

La viande de brousse en Afrique, entre tradition et modernité

Nathalie van Vliet & Philippe Chardonnet

Au menu de nos aïeux chasseurs-cueilleurs du Paléolithique, trois fois plus de protéines que nous aujourd'hui, mais aussi beaucoup moins de graisses, surtout moins de graisses animales, donc d'acides gras saturés, le gibier étant naturellement riche en protéines et quasiment dépourvu de graisses. Et la source principale de sucre était les plantes sauvages : fruits, baies, noix, feuilles, racines et tubercules. Un régime alimentaire ancestral aujourd'hui prôné par nombre de nutritionnistes en quête de solutions pour faire face aux fléaux de santé publique engendrés par l'inactivité physique et une alimentation non naturelle mal adaptée. Avec l'avènement récent de l'agriculture et de l'élevage au Néolithique - il y a seulement 10 000 ans environ - puis celui de la révolution industrielle, notre mode de vie a brutalement changé en l'espace de quelques dizaines de siècles, considérablement plus vite en tout cas que nos capacités d'évolution génétique et d'adaptation physiologique. Il se pourrait que nous ne soyons plus - ou pas encore - adaptés génétiquement à notre mode de vie et à nos pratiques alimentaires d'aujourd'hui.

Peut-être une relique de notre culture préhistorique, il se trouve que le mot gibier désigne l'animal sauvage dans tous ses états, qu'il soit vivant, mort ou sous forme de la viande qu'il produit. Pas seulement en français d'ailleurs, mais aussi dans d'autres langues comme l'anglais (*game*) ou les parlers bantou (*nyama*). Aussi distinctes soient-elles, toutes ces cultures se retrouvent dans le regard convergent qu'elles portent sur les animaux sauvages, perçus comme des êtres vivants sources de nourriture. Dans les sociétés modernisées qui s'éloignent du monde sauvage, ce regard se floute, puis s'occulte jusqu'à oublier que la faune sauvage est une ressource naturelle renouvelable. Ces mêmes sociétés tendent à retirer à l'animal sauvage la fonction nutritionnelle qu'elles lui avaient attribuée pendant des millions d'années et qui fut leur support de développement. L'animal domestique ne fait pas l'objet des mêmes états d'âme, c'est lui qui doit seul assumer cette fonction vitale.

Ailleurs, pour de nombreuses autres cultures, le gibier conserve intactes l'identité et la valeur qu'il a toujours eues. En Afrique notamment, la viande des animaux sauvages, communément dénommée "viande de brousse", est une composante importante du régime alimentaire des populations. Elle est un moyen de subsistance essentiel dans les régions où l'agriculture et l'élevage n'ont pas encore trop perturbé les habitats naturels et où les populations rurales utilisent toutes les ressources naturelles locales issues de la biodiversité. Elle est même indispensable en Afrique centrale où l'alimentation à base de racines et tubercules est fortement carencée en matières azotées végétales.

La gamme d'espèces chassées pour leur viande est immense puisqu'elle concerne quasiment tout le règne animal. Certains considèrent même comme viande de brousse la variété considérable des animaux sauvages issus de la cueillette - souvent par les femmes et les enfants - des insectes (ex. chenilles et termites), gastéropodes (ex. escargots), amphibiens (ex. grenouilles) et reptiles de petite taille (ex. lézards et serpents). D'autres limitent la viande de brousse au produit de la chasse - souvent par les hommes - qui concerne mammifères petits et grands, oiseaux, varans et crocodiles. Pour certaines populations qui chassent et pêchent à la fois, les poissons d'eau douce sont aussi bien les produits animaux d'une même quête de denrées sauvages.

Parmi les mammifères chassés dans le Bassin du Congo - qui couvre une grande partie de l'Afrique centrale -, les rongeurs et les ongulés représentent plus des deux tiers de la production. Les espèces les plus fréquemment recherchées sont de petite taille avec un poids vif variant entre 2 et 22 kg. Ainsi, l'athérure (le porc-épic forestier, un gros rongeur) et les céphalophes (petites antilopes) représentent la majorité des prises dans la plupart des zones forestières. Les grands mammifères sont capturés de façon plus marginale - sauf par les braconniers spécialisés - et comprennent des espèces plus charismatiques souvent protégés par la loi comme l'éléphant, les grands singes (chimpanzés et gorilles) ou l'okapi.

