main-d'oeuvre ^{qui devient alors} nombreuse ou difficile à trouver.

Après la récolte des clous qui s'effectue sur l'arbre à l'aide d'une échelle de bambous, le soir même, toute la famille, parents, enfants, procède à l'égriffage : geste qui consiste à séparer les clous de leurs pédicelles après quoi, clous et griffes séparés sont mis à sécher au soleil, les dernières sont quelquefois jetées quand il n'y en a pas assez pour les distiller. Le village de Fasina produit environ 5 tonnes de girofle et 150 litres d'essence environ.

(1) Certains paysans trop occupés par la récolte du girofle, oublient le travail du jinja malgré les chants du Papatoko. Voilà pourquoi on dit à Fasina : "Année de girofle, année de disette".

Le prix des clous de girofle varie, lors de notre enquête, il était vendu à Fasina à raison de 250 FMG le kg. Autrefois, il y avait une grande différence de prix par kilo : 5 FMG entre Fasina et Sandrakatsy et 10 FMG entre Sandrakatsy et Mananara. Issadjée, commerçant de Fasina a vite compris qu'il avait intérêt à aligner ses prix sur ceux de Sandrakatsy où les gens portaient de préférence leurs produits. Les paysans n'hésitaient pas à faire quelques kilomètres de plus pour gagner un peu plus d'argent. Actuellement, même les habitants de Sandrakatsy sont obligés d'aligner leurs prix sur ceux de Mananara depuis l'ouverture de la route Fasina-Mananara. Désormais, grâce à cette concurrence de prix, les paysans peuvent vendre leurs produits sans fatigue de transport.

L'Essence

Elle provient de la distillation des clous, des griffes et des feuilles de giroflier. A Fasina, seules les feuilles sont distillées. L'alambic a été introduit à Fasina par Madame Zavah Paul en 1949, depuis, il y en a toujours ; au moment de notre enquête, il y en avait deux. L'essence est une source sûre de revenu annuel entre mai et septembre pour les paysans qui emploient les feuilles de giroflier pour la fabriquer. Cependant, la coupe trop fréquente des jeunes rameaux épuise l'arbre et risque de priver le propriétaire de la récolte des clous. Si les clous se récoltent à une époque précise de l'année, l'essence, elle, peut à la rigueur être fabriquée à n'importe quel moment de l'année. Normalement, on coupe les têtes d'arbres ; celles-ci sont jetées dans une cuve (alambic) chauffée au bois pendant vingt-quatre heures. La quantité d'essence est minime par rapport au volume de feuillage employé. Il arrive que les paysans, ayant besoin d'argent, coupent le feuillage

du pied de l'arbre, qui, de ce fait, ne produira pas de fruits cette année-là. Malgré tout le travail qu'elle demande, cette distillation est d'un rapport intéressant.

Ceux qui possèdent un alambic doivent le louer pour qu'il soit rentable. Le prix de la location se paie en essence, 2 litres ou 1 litre et demi par cuisson ; le travail et le combustible sont assurés par le locataire.

Une cuisson normale dure 24 heures pour un alambic d'une contenance de 350 à 400 kg de feuilles vertes. Il faut consommer environ 100 kg de bois pour le chauffage. Un alambic peut produire cinq à dix litres d'essence.

Fasina, situé sur le bord de la Mananara est avantagé pour le transport du bois qui se fait à l'aide de pirogues (1). Une région trop déboisée ne peut prétendre à cette distillation. Le manguier est l'arbre le plus abattu et sans autorisation du garde forestier pour chauffer l'alambic (2).

Malgré tout le travail que nécessite cette distillation, les jeunes continuent de s'y employer à cause du prix avantageux 750 à 800 FMG le litre. Actuellement, on se plaint que l'alambic oblige à détruire le giroflinier aux dépens des clous. Cependant, la coupe

(1) A la hauteur de Fasina, la Mananara est navigable sur 2,5 kilomètres.

(2) La culture intensive du giroflinier a pour but de supprimer le jinja, mais un autre problème surgit : la destruction massive des arbres pour le chauffage de l'alambic.

permet de limiter la hauteur et de rendre l'arbre moins vulnérable au vent. On constate que les girofliers coupés fréquemment ne sont que très peu atteints par les chenilles destructrices andraitra. L'argent gagné par ce dur labeur est dépensé rapidement, car dit-on, il est piquant comme l'essence, on ne peut le garder longtemps en main !

B) LE CAFE

En plus du giroflier, les habitants de Fasina cultivent le café, surtout au bord de la Mananara, un peu dans leurs champs et derrière leurs maisons. La culture se fait aussi sur certains terrains à condition d'y planter des arbres appelés Bois Noirs et des Albizzia en perdant leurs feuilles, ils rendent le sol fertile.

La récolte du café se fait à la même époque que celle du riz de jinja et de celui des rizières vary vato, elle passe au second plan. Actuellement, on cultive surtout le café-be ou café birégnigny (robusta) qui mûrit au mois de septembre. Par ailleurs, c'est aussi la saison où les perroquets sont les moins rapaces, mais ce café très juteux et surtout sucré attire les rats.

Le café est vendu au même prix par les commerçants de Fasina, de Sandrakatsy et de Mananara, à raison de 130 à 135 FMG le kg. Le village de Fasina ne produit que 3 à 3,5 tonnes de café par an.

C) LA VANILLE

La vanille, fruit d'une liane : le vanillier fait partie de la famille des orchidées. Elle se présente en gousse à peu près de la grosseur du pouce. La vanille croît spontanément au Mexique et dans l'Amérique Centrale.

