

Les pêcheurs d'algues marines d'Alao

Irene Novaczek¹

Source : SAMUDRA, numéro 47. 2007.

Alors que des découvertes archéologiques confirment que les habitants de l'archipel de Chiloé utilisaient les algues à des fins alimentaires et médicinales, les îliens actuels écoulent l'entièreté de leur récolte. Ils renouent aujourd'hui avec leurs pratiques ancestrales dans le cadre d'un atelier ludique.

En février 2011, je me suis rendue de l'Île-du-Prince-Édouard, au Canada où je réside, à l'archipel de Chiloé, au large de la côte australe chilienne. En ma qualité de directrice de l'Institute for Island Studies de l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard (<http://www.islandstudies.com>), je devais y rencontrer des représentants de l'Université de Patagonie ARCIS et du conseil tribal des chefs autochtones Williche, avec qui nous menons des projets de recherche depuis 2005. Dans le groupe d'îles Quinchao, à l'est de Chiloé, j'ai ainsi visité la petite île d'Alao. Alao ne compte que quelques centaines d'habitants, dont bon nombre vivent dans la pauvreté et tirent des revenus de la récolte d'algues marines.

À notre arrivée à Alao, nous avons aperçu un agriculteur-pêcheur local menant deux bœufs. Des porcs, des poulets et des chiens erraient dans le hameau bordant le quai, où se trouvent l'école de l'île, son dispensaire, une église délabrée et quelques maisons. Dans notre bateau voyageait également l'auxiliaire médical en charge de la gestion du dispensaire. Du quai où nous avons abordé, un ferry transporte les habitants vers les îles voisines.

Sur l'île, seul un petit magasin vend quelques produits de base tels que de l'huile de cuisson, du riz et du sucre, mais une sélection plus large est disponible sur les autres îles.

La principale algue récoltée sur Alao est la *luga* (*Gigartina skottsbergii*), grande, rouge et charnue. Elle est séchée sur la plage, stockée dans des sacs et transportée sur le continent pour être vendue à des usines d'extraction de carraghénane. La carraghénane entre dans la composition de nombreux aliments transformés et produits pharmaceutiques. C'est sa gomme naturelle qui maintient notamment le chocolat en suspension dans le lait chocolaté et assure l'homogénéité des pilules pharmaceutiques. C'est également elle qui fait en sorte que la crème glacée reste crémeuse et que les poulets industriels soient bien juteux. Une autre algue cultivée à des fins commerciales sur Alao est le *pelillo* (*Gracilaria chilensis*). Appréciée pour sa teneur en agar, utilisé dans diverses industries, cette plante est vendue à des usines d'extraction.

La collecte d'algues de mer n'a pas toujours tant prédominé dans l'économie locale d'Alao. Il y a vingt ans, les visiteurs auraient observé de nombreux

petits bateaux d'où étaient pêchés un large éventail de poissons. Les locaux racontent que ce sont les chalutiers du continent qui entre-temps ont retourné les fonds marins pour pêcher en masse tout type de poisson, sans aucune distinction. Selon les pêcheurs, les réserves halieutiques actuelles ne valent pas la peine d'être pêchées à des fins commerciales. Certes, quelques bateaux sortent toujours pêcher en mer, mais ce n'est qu'à des fins domestiques et à défaut de toute autre activité.

Sur Alao, les activités fondamentales ne manquent pas pour subvenir aux besoins des ménages. Les potagers doivent être entretenus afin de produire les petites pommes de terre rouges, blanches, jaunes et bleues caractéristiques de la région et les gousses d'ail géantes qui font la réputation de Chiloé. Les animaux doivent paître, en particulier le bétail, les poneys et les bœufs utilisés pour le transport de marchandises, car l'île ne compte qu'un seul camion et pas une seule voiture. Et il y a bien entendu la récolte des algues marines, en particulier sur la côte rocheuse septentrionale, où la *luga* est abondante. Sur cette côte, on trouve également des *corrales de pesca* ancestraux, ces parcs à poisson en pierre que les populations autochtones utilisaient déjà pour la pêche il y a des milliers d'années.

