

L'APOTHÉOSE DU SAUMON

Peu avant de frayer puis de mourir d'épuisement, les saumons du Pacifique arborent des couleurs somptueuses. C'est dans cette livrée d'apparat que le photographe Michel Roggo, qui les traque depuis des années, les a surpris.





Spécimen mâle de saumon rouge sur fond de forêt aux couleurs de l'été indien. Le poisson ne prend cette couleur intense qu'en eau douce, à l'époque du frai. Dans les eaux salées du Pacifique, il est argenté.





La pause du voyageur

Ces saumons à bosse (comme la couleur du saumon rouge, la bosse n'apparaît qu'à la saison des amours) se reposent dans les eaux calmes d'une flaque. Pause bienvenue dans un périple épuisant: la remontée du cours d'eau peut atteindre 3500 km.

Prélude amoureux

Un couple s'est formé.
C'est la femelle qui choisit
l'endroit du frai. Les saumons
adultes mourront peu après
leurs brèves amours.
Les micro-organismes
produits par la putréfaction
de leurs cadavres nourriront
leur progéniture.









Avant le frai, la diète

Les saumons effectuent la remontée du cours d'eau à jeun. Leur système digestif se bloque et il ne leur est plus possible de s'alimenter. L'effet de mâchoires de ce saumon coho (ci-dessus) est pure manœuvre d'intimidation. La nature est prévoyante: capables de manger, les poissons s'entre-tueraient.

Pour l'Indien de l'Ouest, le saumon est le fondement de la civilisation

PAR HENRI-LOUIS MATTER

« Ô Êtres surnaturels, ô Nageurs, je pense que vous voulez venir à nous. Que le voyage vous soit favorable, puisque vous venez pour être notre nourriture.

» Je vous prie de nous protéger, moi et celui qui veille sur moi, car nous ne devons pas mourir sans raison, ô Nageurs.»

Telle est l'invocation que les Indiens kwakiutl adressaient aux saumons avant de se livrer à la pêche. Comme tous les aborigènes d'Amérique du Nord, les Indiens de la côte Ouest étaient animistes. Ils croyaient que chaque animal, chaque arbre, chaque rivière avait un esprit protecteur et qu'il importait de se concilier cet esprit avant de tuer l'animal, de couper l'arbre ou d'endiguer la rivière. On procédait de même lors de la chasse à l'ours ou au cerf, ou même avant de cueillir des baies!

Les Indiens de la côte Ouest se sont eux-mêmes baptisés Peuple du Saumon et, quand bien même ce poisson ne constituait pas leur seule ressource alimentaire puisqu'ils vivaient également de coquillages, de chasse et de baies sauvages, il a représenté pour eux ce que le bison était aux Indiens de la plaine, le fondement de leur civilisation.



Un saumon en bois sculpté, dans la tradition artisanale du passé. Les Indiens confectionnent avec une habileté et une vitesse étonnantes ces objets qu'ils vendent aux touristes de passage.

Comme le bison pour l'Indien des plaines, le saumon est au centre de la vie et de la civilisation des Indiens des côtes de l'Ouest américain.

Lorsque, en 1793, Alexandre Mackenzie atteint le Pacifique par-delà les montagnes (il est le premier Blanc à avoir traversé le continent au nord de Mexico), il est bien accueilli par les Indiens de Bella Coola. Mais ceux-ci le dépouillent de sa gamelle de fer dont l'odeur pourrait éloigner le saumon de la rivière. De même, à son départ, Mackenzie se voit interdire de transporter du gibier sur son canoë, parce que le poisson le sentirait immédiatement et abandonnerait le chef de la tribu et

les siens, dès lors condamnés à mourir de faim. Mackenzie s'est donc nourri à l'indienne, vivant de saumon séché, comme son successeur Simon Fraser, descendant en 1808 la rivière qui porte son nom.