De là elle a été transplantée dans les îles de l'Océan Indien, notamment à la Réunion et à Madagascar où elle fut introduite dès le début du XIXème siècle. A Madagascar, la fécondation des fleurs est faite artificiellement (on marie les fleurs, comme on dit) ce qui ne se fait pas, paraît-il, ailleurs. Les gousses vertes sont soumises pendant plusieurs mois à de minutieuses préparations dans le but de les sécher et de ramener leur taux d'humidité de 35 à 25% environ. Nous n'entrerons pas dans les détails techniques de cette préparation, disons seulement que ces préparations de la vanille demandent presque autant de technique et de soins que le champagne en France.

Environ 94% de la vanille mondiale proviennent de Madagascar. Avec une telle production, Madagascar est capable de satisfaire à elle seule tous les besoins mondiaux en vanille. Mais depuis l'indépendance surtout, ces besoins ont beaucoup baissé.

En troisième position dans l'exportation, la vanille, comme le montrent les chiffres du tableau ci-dessous (1), tient une place importante dans l'économie nationale malgache.

A - Importance de la vanille dans l'économie nationale malgache

ANNEE	Exportation de vanille de Madagascar	
	En Tonnes	en Valeur FOB
1968	960 T	2 527
1969	1 096 T	3 012
1970	1 218 T	3 604
1971	1 160 T	3 741

(1) In journal Madagascar Matin, 19 avril 1973, 2ème année, n° 273, p.2.

B - Participation de la vanille dans le budget national

Droit ou Taxe de sortie	Année 1968	Année 1969	Année 1970	Année 1971
(Valeur imposable x 15%)	328,6	391,3	466,2	480

Valeur = en millions FMG.

La confusion entre vanille et vanilline accentue cette baisse, le consommateur pensant que ces deux mots ont le même sens, surtout la même qualité. En effet, dans son article intitulé : "Vanille ou aldéhyde méthylprotocatéchique", M. Guy Lemerle, président du syndicat des industriels et transformateurs de vanille, dénonce cette confusion, car cette appellation "vanilline" dérivant du mot vanille n'est pas fondée scientifiquement :

"Ce produit, obtenu de la vanille, doit comme appellation aldéhyde méthylprotocatéchique (C₈ H₈ O₃) de vanille. Lorsque ce même produit est extrait de l'eugénol, du gaiacol ou de dérivés minéraux, il est de toute évidence qu'une appellation autre que celle d'aldéhyde méthylprotocatéchique d'eugénol, de gaiacol, etc. ne peut être autorisée et que l'interdiction formelle du mot vanilline devient impérative, puisqu'il devient une fausse appellation dont le but est de tromper le consommateur. Cette confusion récemment exploitée, porte de plus en plus préjudice à la vanille. Il est donc urgent d'y mettre fin et ce sera justice"(1).

(1) LEMERLE (Guy) "Vanille ou Aldéhyde Méthylprotocatéchique", Entreprise et Produits de Madagascar, 1951, n° 2, p.64.

Madagascar pourra affronter la concurrence mondiale par la création d'une usine de fabrication d'extraits et de services de propagande par l'adhésion de tous les pays producteurs comme Tahiti, La Réunion, Comores et Madagascar à une politique commune de la vanille et s'imposer ainsi aux acheteurs.

Au village de Fasina comme partout ailleurs dans la sous-préfecture de Mananara, la culture de la vanille ne cesse d'accuser une nette régression depuis une vingtaine d'années. Les paysans préfèrent cultiver le giroflier qui demande moins de préparation et dont le cours du marché au plan mondial est encore assez stable. La vanille est produite par les quelques pieds de vanilliers qui survivent à l'abandon. En 1970, au moment de la récolte, la vanille verte coûtait 150 FMG le kilo et la vanille traitée 750 à 1 150 le kilog au lieu de cinq à six mille francs il y a une vingtaine d'années. Mais les commerçants ne pouvant tout acheter à ce prix, les paysans mécontents préféraient jeter le surplus à la rivière.

o o
o

Avant la période de la récolte du girofle, du café et de la vanille, le Gouvernement lance une campagne de propagande à la radio pour annoncer le prix plancher. La récolte du girofle en particulier est un grand événement chez les paysans betsimisaraka de la côte Est. Lorsque la récolte s'annonce bonne, les femmes commencent déjà pendant leur temps libre à tresser des sobika "corbeilles" et des nattes qui serviront pour sécher les clous de girofle et les grains de café. Ce travail de femme pendant les mois qui précèdent la récolte est déjà un apport d'argent : une grande natte peut coûter entre 150 et 200 FMG. Les hommes, eux, préparent des échelles en bambou ou en tige de rafia fomby

qui serviront pour monter dans les girofliers et certains caféiers. Ils fabriquent également des fihavitra ("bâtons munis d'un crochet") qui permettent d'attirer vers soi les branches de giroflier ou de caféier pour faciliter la récolte.