En ma qualité d'experte en botanique marine et d'administratrice d'une petite entreprise de fabrication et de vente de produits à base d'algues sur l'Île-du-Prince-Édouard, j'ai été invitée à dispenser un atelier de formation pour les habitants d'Alao sur l'utilisation des algues marines à des fins alimentaires et médicinales. J'ai déjà organisé de tels ateliers sur de nombreuses petites îles aux quatre coins du monde, où les habitants récoltent des algues marines pour les vendre à des sociétés internationales. Souvent, les locaux ignorent que ces plantes peuvent être utilisées à d'autres fins pour améliorer la santé, la nutrition et les revenus de leurs ménages. La récolte, le séchage et le transport d'algues marines sont des activités éreintantes qui génèrent des revenus généralement très limités. Les familles de pêcheurs ont de maigres revenus et souffrent souvent de mauvaise santé et d'insécurité alimentaire. Comprendre comment maximiser les bénéfices de la récolte d'algues marines peut donc leur être très bénéfique.

Les habitants d'Alao et de l'archipel de Chiloé ne consomment généralement que deux types d'algues

¹ Directrice de l'Institute for Island Studies de l'université de l'Île-du-Prince-Édouard, au Canada. Courriel : inovaczek@upei.ca



L'atelier de formation a permis aux habitants d'Alao de découvrir les vertus alimentaires et médicinales des algues marines.

marines. Le *cochayuyo* (*Durvillea antarctica*), algue marine grande, brune et rugueuse collectée dans les eaux froides de la côte Pacifique, intervient dans la préparation de nombreuses soupes et ragoûts traditionnels. Le *luche* (*Porphyra columbina*) se présente sous la forme de petites lames translucides. On trouve cette algue dans les eaux peu profondes et abritées et elle entre généralement dans la composition des soupes aux fruits de mer. De nombreux habitants des zones rurales se souviennent également d'autres espèces utilisées par leurs ancêtres. Ainsi, la laitue verte appelée *lamilla* (*Ulva lactuca*) était traditionnellement utilisée comme engrais pour la culture de la pomme de terre. Pourtant, elle est à présent négligée, de nombreux agriculteurs ayant délaissé les méthodes culturales biologiques au profit de techniques chimiques. Le *llapin* (*Nothogenia fastigiata*), autre algue rouge contenant de la carraghénane, demeure parfois utilisé par les agriculteurs pour nourrir les jeunes porcs présentant des troubles de croissance. Enfin, le peuple autochtone Williche utilise un varech appelé *sargazo* (*Macrocystis pyrifera*) pour réparer les fractures osseuses. En dépit du fait que la science moderne et le mouvement grandissant en faveur d'une alimentation saine s'accordent pour reconnaître que toutes ces espèces et bien d'autres présentes sur les côtes d'Alao peuvent être consommées et/ou utilisées à des fins médicinales, ces ressources sont majoritairement ignorées ou très peu utilisées. D'après des recherches récentes

menées sur l'archipel de Chiloé, la culture traditionnelle des algues, élément du patrimoine culturel, risque bien de disparaître.

J'ai découvert que sur Alao les algues sont rarement utilisées à des fins alimentaires ou agricoles et que leurs utilisations médicinales sont inexistantes. Personne n'utilise la *luga* et le *pellilo*, hormis pour en faire du commerce. Il en va de même de la récolte des algues marines dans de nombreuses autres petites îles du monde, mais c'est d'autant plus surprenant sur l'archipel de Chiloé que des preuves archéologiques font état d'un usage millénaire. En 2008, neuf espèces d'algues marines ont ainsi été découvertes dans des foyers et des espaces de rangement d'anciennes habitations à Monte Verde II, sur le continent chilien à proximité de l'archipel de Chiloé. On estime que ces vestiges sont vieux de 14 220 à 13 980 ans, ce qui démontre l'utilisation d'algues marines par les habitants du site. Les algues marines découvertes ont été mélangées avec des herbes médicinales et à moitié mastiquées, ce qui prouve leur utilisation alimentaire et médicinale. Il est donc très probable que les premiers habitants de l'archipel de Chiloé utilisaient les mêmes connaissances et pratiques que celles mises au jour chez leurs voisins de Monte Verde. Pourtant, les habitants actuels ignorent que nombre d'espèces découvertes à Monte Verde, notamment la *luga*, peuvent être utilisées à des fins alimentaires ou médicinales.

