

DOSSIER PEDAGOGIQUE ENSEIGNANTS



Cette exposition s'articule autour d'une plante essentielle en Guyane : Le manioc (*Manihot esculenta* Crantz).

Toxique, originaire d'Amérique du sud où elle est cultivée depuis plus de 6000 ans, cette plante fut d'abord importante pour les autochtones de cette région du monde. Ils l'ont domestiquée et en ont fait la base de leur alimentation. Elle est aussi intégrée à leurs croyances et à leur imaginaire.

Les six groupes amérindiens de Guyane n'ont pas échappé à la règle. On observera au passage que les Arawak ont été appelés « Le peuple du manioc », car on leur attribue l'introduction et les techniques de transformation du manioc amer en Amazonie...

Le voyage de la plante a débuté vers le milieu du XVI^{ème} siècle, lorsque les navigateurs portugais l'ont introduite en Afrique. Le genre, qui a aussi conquis l'Asie, est aujourd'hui en 4^{ème} position, parmi les plantes alimentaires mondiales...



Accueil des classes

Lundi, mardi, jeudi, vendredi,
de 8h à 13h et de 15h à 17h
Mercredi de 8h à 13h

Musée des cultures guyanaises

54 et 78, rue Mme Payé
97300 Cayenne

Service des publics et Service éducatif

05 94 28 27 69
05 94 31 41 72



L'exposition s'intéresse à un partage plus restreint de ce patrimoine amérindien : au fil de l'histoire, le manioc s'est intégré, à des degrés divers, à la culture matérielle et immatérielle des groupes afro-descendants qui peuplent la Guyane. Il est important de noter que c'est uniquement le tubercule de manioc qui est utilisé localement. Les espèces dites *amères*, qui ne peuvent être consommées *in natura*, sont seules concernées par la transformation.

Les objets sélectionnés sont majoritairement artisanaux. La vannerie domine, par la force des choses : elle est présente dans nombre d'étapes traditionnelles de la transformation. Quelques enregistrements audio et courts-métrages sont accessibles, ainsi que des fiches de recettes et des contes. Des activités sont aussi disponibles pour les enfants, pour une approche ludique de quelques fondamentaux. Une *coulevre* (presse à manioc amérindienne) est installée dans le jardin du musée.

UN PARCOURS MUSEOGRAPHIQUE

DECLINE EN 3 ETAPES

Une partie introductive donne de brèves informations botaniques sur la plante et situe rapidement celle-ci dans les contextes historique et agricole guyanais.

Le cœur de l'exposition est consacré aux phases essentielles de la transformation du tubercule (râpage, pressage, tamisage) et aux produits secs et liquides qui en résultent : cassave, couac, féculé, tapioca, *cachiri* (bière) et *cuabio* (condiment).



1. Transformation du manioc, © Henry GRIFFIT, 2004 PAG 2. Cuisson des *sispas* par Madame LEOTE, dite Toutoune, © MCG
3. Cuisson de la farine de manioc, © Karl JOSEPH.

En fin de parcours, une ouverture est proposée sur d'autres aspects patrimoniaux liés à la plante : habitudes alimentaires, rituels, artisanat et pharmacopées, traditions orales et littérature.



1



2

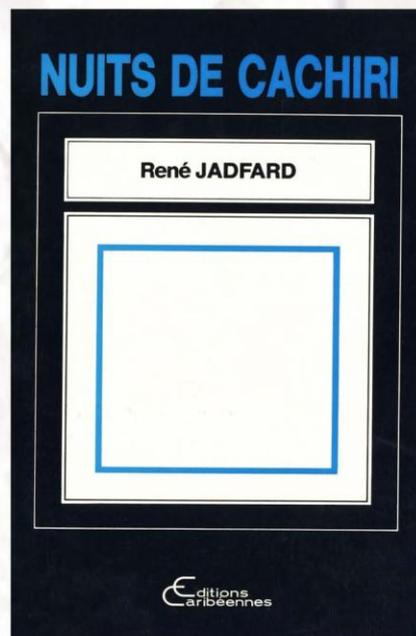


4

1. Sapela, kali'na
 2. Pot double à cachiri, palikur
 3. Planches d'herbier
 4. Gâteau *kramanioc*
 5. Roman : « Nuits de cachiri », René JADFARD
 6. Presse à manioc, wayampi
- Collections Musée des cultures guyanaises



3



5



6

DES PISTES PEDAGOGIQUES POUR PREPARER OU PROLONGER LA VISITE AVEC SES ELEVES

→ HISTOIRE/ GEOGRAPHIE

- Histoire de la plante (origine, voyage)
- Le manioc dans l'histoire de la Guyane (ration alimentaire des esclaves, des condamnés à l'époque du bagne)
- La plante à l'échelle mondiale (pays producteurs, consommateurs)
- Les Amérindiens et la civilisation du manioc

→ FRANÇAIS

- Littérature guyanaise : récits de vie et de voyage
- Traditions orales : contes, légendes, mythes
- Textes documentaires