Pour les habitants de Fasina, plusieurs systèmes sont en pratique lorsque la récolte est abondante, à savoir : le lampona, le tamboron'aomby et le sambiamanana. Le lampona consiste à travailler une demi-journée : du début de l'après-midi jusqu'à la tombée du jour, dans ce cas, les organisateurs du travail n'offrent que la boisson aux travailleurs et non le repas. Le tamboron'aomby comprend le travail à la journée. Un boeuf est tué pour nourrir les travailleurs qui viennent nombreux, cette pratique très employée pour le jinja, l'est moins pour la récolte du girofle et du café. Avec la présence de nombreux ouvriers, une grande quantité de girofle est récoltée et il suffit de deux ou trois jours de pluie successifs pour que tous les clous de girofle moisissent faute de soleil pour les sécher. Une seule famille arrive déjà péniblement à s'occuper de sa récolte à elle seule, même s'il ne pleut pas, car les clous de girofle une fois récoltés demandent beaucoup de soins et plusieurs jours de soleil pour sécher. Quant au café, la région n'en produit pas suffisamment pour occuper un nombre important de travailleurs, alors on préfère pratiquer le lampona. Dans le sambiamanana, chacun garde pour soi ce qu'il a pu récolter dans la journée.

Vendu aux U.S.A., le girofle coûte 1 500 FMG le kilo, mais par suite de tous les prélèvements effectués entre les grosses firmes, les petits commerçants(1)

(1) Le bénéfice qui revient aux petits commerçants est de l'ordre de 20 à 30 FMG par kilo.

et surtout le Gouvernement malgache par le biais de la Caisse de stabilisation du prix du girofle, on n'achète aux paysans leur girofle qu'au prix de 150 FMG le kilo. Le prix de 250 FMG annoncé dès le début par la radio est rarement atteint. Avec cette caisse, le Gouvernement construit des routes dites de "girofle". Ainsi, les paysans payent plus d'impôts que le reste des citoyens. Certains commerçants font des spéculations ; ils gardent en stock beaucoup de girofle pour le vendre à la Compagnie Marseillaise de Mananara ou directement à Tamatave un ou deux ans plus tard après la récolte, lorsque le prix monte, le plus souvent pendant l'année médiocre. Un simple commerçant chinois de Sandrakatsy, Chan Lava, a pu faire par cette pratique un important bénéfice de plus de 12 millions de francs malgaches. Depuis quelques années, les prix ont tendance à baisser plutôt qu'à monter ; les commerçants, tel Issadjée de Fasina, qui ont misé sur le prix en gardant leur stock de 1970, ont perdu, car le prix du girofle n'a pas monté en 1971 et 1972. De toute façon, les commerçants spéculateurs courent toujours un risque, car le girofle stocké plusieurs années perd son taux d'humidité et pèse moins lourd que pendant l'année de récolte. Certains paysans stockent leurs produits, surtout le café, pour ne les vendre que lorsque le prix monte et en particulier lorsqu'ils ont un besoin urgent d'argent. Il y a également ceux qui vendent ou qui achètent sur pieds "mamondro". Le mode de travail reste le même qu'autrefois, mais malgré tout la société paysanne betsimisaraka est entrée dans un système nouveau, celui de l'économie monétaire avec toutes ses conséquences inévitables. Autrefois, on évaluait la richesse plus d'après les terres, les maisons et les boeufs, à présent elle est davantage évaluée en monnaie. Pour beaucoup, l'argent est immédiatement dépensé, ce qui donne l'occasion aux bruits

les plus fantaisistes de courir : "On raconte qu'un gars a mangé les billets et qu'il a attrapé une attaque. Un conducteur de car-brousse raconte qu'un gars a loué un car pour lui tout seul, pour aller à Tamatave. A Fénérive, on dit que cela se passe en brousse, et en brousse on dit que cela se passe à Fénérive. Les gens réagissent par dignité, ils n'admettent pas que l'on veuille ainsi les humilier : "Tout cela est un mensonge...". On cite l'exemple d'un commerçant qui renvoie de chez lui les gens ivres et qui refuse de leur vendre quoi que ce soit"(1). Mais quoi qu'on dise, devant cet afflux d'argent, une émulation se crée. Un village qui n'a pas d'école doit se cotiser pour en construire. Les jeunes ne se contentent pas seulement d'attendre l'héritage de leurs parents, mais ils se mettent à cultiver des girofliers dans le lohasaha de leur ankohonana (2).

(1) In Supplément à Témoignages-Echanges, "Compte-rendu, session pastorale du Monde Populaire, Tananarive 29/12/71 - 2/1/72, p. 16.

(2) Au cours des années 1969 - 1970 des associations sportives se sont formées un peu partout dans les communes de la Sous-Préfecture de Mananara. Les jeunes sportifs, garçons et filles cultivent ensemble des girofliers dans le champ de chaque membre de l'association. Ils font un travail remarquable, en prenant part aux réalisations du fokonolona : construction des pistes de pénétration, des cases servant de centre d'alphabétisation, ils prennent part également à la distribution de la nivaquine. Mais devant la montée spectaculaire des jeunes, les réactions des anciens avec la complicité des agents de l'Administration ne se font pas attendre. A \$ Sandrakatsy, ces jeunes sportifs qui étaient capables de tout organiser, kermesse, bal, etc., sans l'aide des autorités locales, ont été accusés de tous les maux : vols, viols, bagarres, etc.

Lors d'une enquête menée à Fasina, nous avons appris que l'argent gagné est utilisé de plusieurs façons : achat de planches fafana, de tôles, de machines à coudre, d'ustensiles de cuisine et de boeufs, soit pour agrandir le troupeau familial, soit pour les cérémonies traditionnelles du sacrifice. Les jeunes gens et jeunes filles achètent des vêtements et des articles d'importation : transistor, bicyclette, tergal. On remarque aussi que depuis l'introduction de la culture commerciale qui a chassé les cultures traditionnelles, essentiellement vivrières, les paysans commencent à s'endetter. Autrefois, le village vivait presque sur lui-même, à présent il faut tout acheter, non seulement les articles d'importation, mais aussi le riz quotidien que l'on ne produit plus suffisamment, les vêtements que les femmes ne tissent plus. Les jeunes, autrefois soumis à l'autorité parentale, réalisent un certain nombre de choses avec l'argent qu'ils gagnent, entre autres, le mariage en dehors du contrôle familial.