Encore aujourd'hui, la production de viande de brousse reste très difficile à mesurer pour d'évidentes raisons, d'abord parce que la part autoconsommée - importante - échappe classiquement aux statistiques, ensuite parce qu'il s'agit d'un secteur parallèle dans des régions enclavées et peu structurées. Les scientifiques estiment que l'utilisation annuelle de gibier dans le seul Bassin du Congo approcherait les 5 millions de tonnes de gibier, soit deux fois la production annuelle bovine en France. On estime que pour produire cet équivalent en viande bovine, il faudrait convertir en pâturages une surface forestière égale à celle de l'immense République Démocratique du Congo. Une telle conversion s'opère en Amérique du Sud où la forêt tropicale continue d'être détruite pour être transformée en herbages - d'ailleurs largement exotiques avec des graminées africaines - pour la production de viande bovine destinée à la consommation nationale et à l'exportation.

En l'absence d'évaluation quantitative, la viande de brousse est systématiquement absente des statistiques économiques nationales. En réalité, on assiste à un véritable clivage de l'économie de la faune sauvage, d'un côté une économie formelle, officielle et publiée qui se rapporte aux formes occidentalisées de l'exploitation de la faune dominées par le tourisme, de l'autre une économie informelle officieuse et occultée qui concerne l'exploitation de la viande de brousse par les populations africaines. Un vrai paradoxe puisque la viande de brousse contribue massivement à la sécurité alimentaire et qu'elle présente des atouts majeurs. Avec un coût de production très faible, elle reste la viande du pauvre. Largement - mais pas complètement - inféodée aux habitats naturels, elle protège infiniment plus la nature que ne le fait la viande domestique dont la production impose forcément la destruction des forêts naturelles. Parmi les sources indigènes de protéines animales respectant le paysage naturel, seul le poisson sauvage peut rivaliser avec la viande de brousse. Finalement, la viande de brousse est beaucoup plus « écologique » que ne l'est la viande domestique.

Mais ce tableau n'est pas idyllique. La pérennité de la production de viande de brousse pose problème. Diverses études ont mis en évidence les risques croissants de sa non-durabilité, de son impact écologique (érosion de la biodiversité, non régénération des plantes dépendantes de la faune) et de son impact socio-économique (dégradation de la sécurité alimentaire) et sociétal (perturbation des modes de vie et des cultures locales des populations). Un cri d'alarme a été lancé contre la menace du « syndrome des forêts vides » (« *the empty forest* »). La menace de surexploitation de la ressource faunique ne cesse de croître pour de multiples raisons impérieuses : accroissement de la demande des consommateurs du fait de la croissance démographique, augmentation du pouvoir d'achat en ville due à une croissance économique dynamique et à une forte urbanisation, défaut de solutions alternatives pour produire des protéines animales en quantité suffisante et acceptables, méthodes de chasse et de commerce plus performantes, pénétration toujours plus avant des voies d'accès aux zones de production les plus enclavées. La pauvreté en zone rurale laisse peu d'alternatives aux populations forestières. L'essor des industries extractives - l'exploitation forestière et minière -

favorise la pratique de la chasse dans les zones reculées où les ouvriers ne sont pas soumis aux traditions villageoises, en construisant des routes et des campements qui permettent ou facilitent les déplacements des chasseurs, les échanges commerciaux et accroissent la demande locale. La disparition des terroirs et pratiques de chasse traditionnels (par exemple, la rotation de zones de chasse) favorisent un libre accès aux ressources fauniques, d'autant plus que la ressource faunique est considérée comme un bien commun en accès libre. C'est la fameuse « tragédie des communs », encouragée à la période coloniale par l'application du droit romain instituant le principe de « *res nullius* » qui déresponsabilise l'ayant-droit local au profit d'un Etat souvent lointain et défaillant. En effet, le principe du bien commun va de pair avec l'exercice du pouvoir de contrôle régalien, lequel est souvent affaibli en Afrique centrale pour toutes sortes de raisons, l'instabilité politique, l'insécurité au sein de la population civile, la mauvaise gouvernance, le manque de moyens, le faible respect de l'ordre public, l'inadéquation fréquente des lois et règlementations etc.

En plus de ses effets directs immédiats sur la faune, la pression croissante des prélèvements est susceptible d'incidences à long terme sur les écosystèmes forestiers. L'exploitation excessive de la faune forestière perturbe les processus écologiques et évolutifs du fait de la modification de la composition des peuplements animaux, d'une diminution de la diversité biologique, notamment de certaines espèces clés. Il se pourrait même que de telles perturbations écosystémiques, invisibles à court terme, soient irréversibles à long terme. On sait que la disparition locale des grands prédateurs peut provoquer des changements importants au sein des populations de proies. Le potamochère et les antilopes de forêt figurent parmi les plus actifs disséminateurs ou prédateurs de graines. Un changement significatif de leur densité pourrait avoir un effet majeur sur la survie des plantules et la régénération des forêts, privilégiant à long terme les espèces d'arbres dont les graines sont disséminées par le vent ou l'eau et non par les animaux.