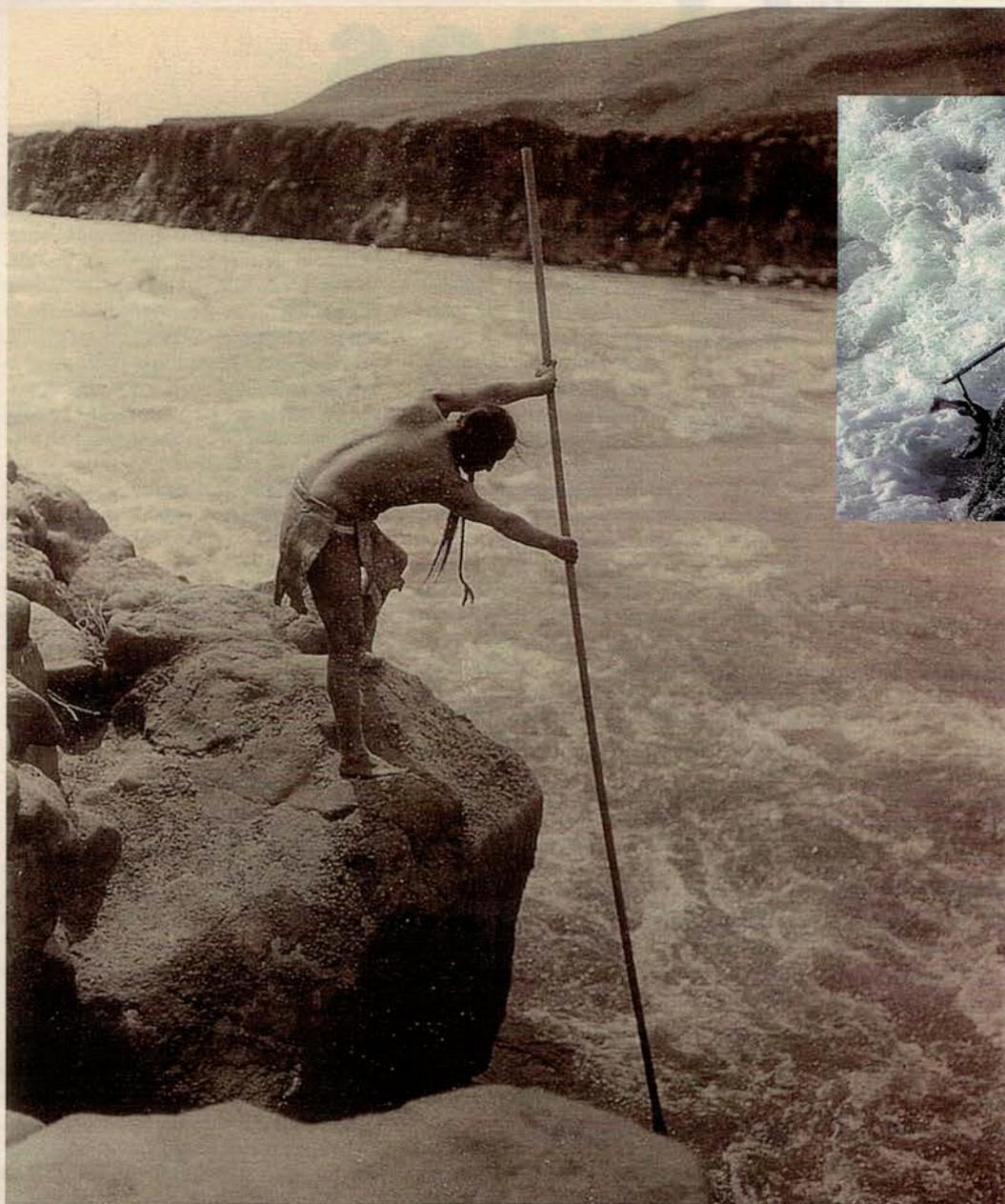
Avant l'arrivée des Blancs, le saumon a préservé les Indiens de tout problème alimentaire. Son retour dans les cours d'eau à la saison du frai était assuré, il était facile à pêcher et, surtout, il pouvait être conservé deux ans, en prévision d'une mauvaise an-

née. Car les Indiens ont appris à le sécher, à le fumer parfois très légèrement, le feu ayant pour but de chasser les mouches plutôt que de donner du goût à la chair, à l'apprêter avec des condiments et des herbes, à l'emballer dans des écorces de bouleau en paquets aisément transportables dans un canoë, en vue de longues expéditions.