LE QUARTZ

Autrefois, le quartz ne servait qu'à la fabrication du silex, pierre à briquet, on le trouvait assez facilement dans la région. A présent, il est exploité commercialement. Dans la région de Mananara pour trouver le quartz de fonte, dit de troisième série, il suffit simplement d'aller dans la forêt. Cependant, le transport de ce quartz est un problème du fait de l'éloignement de la route et cette catégorie ne se vend qu'à un taux très bas, à raison de 30 FMG par kg.

Il existe deux catégories de quartz à savoir le quartz piézo-électrique et le quartz décoratif. Le premier sert à la fabrication d'appareils de haute

précision tels : radar, loupe, lunettes. D'après C. Constraint, représentant de la Société André Darné à Mananara, le bon quartz devient de plus en plus rare. Cela est dû au fait que le quartz est une matière inerte, diélectrique, c'est-à-dire qui ne répond pas à l'impulsion électrique. Jusqu'à présent, il n'existe aucun appareil pour détecter sa présence dans le sol, c'est pourquoi il faut creuser un peu au hasard pour en trouver, ce qui demande beaucoup de travail qui, malheureusement, n'est pas toujours récompensé. Deux Sociétés privées et une Coopérative procèdent à l'exploitation de ce minéral : Société le Quartz, Société Darné et Comina (Coopérative Minière de Mananara). Ces sociétés ont chacune un périmètre déterminé d'exploitation dans la région. Des mandataires appartenant aux différentes sociétés sont chargés de collecter le quartz trouvé par le travail des paysans. Ces mandataires ne sont pas rétribués par les sociétés mais reçoivent d'elles seulement le permis de collecter sur leur périmètre respectif. Tout mandataire qui reçoit un permis est tenu de vendre son quartz à la société. En plus, ces mandataires doivent payer des ouvriers pour creuser, travail qui s'effectue à l'aide d'outils manuels. Si un ouvrier trouve du quartz, le mandataire le lui achète à un prix très bas, mais lui, par contre le revendra un peu plus cher. Si l'ouvrier n'est pas d'accord sur le prix que lui offre le mandataire, il peut, après l'avoir remboursé des frais de nourriture et de travail, s'adresser à la Société qui le lui achètera, s'arrangeant toujours pour le payer en dessous du taux. Un mandataire nous a confié son secret en disant qu'un bloc de quartz qu'il a acheté à un paysan 7 000 FMG lui a rapporté 57 000 FMG. Le commerce du quartz est celui où l'escroquerie est la plus vivace.

Les mandataires acheteurs jouent sur les catégories. Ils font souvent passer un morceau de premier choix pour un morceau de second choix. Le volume de la pierre influe aussi sur le prix. Les mandataires à leur tour seront bien victimes de l'exploitation commerciale. De plus ils courent le risque de tomber sur des pierres d'apparence belle mais pleines de défauts lorsqu'on les examine bien dans une cuve pleine d'eau éclairée par un projecteur électrique d'une puissance plus forte que celle d'une simple lampe de poche.

Il semble bien que la diminution de l'exploitation du quartz dans la région de Mananara vient surtout de la réaction paysanne devant ce trafic scandaleux, dont ils sont les premières victimes. D'après Amboalahy, ancien collecteur, cette réaction se traduisait d'abord par l'interdiction de prospecter certaines zones sans avoir tué des boeufs pour la levée des interdits des Ancêtres. On raconte même que dans certains endroits, l'angady (bêche malgache) traditionnel, seul outil valable pour creuser devait être modifié en une sorte de minuscule bêche qui ressemblerait plus à une sagaie.

Cependant, malgré tous ces dessous commerciaux, cette pierre reste un apport pour le chanceux qui la trouve. Issadjée a été l'un de ces heureux chanceux, ce qui l'a aidé dans le développement de son petit commerce au village. Du sol de la Sous-Préfecture de Mananara sont extraites 4 008 Tonnes de quartz par an.

o o

o

C-PRODUITS RESERVES AU MARCHE NATIONAL

L'ELEVAGE

La région de Fasina est peu propice à l'élevage des boeufs par manque de terrain à pâturages. Le terrain est très vallonné et la superficie de forêts très importante. Les familles de Nesy, de Niaja et de Justin Bemanana, seulement, possèdent un troupeau chacun, digne de ce nom, d'environ trente têtes de bétail. Les autres paysans ne possèdent qu'un ou deux boeufs. Contrairement à certaines régions, être propriétaire d'un troupeau à Fasina est, semble-t-il, moins un motif de fierté qu'un devoir. A l'époque du piétinage des rizières, tous les habitants peuvent utiliser le troupeau gratuitement. Les Fasiniens pour les besoins des cérémonies, préfèrent acheter les boeufs à Mandritsara, région où les zébus sont assez nombreux, que d'en élever dans des conditions très difficiles. Dans le troupeau de Justin Bemanana, on compte trois vaches et un taureau issu d'un croisement avec des races étrangères (don de sa soeur Berthine Manandrazana). Ces vaches mal soignées ne se reproduisent pas beaucoup. Les paysans préfèrent le boeuf qui est utile pour le piétinage aux vaches laitières.