→ SVT/ PHYSIQUE/ CHIMIE

- Etude d'une plante tropicale dont il existe plus de 4000 variétés
- du toxique à l'alimentaire

→ AGRICULTURE

- Production animale : utilisation du manioc dans l'alimentation animale
- Agro-transformation : étapes de transformation du tubercule, diversification des produits
- Itinéraire culturel, mécanisation

→ EDUCATION ARTISTIQUE

- Arts plastiques : Objets liés à la culture et à la transformation du manioc
- Chants et danses traditionnels liés à la culture et à la transformation du manioc

→ CUISINE

- Intérêt nutritionnel des produits dérivés du manioc
- préparations à base de manioc (cuisine guyanaise, cuisine du monde)



13 — APPROUAGUE - La Danse du « Gragé »

V. Jermolière, Cayenne

mon j'ai le
pour charmer
la femme au
moi la poudre
Mo prends oune charme
Pour mo charmé fille-là;
Mo réléchi a rien de force
Mo réléchi a rien de force
Mo prends charme-là
Mojeté-le dans la mer...
Si p'tite fille-là content mo,
Li ké marché derrière mo
Elle marché
(Air créole).

Bibliographie

(consultable au centre de documentation du musée)

La plante

SYLVESTRE Pierre, *Manuel pratique de la culture du manioc*, Paris : Ed. Maisonneuve et Larose, 1987

LE ROUX Yannick, *L'habitation guyanaise sous l'Ancien Régime : étude de la culture matérielle* : 3 vol., Th. Doc. : Sci. Soc. : Paris, 1994, (Vol 2) , p. 347 à 367

ESPINAL Edouard Bénito, *L'univers guyanais : Flore de Guyane*, vol 4, Ed. Emile Désormeaux, 1985 , p.34 à 54

GRAINE GUYANE, *Les agricultures de Guyane : livret pédagogique*, Cayenne :Graine Guyane, 2013

Utilisations / Alimentation

ALEXANDRE Rodolphe, *De Pétain à de Gaulle : la Guyane sous Vichy 1940-1943*, Editions Anne C., 2003, p.106

BILBY Ken, DELPUECH Bernard, FLEURY Marie, VERNON Diane, *L'alimentation des noirs marrons du Maroni : vocabulaire, pratiques, représentations*, Cayenne : Centre ORSTOM de Cayenne, 1989

DAVY Damien, « *Vannerie et vanniers* » : *approche ethnologique d'une activité artisanale en Guyane française*, Thèse pour obtenir le grade de Docteur de l'université d'Orléans, Orléans : Université d'Orléans, 2007

ERIKSON Philippe, *La pirogue ivre : bières traditionnelles en Amazonie*, Saint-Nicolas-de-Port : Musée Français de la Brasserie, 2006

JOLIVET Marie-José, *La question créole : essai de sociologie sur la Guyane française*, Paris : Office de la recherche scientifique et technique Outre-mer, 1982, p.54 à 57

MUSEE D'ETHNOGRAPHIE

La marmite wayana : cuisine et société d'une tribu d'Amazonie. Genève : [s.n.] 1979

NIMUENAJU Curt, *Les Indiens palikur et leurs voisins*, Editions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Presses Universitaires d'Orléans, 2008, p.79 ; p.100 à 101 ; p. 124 à 127

OLIVIER Patrice, OLIVIER Patrice, *Kayodé : une communauté amérindienne en Guyane*, Association Terra Incognita, 2008, p.64 à 71

SILBERSTEIN Jil, *Kali'na : une famille indienne de Guyane française*, Paris : Albin Michel, 2002, p.65 à 69 ; 76 à 81 ; 84 à 87 ; p. 126-127

SHOEPF Daniel, « *Bière de manioc et convivialité rituelle chez les Wayana d'Amazonie* » in *Ferments en folie*. – Fondation alimentarium ; Nestlé, 2000, p.37 à 43

Images à croquer : L'alimentation guyanaise à travers l'iconographie ancienne, Cayenne : Archives Départementales & Musée Départemental, 1990, p.81 à 83

Sinnamary, hier – aujourd'hui – demain : exposition réalisée dans le cadre de la fête communale du 30 août au 3 septembre 1990. – Cayenne : Imprimerie départementale, 1990, p.19 à 24

Le Manioc dans les récits

ANELLI Serge, *Contes des Aloukous de Guyane*, Maripasoula : Conseil international de la langue française ; Mi wani Sabi, 1994, p.44 à 57 (*Ananchi et la platine magique*)

COUCHILI Ti'wan & MAUREL Didier, *Contes des Indiens Emerillon, Maripasoula* : Conseil International de la Langue Française ; Kobue Olodju, 1994, p.51, 54,65, 67,84, 89,91,95, 115

FRANCIUS Sonia & THERESE Aude, *Pipiri, Servedit*, 1998, p.26 à 26 (*Amélie alé koté so marenn*)

