

Voyage en terre d'Altai

Emilie Cuissard

CARNETS DE VOYAGE EN TERRE D'ALTAÏ

En 2013, j'ai terminé un cycle de 3 ans au Collège Pratique d'Ethnobotanique avec François Couplan. J'avais à l'époque consacré mon sujet de mémoire à l'usage des plantes sauvages comestibles dans les montagnes de l'Altai sur la base d'un livre écrit par la directrice du parc botanique de l'Altai. Après de nombreux échanges, celle-ci m'avait invitée à leur rendre visite.

L'année passée, ayant débuté une formation le cadre d'un Diplôme Universitaire en Ethnobotanique Appliquée avec la faculté de pharmacie de Lille, j'ai saisi l'occasion d'aller mener l'enquête en république de l'Altai pour comprendre comment les Altaïens utilisent les plantes sauvages, notamment pour le thé et dans leurs rituels et ainsi répondre à l'invitation de ma correspondante sur place.

La république de l'Altai est située dans le sud de la Sibérie entre la Mongolie, le Kazakhstan et la Chine. Les habitants sont les Altaïens et se divisent en plusieurs ethnies, Altaï-kiji majoritairement, télenguites, téléoutes,

Tchelkanes, Kasakhs..., beaucoup de russes sont également présents, mais principalement dans la capitale Gorno-Altaiisk (10 000 habitants). La superficie est de 92 600km² soit un peu moins que nos régions Bourgogne – Franche – comté – Rhône-Alpes-Auvergne, mais la population comporte environ 200 000 habitants (plus de 10 millions pour nos mêmes régions). Autant dire que l'on peut ne pas croiser âme qui vive dans la journée, voir sur plusieurs jours !

C'est une région très arrosée, par des fleuves comme la Bia et la Katoun qui se jettent dans l'Ob, et par de nombreux torrents et ruisseaux. Pourtant, plus on va vers le sud, et plus on monte en altitude, plus les zones sont froides et arides. En hiver, dans le sud de l'Altai, les températures peuvent descendre jusqu'à -45°C en hiver, au nord, les minimas tournent autour des -25°C. Les étés, bien que courts sont tempérés.



Cette enquête sur le terrain m'a fait prendre conscience qu'il y a urgence à enquêter auprès de nos anciens, ici en petite montagne, afin de répertorier les usages qui étaient faits des plantes autrefois, en des temps pas si lointains.

Je suis donc à la recherche de financements et partenaires pour mener ces enquêtes sur notre territoire (qui peut être élargi) et réaliser un ouvrage de référence sur le sujet.

**Vous pouvez me contacter sur l'adresse de l'association Unis Vers Nature qui serait porteur du projet :
unisversnature@gmail.com ou
par téléphone : 06 60 08 93 10.**



LA NATURE ET LES ALTAÏENS

En fonction du climat des différentes régions du pays, la végétation est donc très variée. Au Nord, assez humide et vallonné, la végétation ressemble un peu à la nôtre car elle est composée de résineux et de feuillus, ce sont principalement des sapins de Sibérie, des pins sylvestres, des bouleaux et des peupliers trembles.

Vers le centre, c'est la Taïga qui domine avec ses pins de Sibérie, ses mélèzes et sa végétation basse, le Sud laisse place à la steppe avec très peu d'arbres, des poacées (anciennement graminées), des armoises...

Les Altaïens sont proches de la nature depuis toujours, pourtant, au début du XXème siècle, avec l'interdiction des religions imposée par l'Union Soviétique, les pratiques se sont un peu perdues. Depuis les années 70, un renouveau de l'animisme avec le néo-chamanisme a vu le jour en même temps qu'une course de la part d'autres religions (église évangélique, orthodoxe, bouddhisme, boukhanisme...) se préparait pour capter les fidèles.

Toutefois, une grande majorité des Altaïens est restée proche de la nature, de nombreuses pratiques ont tout de même été transmises au sein de la famille au fil des années.

Pour les animistes, tout est divin, le ciel, la terre, les plantes, les animaux, le feu... Et les Altaïens sont très respectueux de tout ce qui les entoure.

La tradition d'utiliser les plantes sauvages était très présente récemment, mais tout comme dans nos pays industrialisés, les pratiques se perdent. En interrogeant les populations, je me suis rendue compte que l'utilisation des plantes sauvages et la cueillette est très liée au climat économique. Par exemple, pendant la seconde guerre mondiale, ou plus récemment pendant la lourde crise qu'ont subis les ex pays de l'Union Soviétique, alors que les denrées alimentaires ou l'argent manquaient, les Altaïens ont eu beaucoup recours à la cueillette sauvage. Actuellement, la cueillette reste occasionnelle, même pour le thé et les tisanes qui est une utilisation traditionnelle. Par contre la culture d'un potager est largement répandue quand elle est possible. En effet les conditions climatiques du sud du pays ne le permettent pas.

La base de la nourriture est la viande, surtout le mouton, mais aussi le cheval. Les vaches, et les Yacks plus au Sud, sont élevés pour le lait, et les produits laitiers ont aussi une grande part dans l'alimentation, surtout en été. Les Altaïens consomment aussi beaucoup de pommes de terre, de choux, de carottes et de betteraves. Dans les régions montagneuses, les pignons de pin de Sibérie sont très utilisés. De nombreux petits fruits sauvages sont consommés en période estivale, cassis, framboises, fraises, groseilles à maquereaux, airelles...



LA CÉRÉMONIE DU THÉ, LES PLANTES À THÉ



Le thé fait partie intégrante du rythme de vie des Altaïens qui en consomment tout au long de la journée. Ils ne font d'ailleurs pas la distinction entre le thé et les tisanes comme chez nous.

Quand une personne vient en visite chez une autre, elle se verra à coup sûr offrir une tasse de thé accompagnée de choses à grignoter (confiture, miel, pain, charcuterie, fromage, pignons de pin, bonbons...).

Plus traditionnellement, le thé offert aux voyageurs est préparé sur le foyer central de l'Aïl, sorte de maison en bois ronde fabriquée en mélèze. Un concentré de thé est préparé dont la première infusion est jetée – ce qui enlève

une grande partie de la théine contenue dans l'infusion. Il est ensuite couvert avec de l'eau bouillante, du lait, de la farine d'orge grillée, le talkan, et du sel. On peut également y ajouter du beurre cru. Le résultat est agréable et très nourrissant, et fait plus penser à un bouillon qu'à du thé ! Et on ne laisse jamais le voyageur partir sans boire 2 tasses de thé et les mains vides.

Parmi les plantes à thé très utilisées, on retrouve l'épilobe en épi – Ivan tchaï, qui est fermenté, la potentille arbusive – Kourilskij tchaï, le bergenia à feuilles charnues – badan, ou encore la reine des prés – tavolga, et le serpolet – tchabretse.