Autrefois, pour augmenter leurs troupeaux de zébus, lorsqu'ils avaient de l'argent, les Fasiniens achetaient des objets d'origine étrangère tels que accordéons et radio transistor. Ils allaient à Mandritsara et échangeaient ces objets, dont les tsimihety sont très friands, contre des zébus. Actuellement, ce genre de troc est abandonné par les tsimihety qui ne se laissent plus ~~tsimpe~~...

Depuis quelque temps, les autorités locales

de Mandritsara ont organisé un marché de zébus deux samedis par mois, le Sabotsy-Be. A l'époque où les jeunes n'ont pas beaucoup de travail, ils vont à Mandritsara acheter des zébus qu'ils revendent plus cher en revenant, soit pour les cérémonies du sacrifice, soit pour la boucherie ou encore, ils les conduisent à l'Ile Sainte-Marie. Avec l'existence du marché du samedi les possibilités de ventes amicales deviennent difficiles, il faut tenir compte des planifications. Le transport des bêtes à Sainte-Marie peut être une grosse perte, les animaux crèvent, ne supportant pas le voyage en mer. Evidemment, quand tout réussit bien, c'est un moyen de gain appréciable.

Les femmes sont chargées de l'élevage de la basse-cour. Quand une famille quitte le village pour s'installer dans le jinja afin de garder le riz contre les animaux dévastateurs, elle emporte avec elle toutes ses volailles. Les poulets sont surtout tués pour les sacrifices de moindre importance, à l'occasion de la visite d'un ami ou encore, on les offre à une personnalité de passage.

LES ECHANGES COMMERCIAUX

Fasina compte deux commerçants, un métis indien et une métisse chinoise (mariée avec un métis chinois originaire de Sainte-Marie) dont les mères sont originaires du pays.

Vers 1950, Isadjée a été le premier à ouvrir un commerce d'épicerie. Au moment de notre enquête en 1970, le jeune couple métis chinois venait de s'installer, son activité commerciale étant encore mal définie. Avant eux, deux Malgaches avaient essayé de tenir un commerce d'épicerie, mais ils avaient dû abandonner

n'ayant pas de fonds. Les deux derniers, jusqu'ici, ont réussi grâce à leur double nationalité. Du côté indien et chinois, ils ont pu obtenir des fonds.

La boutique du commerçant est un pôle d'attraction, c'est là que se rencontrent les habitants des villages environnants. Les propriétaires d'un commerce jouent un rôle important dans la société, ils sont souvent élus maires ou conseillers du village. Ils sont les intermédiaires entre les habitants et les autorités locales. Ce sont eux qui reçoivent les fonctionnaires de passage et organisent l'accueil. Au moment du recouvrement de l'impôt, ils font l'avance d'argent à ceux en qui ils ont confiance, la dette sera payée à la saison par des kilos de café ou de girofle. C'est une façon d'agir bénéfique pour les commerçants, car le nombre de kilos promis ne change pas, même si d'après le taux, un ou deux kilos suffisent pour payer la somme due. Les paysans reconnaissent les aléas de ce système mais ils sont très contents d'avoir un commerçant sur qui ils peuvent compter quand ils sont dans le besoin. Ils prêtent aussi des sommes moins importantes ou encore, ils vendent des marchandises à crédit. Entre eux, les paysans se prêtent de l'argent et se vendent des animaux et du grain à un prix plus avantageux.

Les échanges commerciaux se font entre régions. Les Tsimihety originaires de Mandritsara viennent vendre des boeufs, des porcs, du poisson séché, de petites crevettes d'eau douce, patsa, du riz, du sucre local, siramamy gasy, des haricots, des pistaches, des fibres de kapok, du voamaho, de l'huile de ricin, et différentes espèces de lentilles : tsiasisa, voatelo, tsidimy (1), du tabac, de grandes cruches et des nattes. En échange,

(1) Petites papillonacées non déterminées.

les gens de la côte orientale leur vendent des objets manufacturés importés de l'étranger et de l'écorce de bilahy pour fabriquer de la boisson alcoolisée indispensable pour toute cérémonie du sacrifice et du travail communautaire.

LA CANNE A SUCRE

Elle est surtout utilisée pour la fabrication de la bière de canne betsabetsa. Cette boisson est consommée dans toutes les manifestations religieuses et tous les travaux en commun. Elle coûte assez cher et ne se vend qu'entre paysans ; ce trafic est dangereux, il peut entraîner des amendes et même la prison pour ceux qui sont découverts par la police. Du fait de la répression policière, la culture de la canne à sucre tend à diminuer, ce qui est regrettable, car elle est une source précieuse de calories dans l'alimentation par le sucre brut qu'on en extrait. Les paysans sucent leur café et certains aliments secondaires, tels manioc, taro, maïs, etc . avec du jus de canne à sucre. L'économie paysanne est trop faible pour se procurer du sucre industrialisé vendu chez les commerçants chinois. La tête de la canne est aussi employée comme nourriture pour les boeufs. Seuls les fabricants patentés du betsabetsa peuvent profiter librement de la culture des cannes à sucre. Ils sont au nombre de dix à avoir un moulin à presser les cannes à sucre dans la Sous-Préfecture de Mananara. Parmi ces moulins certains sont à moteur, d'autres sont tirés par des zébus, ou encore, actionnés par des hommes. En 1971, trois mille hectolitres de betsabetsa ont été extraits des cannes à sucre. Nous ne pouvons dire combien Fasina produit de cannes à sucre, cette culture se faisant loin du village et les paysans n'en parlant pas, par crainte de la répression des gendarmes.