De nombreuses familles ont aussi recours à la chasse pour financer des activités plus ou moins impérieuses : payer les frais de scolarité, organiser les fêtes et funérailles, subvenir aux coûts de santé, etc. Pour ces familles et pour les chasseurs qui les approvisionnent, la distinction entre chasse de subsistance et chasse commerciale n'a donc pas forcément de sens puisque la viande de brousse contribue à la sécurité tant alimentaire que socio-économique. Les familles qui pratiquent la chasse ne sont pas les seuls bénéficiaires du commerce de la viande de brousse. Dans tous les pays qui abritent des forêts tropicales, la viande de brousse génère des revenus pour différents acteurs, notamment ceux qui transportent ou vendent la viande dans différents points de la chaîne d'approvisionnement : le long des routes, au marché, en porte à porte, dans les restaurants ou les échoppes. Depuis le prélèvement initial jusqu'à la vente finale, le commerce de la viande de brousse destinée au marché local, national ou régional constitue désormais une partie importante de la filière « viande de brousse » qui participe activement à la vie de la société.

La viande de brousse n'est pas réservée aux ruraux, elle est aussi recherchée par les citadins. Même là où les consommateurs urbains peuvent s'approvisionner en viande d'élevage, la viande de brousse reste une composante majeure de leur ration alimentaire. La viande de brousse fait partie intégrante des repas dans la plupart des foyers, indépendamment de leur origine sociale et culturelle. Dans certaines villes d'Afrique Centrale, la viande de brousse reste une source de protéines bon marché, comme c'est le cas à Bangui en République Centrafricaine ou à Kisangani en République Démocratique du Congo. Un peu comme si, à Paris, nous nous approvisionnions tous les jours en sanglier ou en faisan et ne nous procurions du porc ou du poulet que pour des occasions particulières. Pour les familles les plus riches

vivant à Libreville ou Yaoundé, l'achat de viande de brousse ne dépend pas uniquement de sa disponibilité et de son prix. Les ménages les plus aisés consomment en moyenne moins de viande de brousse que les ménages les plus pauvres mais, étant moins sensibles aux prix, ils choisissent souvent la viande de brousse fraîche (plutôt que fumée) ainsi que les espèces les plus recherchées (ex. potamochère, python, crocodile).

Dans le Bassin du Congo, le commerce de viande brousse se pratique sur des marchés ouverts à l'instar d'autres produits agricoles. La consommation de viande de brousse à Libreville (Gabon) a été évaluée à 7,2 kg par personne par an, à Bangui (République Centrafricaine) à 14,6 kg par personne par an, et à Mbanjock (Cameroun) à 2 kg par personne par an, alors que la consommation de gibier en France est extrêmement faible, environ 0,3 à 0,35 kg par personne et par an. A titre d'illustration, les peuples-chasseurs cueilleurs, comme les Pygmées ou les Bochimans, consomment de l'ordre du quintal de viande par personne et par an !

En Afrique centrale, les préférences d'ordre gustatif, culturel et spirituel l'emportent sur les comportements adaptés des modèles occidentaux. Le goût pour la viande de brousse, acquis depuis l'enfance, reste encore déterminant dans la décision d'achat. Mais au-delà des motivations économiques, alimentaires et gustatives, la viande de brousse catalyse aussi une grande diversité de pratiques culturelles traditionnelles qui subsistent encore solidement dans la vie moderne des cités africaines. La viande de brousse est associée au « village », aux racines, aux rituels coutumiers. Le rôle traditionnel de la viande de brousse transparaît dans les pratiques de magie et de médecine traditionnelle et détermine les tabous liées à certaines espèces (impossibilité de consommer, voire de regarder, telle ou telle espèce). Ces tabous peuvent être spécifiques à une tribu, un clan, une famille ou un individu. Si les tabous tendent à diminuer la valeur marchande des espèces concernées, ils n'entraînent pas toujours la diminution de la pression sur ces espèces, particulièrement quand des méthodes de chasse non spécifiques sont utilisées.

Depuis le sommet de Rio en 1992, les inquiétudes des milieux scientifiques et du lobby international de la conservation, relayées par les grands médias occidentaux, ont fait émerger la notion de « crise de la viande de brousse » (« *bushmeat crisis* ») pour attirer l'attention sur les impacts négatifs de l'extraction de la viande de brousse sur les écosystèmes. Les années 90 ont été largement dominées par les tenants de la protection intégrale et de la sanctuarisation de la nature, souvent représentés par les ONG internationales et les bailleurs de fonds qui privilégient la perception occidentale de la biodiversité, avec comme conséquence la criminalisation de la chasse et de la consommation de viande de brousse. Cependant, grâce à l'effort d'une nouvelle génération de chercheurs et de gestionnaires, la conception strictement protectionniste de la faune a considérablement évolué dans les dix dernières années, pour intégrer toute la complexité de la problématique de la viande de brousse en incluant les enjeux alimentaires, économiques, sociaux, culturels et les droits des peuples indigènes.