HAURIGOT G., *Contes nègres : souvenirs de la Guyane française*, Paris : Bovin et Cie Editeurs, [s.d.], p.79

RENAULD-LESCURE Odile ; GRENAND Françoise ; NAVET Eric, *Contes amérindiens de Guyane*, Paris : Conseil International de la Langue Française, 1987, p.11 ; p.14

ROLLE Christian, *L'univers guyanais : Littérature guyanaise (poésie)*, vol 2, Ed. Emile Désormeaux, 1985 , p.69 (*Brousse*)

GRENAND Françoise, *Et l'homme devint jaguar - Univers imaginaire et quotidien des Indiens Wayâpi de Guyane* : Paris, 1982

Le manioc et la santé

GRENAND Pierre, MORETTI Christian, JACQUEMIN Henri, PRÉVOST Marie-Françoise, *Pharmacopées traditionnelles en Guyane*, Paris : IRD Editions, 2004, p.296, 364, 671

Le manioc expliqué aux enfants

GRAINE GUYANE, *Les agricultures de Guyane : livret pédagogique*, Cayenne :Graine Guyane, 2013



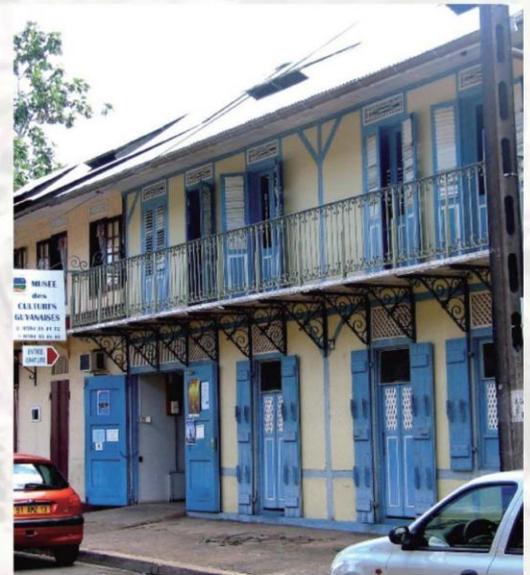
Un musée consacré au patrimoine guyanais...

Établissement public régional, le Musée des cultures guyanaises a pour mission principale de contribuer à la connaissance du patrimoine culturel de la Guyane.

Chaque année, le musée organise 3 à 4 expositions temporaires afin de mettre en valeur ses collections et de diffuser les connaissances auprès des différents publics, dont les scolaires.

...dans un espace architectural remarquable

Édifiée en 1870 par une famille d'orpailleurs, la demeure dans laquelle le musée est installé est un bel exemple d'architecture traditionnelle créole.



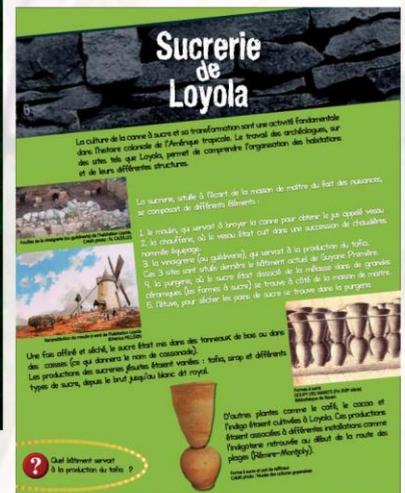
Le plan général affecte la forme d'un U et présente un corps de bâtiment sur rue avec balcon et ouvertures conformes à celles des maisons traditionnelles. Côté jardin, les espaces intérieurs sont reliés par des coursives donnant sur le jardin planté d'espèces ornementales ou médicinales. Une visite commentée de la maison et/ou du jardin peut être organisée pour les groupes sur rendez-vous.

Le Musée dispose d'un centre de documentation proposant un fonds spécialisé sur les cultures, les groupes ethniques, les sociétés présentes en Guyane et, par extension, sur le plateau des Guyanes et le monde caribéen. Il s'adresse à tous les publics et permet de consulter des publications, ouvrages, revues spécialisées et thèses universitaires. Il dispose aussi d'un fonds d'archives et d'un fonds iconographique constitué de gravures, d'estampes et de cartes postales. La consultation, en libre accès, se fait sur place uniquement, aux horaires d'ouverture du Musée.

Des expositions itinérantes

Le musée met à la disposition des établissements scolaires et des centres culturels des expositions itinérantes qui mettent l'accent sur un aspect particulier du patrimoine guyanais, de l'histoire, des arts ou des traditions.

L'accueil d'une exposition sur site donne l'opportunité aux enseignants de réaliser un travail en amont avec les élèves et d'exploiter la visite de manière plus approfondie. Afin d'accompagner la visite, le musée peut également proposer des outils pédagogiques en lien avec le thème de l'exposition choisie. Renseignements à l'accueil du MCG ou par téléphone.



Musée des cultures guyanaises
78, rue Madame Payé 97300 - CAYENNE
Tél.: 0594 31 41 72 / 0594 28 27 69