En 1960, une campagne pour la vulgarisation d'une variété de canne à sucre originaire de l'Ile Fidji a été tentée dans la Sous-Préfecture de Mananara. Pour y arriver on expliquait aux paysans que leur canne à sucre était malade et qu'il fallait tout détruire moyennant une prime et la remplacer par une nouvelle variété de canne à sucre invulnérable à la maladie. Les paysans de la Sous-Préfecture de Mananara, seuls visés par cette mesure draconienne, n'ont jamais compris pourquoi on en arrivait là. La nouvelle canne à sucre, qui semble bien acclimatée au pays, n'est pas tellement appréciée par les paysans, elle est plus facile à entretenir, plus sucrée, mais trop dure et moins juteuse. Depuis quelques années, on s'arrache des plants de l'ancienne canne à sucre fary gasy, plus tendre et plus juteuse.

LE TABAC

Autrefois, les paysans cultivaient le tabac, non pour le vendre mais pour leur consommation personnelle, ils se le partageaient entre parents et amis. Actuellement, cette culture est de plus en plus abandonnée par les paysans qui ont peur des gendarmes. Ceux qui osent en cultiver le vendent très cher : 5 FMG les deux doigts (les feuilles de tabac sont mises en rouleau de la grosseur du pouce environ et on coupe le rouleau en morceaux mesurés avec les deux doigts de la main posée à plat).

L'ARTISANAT

Dans le passé le village vivait assez replié sur lui-même. Les artisans confectionnaient tout pour le village depuis les outils en fer jusqu'aux vêtements de rabane. Actuellement, les travaux d'artisanat font place aux produits manufacturés, ainsi les outils anciens

fabriqués à la forge du village sont remplacés par un matériel plus moderne ; les vêtements de rabane laissent place aux tissus de coton et aux fibres synthétiques. Seule la vannerie ne se démode pas ; au village, deux vanniers, pendant leur temps libre, fabriquent encore des objets sur commande. Le plus souvent, ils ne les vendent pas, mais, en échange, les amis leur apportent des cadeaux. Ils fabriquent aussi des nasses, des paniers de vannerie, antomby en bambou ou en tige de ravinala .

Les femmes tressent encore des nattes pour recouvrir le plancher de la maison et pour exposer le café, le girofle, la vanille à sécher au soleil dans la cour. Elles confectionnent des corbeilles pour leur usage personnel et quelquefois pour les vendre. Certaines femmes tissent de la rabane encore employée pour les vêtements des travaux des champs. Celles qui n'ont pas le temps de tisser achètent des nattes, des sacs, de la rabane aux marchands ambulants tsimihety. Les jeunes gens commencent à travailler le bois : charpentes, portes, fenêtres, tables, chaises, et lits. Ils vont voir à Mananara comment on emploie le bois en menuiserie et le refont eux-mêmes. Cette idée a pris jour depuis quelques années avec l'arrivée au village d'un bûcheron betsileo qui a débité des arbres en planches et en madriers.

LE FORGERON

Au village de Fasina, Ndriana dit Zamanivalahosy, ancien soldat de la guerre 14-18, seul forgeron, pourrait vivre du produit de sa forge, surtout au moment où les paysans défrichent, mais il considère son métier comme un passe-temps. Autrefois, les quelques travaux qu'il accomplissait, il se les faisait

payer en tabac ou quelques poignées de riz, mais jamais en argent. D'après lui, les travaux payés avec de l'argent ne résistent pas, le fer devient friable. Actuellement, Zamanivalahosy, démystifie son travail et accepte de l'argent pour rétribution. Quand il/^{en}a envie et qu'il a du fer, il fabrique entièrement des coupe-coupes, des haches, des bûches angady. Mais le plus souvent, il retrempe les outils en acier achetés aux commerçants chinois afin de leur donner une grande dureté. Pendant la révolte paysanne de 1947, pour ne pas être accusé de fabriquer des armes (sagaies), il avait enterré tous ses outils dans la forêt. Plusieurs forgerons de la région ont été accusés d'avoir fabriqué des sagaies pour les rebelles et ont été mis à mort par les Sénégalais de l'armée française. Le plus célèbre était Imboho, un vieillard d'environ 75 ans, originaire d'Ambohimanga d'Anové, exécuté froidement à Sandrakatsy en avril 1948.

o o

o

CALENDRIER AGRICOLE ET EMPLOI DU TEMPS

Vus de l'extérieur, les paysans de la côte Est malgache favorisés par le climat, semblent n'obéir à aucun calendrier agricole, travaillant quand ils le veulent et se reposant de même, passant les jours interdits à ne rien faire. Cependant, si on entre dans la vie de ces paysans, on constate que leur emploi du temps est ordonné, même les jours interdits qui varient de un à trois par semaine selon la famille et qui ne sont pas des jours chômés. Pendant ces jours interdits, un paysan peut aller aider son voisin, car ces jours ne sont pas les mêmes pour tous. A Fasina, le mardi est le jour interdit commun presque à tous les habitants. Ces jours-là, on peut tout faire sauf la culture du riz. Le Fokonolona de Fasina a choisi le mardi pour ses réunions, pour régler les litiges ou autres problèmes et pour l'exécution de certaines corvées.