Pour en revenir à Alao, nous avons tout d'abord rencontré les femmes et les avons invitées à un atelier organisé le lendemain. Lorsque nous avons appris qu'un autre atelier consacré à la construction d'une serre était déjà organisé l'après-midi, nous avons décidé de commencer notre atelier en milieu de matinée afin de réunir tous les participants autour d'un déjeuner de dégustation de plats préparés avec des algues. Les participants ont donc été invités à se présenter à 10h et à apporter des aliments, qu'il s'agisse de légumes, de fruits de mer ou de poisson fumé. Nous nous sommes ensuite rendus sur la plage pour récolter des algues comestibles et médicinales communes. Nous avons rapidement rempli des sacs d'algues *luga*, *llapin*, *lamilla*, *luche* et *sargazo*. Nous les avons bien lavées pour ôter toute trace de sable et de débris et les avons mises à sécher. Les plantes les plus grandes ont été pendues sur des cordes à linge, ce qui a beaucoup amusé les locaux. Les plus petites ont été étalées sur des journaux propres sur les chaises et les tables du dispensaire, où elles ont passé la nuit. Le soir, nous avons tant bien que mal posé nos tasses de thé entre les algues sur le bureau faisant office de table à manger.

Le lendemain matin, nous avons réquisitionné la cuisine de l'école, donnant sur une salle à manger dont les longues tables en bois pouvaient parfaitement accueillir nos trésors marins. Dès leur arrivée, les participants se sont mis au travail. Ils ont lavé, épluché et coupé les légumes et les fruits de mer et ont préparé la pâte à pain. Une fois l'assistance au complet, nous avons lancé la discussion sur les différentes algues marines, leur utilisation, leur valeur nutritionnelle et leurs propriétés médicinales. Les recettes du jour ont été rédigées sur du papier kraft et accrochées au mur afin que tout le monde puisse les recopier. J'ai raconté des anecdotes sur les algues marines d'autres îles, notamment la Jamaïque où celles qui contiennent

de la gelée ont la réputation d'être aphrodisiaques. Excellente histoire pour briser la glace !

Nous avons d'abord fait sécher au four trois algues – une rouge, une verte et une brune – pour les rendre croustillantes. Les enfants les ont ensuite joyeusement émiettées avec un rouleau à pâtisserie. Ces miettes ont été saupoudrées sur la pâte pour préparer des petits pains enrichis en vitamines et en minéraux. Nous avons ensuite dilué de la *luga* et du *llapin* dans du lait chaud sur le feu et avons laissé s'épaissir la mixture. Nous avons mélangé la moitié de la gelée de lait à du miel et de la vanille et l'avons laissée refroidir dans une poêle pour former un délicieux pudding. À l'autre moitié de lait épaissi, nous avons ajouté du poisson fumé, des moules fumées, des oignons sautés, de l'ail et une poignée de piments fumés écrasés. Nous avons versé le mélange dans une casserole et l'avons laissé refroidir et se gélifier. Enfin, nous avons porté une grande casserole de poisson et de légumes à ébullition et y avons ajouté toutes les algues à notre disposition. Les mets étaient tous délicieux. À notre satisfaction, les femmes nous ont demandé si elles pouvaient utiliser le lait de leurs vaches pour préparer le pudding, ce qui est bien entendu le cas. Nous espérons qu'elles n'y manqueront pas, car personne sur Alao ne traite ses vaches. Les habitants prétendent en effet que les enfants n'aiment pas le lait et leur donnent du thé très sucré ou du café soluble accompagné de pain blanc, le repas de base sur Alao. Pourtant, les enfants qui ont participé à notre atelier n'ont pas fait la fine bouche devant le pudding de *luga* !

L'enfant de l'une des mamans présentait une sérieuse éruption d'herpès sur le visage. La carraghénane ayant des propriétés antivirales, nous avons battu une crème pour application cutanée à base de *luga* et en avons tartiné tout le monde. Quelle journée divertissante et productive ! Merci Alao !