Le saumon faisait aussi partie des nombreux cadeaux qui sont à la base des cérémonies d'échanges entre tribus, un des piliers de la culture indienne.

Passé encore que les premiers Blancs qui ont exploité le saumon de la côte Ouest aient omis d'invoquer les esprits tutélaires! Demeure le fait qu'ils se sont comportés avec un mépris de la nature et même du simple bon sens absolument consternant. Peu après l'édification, en 1864, de la première conserverie sur la rivière Sacramento, en Californie, des centaines de fabriques analogues poussent comme des champignons jusqu'en Alaska. Souvent, elles sont édifiées par-dessus le cours d'eau. La totalité des saumons est capturée et transformée en conserves. Evidemment, au bout de quelques années, la population est anéantie. On déplace la fabrique plus au nord sur un autre cours d'eau et le massacre continue. On imagine le préjudice considérable subi par les Indiens.

Auparavant, l'industrie de la fourrure avait commis les



Indien pêchant sur la rivière Columbia en 1909 et un de ses descendants aujourd'hui (petite

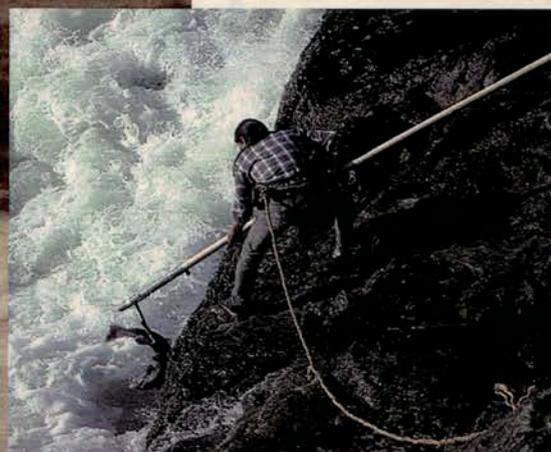


photo), sur l'un des lieux de pêche dont la loi lui réserve l'exclusivité: les gestes ancestraux n'ont pas changé.

mêmes erreurs, l'emploi des armes à feu aboutissant à une raréfaction rapide du gibier. Les chasseurs se sont donc reconvertis dans le saumon. A Fort Babine, en 1846, année record, ce ne sont pas moins de 36 000 poissons qui ont été pêchés. Le poisson n'est jamais venu à manquer dans le lac Babine, mais un autre fléau – les maladies importées par les Blancs – décime la population indienne du site et celle de toute la Colombie britannique, où les Indiens périssent par milliers de variole, de rougeole, de tuberculose, d'influenza, de maladies vénériennes ou d'alcoolisme.



Selon une recette très ancienne, le saumon est séché à l'air, sans fumée ou à l'aide d'un petit feu dont la fonction est d'éloigner les mouches plutôt que de parfumer la chair du poisson.

PHOTOS MICHEL ROGGO

Ce déclin ne se limite d'ailleurs pas à la côte Ouest. En 1900, il n'y a plus que 250 000 Indiens sur le territoire des Etats-Unis. En 1990, on en recense 2 millions, vivant pour moitié dans des réserves, pour moitié dans les villes, principalement Los Angeles et San Francisco. Depuis 1924, ils sont exemptés d'impôts, bénéficient de la gratuité des études et des soins médicaux. Mais, selon les statistiques, 40% sont en dessous du seuil de la misère, 40% sont sans emploi, leur espérance de vie est de 45 ans et le taux de suicide des *Natives* est quinze fois supérieur à la moyenne nationale.

Ceux qui vivent toujours du saumon luttent farouchement pour leurs droits de pêche, comme ailleurs d'autres tribus pour la préservation de leurs lieux saints et contre le déboisement des forêts pluviales... ■ – H.-L. M. Michel Roggo expose ses photos de saumons au Musée singinois de Tavel (FR) du 26 octobre au 8 décembre. Ouvert le mardi, le samedi et le dimanche de 14 à 18 h.