Septembre :

Jours ouvrables, andro tsara

A Fasina, l'année agricole commence au mois de septembre au premier chant du papatoko et à l'arrivée des vorongato, oiseaux migrateurs venant d'Afrique. La pluie devient de plus en plus fréquente, la température augmente ; c'est la saison la plus favorable à l'entretien des champs de cultures riches. Mais la plus grande préoccupation des paysans, c'est le défrichement de la forêt en vue de la culture sur brûlis. C'est en septembre que l'on commence à semer le riz d'hiver vary ririnina. Vers la deuxième quinzaine de septembre, les clous de girofle commencent à mûrir dans les régions maritimes, ainsi que le café et, les arbres fruitiers fleurissent.

Jours interdits andro fady

Ceux qui n'ont pas terminé la culture du manioc et de la patate la continuent. Certaines personnes profitent de ces journées pour aller dans la forêt primaire chercher des poteaux en bois précieux teza pour remplacer ceux de leurs cases, pourris par l'humidité ou pour une construction nouvelle. D'autres passent ces jours-là à travailler dans le champ d'un membre de la communauté malade ou retenu en prison.

Octobre :Jours ouvrables

Le temps est souvent très beau, la température assez élevée. Le défrichement du jinja bat son plein, ainsi que la récolte du girofle et du café.

Jours interdits

Le séchage du girofle et du café et, quelquefois la réparation des cases occupent ces journées. Les jeunes gens en profitent pour entreprendre des voyages de courte durée en vue de trouver une amie. Il y a toujours quelques personnes pour faire le travail du Fokonolona ou celui d'un membre de la communauté, malade ou retenu en prison.

Novembre :Jours ouvrables

Le temps est sec et chaud. Les retardataires achèvent leur défrichement durant la première quinzaine du mois. Les paysans préparent des pare-feux tout autour du jinja avant la mise à feu. C'est aussi la fécondation artificielle des fleurs de vanille et en même temps le nettoyage des pieds de vanille. A la deuxième quinzaine de novembre commence la mise à feu sur le défrichement, tetika, qui doit être sec. Lorsque le tetika n'est pas sec, il faut attendre jusqu'au début décembre

ou commencer la partie sèche en mettant des pare-feux sur la partie qui reste à sécher.

Jours interdits

Travail du Fokonolona ou aide aux familles dans la gêne.

Décembre :

Jours ouvrables

Commencement des pluies d'orage. Du 1er décembre au 15 janvier, toute la famille procède au repiquage du riz. Ceux qui ont terminé les premiers doivent aider les autres. Une fois le repiquage terminé, on peut commencer la culture des girofliers et des caféiers dans le champ de l'ankohonana, les plantations faites à cette époque doivent être abritées soigneusement à cause de la chaleur. Dans la rizière, c'est le piétinage pour le riz d'été "vary taona". Il n'y a pas de corvée de Fokonolona sauf extrême nécessité.

Jours interdits

Aide à ceux qui n'ont pas terminé leur repiquage. Personne n'ose s'éloigner du village à cause du travail, on vient s'embaucher à la journée chez les commerçants, ou on va à la pêche car il fait chaud. On s'occupe aussi au nettoyage du champ de girofliers ou de caféiers.

Janvier :

Jours ouvrables

C'est le mois le plus chaud avec encore de fortes pluies d'orage. On repique le riz d'été et récolte le riz d'hiver. Dans le tavy, le travail de désherbage commence et c'est la fin de la récolte des clous de girofle. Les cultures des girofliers, des caféiers, des vanilliers et des poivriers sont favorables.

Jours interdits

On vend ses produits (girofle, café) chez les commerçants. On achète des tissus et des ustensiles de cuisine. Travail pour le Fokonolona.

Février :Jours ouvrables

Dans le jinja, le désherbage bat son plein. On cultive les girofliers, les caféiers et les vanilliers.

Jours interdits

On aide les voisins à désherber, on s'acquitte des corvées du Fokonolona. Aide aux membres de la communauté malades ou prisonniers.

Mars :Jours ouvrables

La température baisse. On termine le désherbage. Ce désherbage dit avabe (litt. "grand désherbage") a pour but, non plus de faire grandir le riz, mais simplement de dégager les pieds de riz pour que les oiseaux dévastateurs fody n'utilisent pas comme perchoirs les herbes plus hautes et moins flexibles que le riz. Ce désherbage rendra plus facile aussi la récolte du riz plus tard. La culture des patates douces commence pendant qu'on récolte de maïs et des brèdes dans le jinja. On termine la culture des girofliers, des caféiers et des vanilliers.

Jours interdits

Ces jours sont employés pour les corvées du Fokonolona.

Avril :Jours ouvrables

La température est toujours en baisse et la pluie très fine est continuelle. On termine la plantation

des patates. Les boutons floraux des girofliers commencent à apparaître, les paysans font leurs pronostics. Dans le jinja, les épis de riz commencent à sortir. C'est la récolte du café kouillou et canephora.

Jours interdits

Construction d'une paillote traño ambo qui servira d'habitation pendant la période de surveillance des animaux dévastateurs. On défriche les alentours du jinja "fira vombogno" pour empêcher les sangliers de dévaster le riz. S'il y a lieu on s'emploie aux corvées du Fokonolona.

Mai :

Jours ouvrables

Les familles de cultivateurs quittent le village pour s'installer au jinja pour la surveillance des fody la journée et des sangliers le soir. Si les fody ne sont pas trop méchants, la surveillance est confiée aux femmes et aux enfants ; pendant ce temps, les hommes reviennent au village remettre en état les murs ou les toits des cases. C'est la bonne saison pour la culture du taro saonjo et le marquage des gousses de vanille. On commence la récolte du riz d'été, vary-vato. Il n'y a pas de corvée du Fokonolona.