Cette nouvelle approche reconnaît que, pour une très grande majorité des populations africaines, la faune sauvage est d'abord source de nourriture. Dans les zones forestières d'Afrique centrale, l'élevage est absent ou très limité car la plupart des espèces domestiques sont inadaptées au milieu et aux maladies, les herbages sont incompatibles avec la forêt et les peuples n'ont pas la culture de l'élevage. Les villageois peuvent entretenir quelques poules, chèvres ou cochons, mais à très petite échelle et pour des occasions exceptionnelles (cadeaux coutumiers, fêtes, funérailles, etc.), et non pour la consommation quotidienne. C'est donc la chasse qui doit « remplir la marmite » pour assouvir la faim. Dans certaines régions, il existe

un autre faim à assouvir, c'est la « faim de viande » décrite par les anthropologues, qui ne répond pas à la stricte nécessité de se rassasier mais à celle de satisfaire un besoin spécifique de manger du gibier que l'on a chassé pour toutes sortes de raisons sociales, culturelles, voire mystiques. La viande de brousse permet aussi à ces peuples d'assurer leur souveraineté alimentaire, c'est-à-dire de garantir leur capacité de subvenir eux-mêmes à leurs propres besoins alimentaires et financiers. Interdire la consommation et la vente de viande de brousse est alors perçu pas ces peuples comme une atteinte à leur souveraineté et à leur identité.

Pour continuer d'exister, la production et de la consommation de viande de brousse sont contraintes de s'adapter en relevant les défis du changement global. On voit difficilement comment échapper au contrôle contraignant - voire coercitif - d'une autorité quelconque, qu'elle soit coutumière ou régaliennne ou les deux. Mais une approche plus positive et constructive se fait attendre avec des innovations qui restent à imaginer. Sans de détourner des productions animales domestiques, le regard peut se porter sur le développement de productions animales sauvages trop longtemps dédaignées par les pouvoirs coloniaux et post-indépendance. Les animaux sauvages les plus appréciés et les plus fréquemment consommés ne sont pas les espèces protégées les plus vulnérables. Ce sont au contraire les espèces les plus communes, notamment les rongeurs qui se trouvent être aussi des ravageurs de cultures. Il faut s'en réjouir, voilà une piste de recherche prometteuse au vu de l'emprise agricole croissante. Il nous revient de mettre au point des méthodes de production durable des espèces les plus résilientes avec une meilleure gestion de la chasse communautaire, des élevages innovants d'espèces sauvages en milieu naturel, des pratiques adaptées de l'élevage avicole et caprin traditionnel, et la prospection des mécanismes de paiements des services environnementaux. On peut légitimement s'étonner que les zootechniciens ne s'intéressent pas de plus près à cette antilope forestière miniature, le céphalophe bleu (*Cephalophus maxwelli* et *C. monticola*), spectaculaire phénomène de résilience, qui révèle de formidables capacités de « production » dans les forêts africaines malgré une énorme pression de prélèvement, au point de constituer à elle seule une part majeure de la viande consommée. A noter que de nombreuses tentatives mises en place pour proposer des sources de protéines alternatives en Afrique Centrale ont échoué car elles n'ont pas pris en compte, parmi d'autres aspects, la distribution des rôles entre les hommes et les femmes dans l'alimentation et la recherche de revenus, les caractéristiques socio-économiques et culturelles des consommateurs, les jeux de pouvoir et la gouvernance locale.

Notre ancêtre préhistorique, l'« homme chassé » par les grands prédateurs, décrit par les paléontologues, est implacablement devenu l'« homme super-prédateur ». Mais notre ancêtre historique, auteur de la révolution agricole, n'avait pas anticipé que notre génétique ne s'adapterait pas rapidement à notre nouveau mode de vie. On peut parier que le génie humain saura revenir à une activité physique substitutive de celle du chasseur-cueilleur « coureur de brousse », et à un régime alimentaire plus « biologique » apparenté à la nutrition paléolithique pré-agricole. Personne bien sûr n' imagine revenir aux pratiques de nos aïeux ! Mais pourquoi ne pas réhabiliter le gibier... et l'exercice de la chasse ? Les anciens n'avaient peut-être pas tout à fait tort.

Article paru dans la revue "Billebaude" n°1, hiver 2012