Jours interdits

On recueille le miel sauvage et on travaille à la journée pour se payer du sel ou du sucre. L'argent qu'on gagne porte le nom de Vola seva.

Juin :

Jours ouvrables

C'est la récolte du riz de jinja et du riz d'été dans la rizière. Le café mûrit plus abondamment que pendant les autres mois. On arrête les corvées du Fokonolona.

Jours interdits

Aide à ceux dont le jour n'est pas interdit.

Juillet :

Jours ouvrables

Transport du riz de jinja au village. On cueille la vanille et on sème le riz d'hiver. Les paysans quittent leur paillo~~t~~a pour revenir au village. C'est la joie rayonnante des retrouvailles pour tous.

Jours interdits

Reprise des activités du Fokonolona.

Août :

Jours ouvrables

La température baisse, la pluie est rare. On achève le transport du riz au grenier. On piétine le riz d'hiver en rizière. Dernière préparation avant le défrichement de la forêt en vue de la culture sur brûlis. On cultive le manioc et on récolte le café robusta. On s'acquitte des devoirs religieux : construction des tombeaux, sacrifices de zébus : tsikafara "voeux", rasahariana "partage de biens". Période de repos pour ceux qui cultivent le jinja du 1er au 15 septembre.

Jours interdits

Voyages ou visites aux parents, après la rentrée du riz dans le grenier.

o o

o

LES COOPERATIVES

Avant de terminer ce chapitre, il nous faut maintenant parler des coopératives. Beaucoup de choses ont été dites sur la coopérative en général à Madagascar. C'est pourquoi nous ne parlons que des problèmes concernant directement les coopératives de Mananara.

Il existe dans la Sous-Préfecture de Mananara deux coopératives, l'une minière et l'autre agricole. Leur but est de supplanter les Chinois et les Indiens afin de libérer ainsi les paysans malgaches de l'usure des intermédiaires.

La coopérative minière ou COMIMA (1) prit naissance en novembre 1962. Les dix collecteurs membres de cette coopérative en majorité commerçants croyaient pouvoir se libérer du système d'exploitation des grandes sociétés. Comme toujours, le Gouvernement l'avait dotée d'une subvention et d'un prêt de 1 805 000 FMG pour son équipement. Après l'achat d'une land-rover, cette coopérative n'a jamais pu démarrer normalement. N'ayant pas pu trouver des débouchés en Europe, elle fut contrainte de vendre son quartz aux deux sociétés existant à Mananara qui ont des filiales en Europe et qui s'entendent toujours pour acheter au-dessous du prix normal. Au moment de notre enquête, la COMIMA a cessé complètement ses activités.

Après la COMIMA, il y a la coopérative agricole pour le girofle, le café et la vanille. Elle est née aussi en 1962 afin de stabiliser le cours des produits agricoles et inciter à produire davantage en augmentant ainsi le revenu des paysans dont les efforts doivent être récompensés par un gain satisfaisant qui

(1) COMIMA : Coopérative Minière de Mananara.

ne profitera plus désormais aux exploiters. Elle groupait 136 membres en 1962, répartis dans toute la Sous-Préfecture de Mananara. Ce nombre relativement élevé au départ est obtenu grâce aux difficultés encourues pour vendre les récoltes de vanille de la campagne de 1962 pour laquelle un prêt de 1 500 000 FMG a été alloué (1). Après 1962, cette coopérative ne semble plus attirer les paysans qui préfèrent garder leur tranquillité pour ne pas avoir à se mêler de près ou de loin à la "chose" de l'Administration Fanjakana du moins à son émanation ou sa création. A ce propos, il faut reconnaître brutalement que l'on n'a jamais voulu considérer la coopérative comme une entreprise, mais plutôt comme un instrument politique du parti ou de certains dirigeants. Quant aux membres sociétaires eux-mêmes, ils n'ont jamais compris ce que signifiait le mot coopérative, en malgache koperativa. Dès lors, comment s'étonner que les paysans n'aient jamais considéré la coopérative comme leur association, mais plutôt comme une structure extérieure à leur propre organisation sociale. C'est du moins ce qu'affirment implicitement ces paysans de la côte Est quand ils disent : "La coopérative nous impose des prix... c'est beaucoup plus bas qu'autrefois... on ne peut plus marchander... nous sommes roulés... on est obligé d'attendre des journées entières pour que l'on prenne nos produits et plusieurs jours pour qu'on nous les paie..."(2).

(1) Sur le prêt de l'Etat envers les sociétés coopératives, cf. DESROCHE (Henri), Le Développement Inter-coopératif, Ses Modèles et ses Combinaisons, Sherbrooke-Québec, Editions Paulines, 1969, 173 p.

(2) In Supplément à Témoignages-Echanges, op.cit. p.20.

On parle actuellement des coopératives rénovées(!), à notre avis, celles-ci doivent d'abord passer nécessairement par le stade pré-coopératif pour démontrer non seulement la viabilité et la rentabilité économique de l'entreprise coopérative, mais aussi pour enseigner la confiance mutuelle. Car si le travail en groupe sous forme de valin-tanana "échange de bras" et de findramana "entraide" est une pratique très employée à Madagascar, par contre on n'a jamais rencontré, à notre avis, la gestion commune des biens chez les paysans malgaches, malgré l'incontestable unité dans le fokonolona "communauté villageoise".

o o
o

(1) Cf. RAZANAMASY (Y.M.) in Note sur le Mouvement Coopératif, 18 p. (dactylog.), Tananarive, 1971.