



HAL
open science

La représentation du colon réunionnais à travers des récits recueillis dans la région de Vatolandry

Monique Djsitera

► **To cite this version:**

Monique Djsitera. La représentation du colon réunionnais à travers des récits recueillis dans la région de Vatolandry. *Revue historique de l'océan Indien*, 2005, Dynamiques dans et entre les îles du Sud-Ouest de l'océan Indien : XVIIe-XXe siècle, 01, pp.235-249. hal-03412316

HAL Id: hal-03412316

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03412316>

Submitted on 3 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La représentation du colon réunionnais à travers des récits recueillis dans la région de Vatomandry

Monique Djisitera
Université de Toamasina

Le travail de recherche que j'effectue sur « *L'identité culturelle betsimisaraka dans la région de Vatomandry* » m'a amenée, dans un article précédent, à évoquer le combat mené en mars 1947 par le Mouvement Démocratique de la Rénovation de Madagascar, afin de libérer la ville de la domination coloniale française. Je voudrais, à présent, mettre en évidence ce qui a particulièrement marqué les rapports établis entre les colons réunionnais et les Betsimisaraka de la région en question pendant la période coloniale entre 1896 et 1960. Pour cela, je me suis informée principalement auprès des catégories de personnes suivantes : paysans ayant travaillé dans des concessions qui ont appartenu à des Réunionnais, certains notables et fonctionnaires retraités, immigrants venus d'autres régions de l'île : Merina (centre), Antemoro (Sud – Est), anciens colons français qui n'ont pas voulu quitter la région après l'indépendance de l'île, immigrants chinois¹.

I - VATOMANDRY

Selon les traditions orales, les premiers occupants de cette région de la côte Est de Madagascar, située à 180 km de la ville de Toamasina, ont d'abord habité dans un village nommé Analambahy (ou forêt de lianes) à l'Est de la rivière Sandramanongy, sous la conduite, dit-on, du chef Mandry. Celui-ci prenait souvent plaisir à aller se détendre sur les rochers de granite faisant saillie sur la surface de la mer. Pour ses compagnons, ces rochers étaient tout simplement ceux de Mandry, « *Vaton'i Mandry* »² ce qui a donné, par la suite, le mot Vatomandry. Un peu plus tard, Mandry aurait décidé de quitter Analambahy trop exposé aux cyclones et aux inondations, pour implanter un nouveau village à l'Ouest de la rivière Sandramanongy. Cependant, les habitants ont été contraints une fois de plus (vers 1886) de se déplacer plus à l'Ouest encore, en amont de la Sandramanongy, plus précisément vers Sahamatevina et ce, pour les raisons suivantes : recherche de terres plus favorables à la culture du riz, les précédentes étant trop sablonneuses. Domination Merina (de Tananarive) et oppression coloniale française. Sauvegarde de leurs mœurs. Par la suite, Analambahy n'était plus qu'un endroit où les anciens occupants enterraient leurs morts.

II - VATOMANDRY SOUS LA MONARCHIE MERINA

« *Mafy be ny fifehezana* » : « *Nous avons été soumis à une autorité extrêmement dure* ». C'est ainsi qu'un notable de la région, né en 1919, résume la situation

1. L'installation des Chinois à Vatomandry date de 1904.

2. *Vato* signifie ici rochers.

vécue par les Betsimisaraka, pendant la période de la domination Merina sous le roi Radama 1^{er}. En effet, Rainandriamampandry nommé gouverneur général de la province de l'Est, de 1882 à 1895, désigne lui-même des représentants « *komandy* » qui imposent le « *Fanompoana* », « *acte par lequel on célèbre le caractère sacré du roi* ». On peut retrouver des traces du « *Fanompoana* » dans certains toponymes dont :

« *Lañijadoña* »

Lañijadoña est le nom d'un quartier de 583 habitants. Le mot se décompose en Lañi et Jadoña, milañi signifie voisin, qui se rapproche de et Jadoña veut dire autorité. Lañijadoña peut se traduire par : « qui sent le despotisme ». On appelait les Komandy qui occupèrent le lieu de la « *Résidence* » actuelle, des « *Jadoña* » des despotes, à cause de leur façon de gouverner la région. Tous les villages qui se sont construits à proximité de cet endroit furent regroupés sous la même appellation de Lañijadoña. Les Komandy exigèrent que chacun se prosternât devant eux pour les saluer, ils ne se déplaçaient qu'en filanjaña (chaise à porteurs).

« *Ranonandriana* »

Rano : eau, andriana : souverain, littéralement « La rivière des souverains ». Cette rivière coule à Antanambao-Mahatsara à 40 km au sud-ouest de Vatoman-dry. On la qualifie également de rano vato (rano = eau, vato = pierre, caillou) autrement dit « *dont le fond est constitué de cailloux* ». L'eau de cette rivière parfaitement limpide, pure et réputée excellente pour la peau était recherchée par les souverains pour leur bain. Les Komandy chargeaient donc des hommes d'apporter l'eau des bains royaux à Tananarive. Partis de Vatoman-dry à pied, ces derniers n'y sont plus revenus.

« *Ambodisaina* » ou « *Ambodiseña* »

« *Ambody* » = sous, au bas, au pied – « *saina* » = drapeau – « *Ambodisaina* » signifie sous le drapeau, être conquis, soumis. Lorsque les soldats de Radama 1^{er} réussissaient à conquérir une région, ils hissaient aussitôt le drapeau Merina en signe de victoire d'où le nom d'Ambodisaina donné à un fokontany d'Antanambao – Mahatsara.

Oraka ou rizières irriguées

Les Betsimisaraka dont la tradition était le travail du riz sur brûlis furent forcés par les autorités Merina de s'adonner à la culture irriguée. Les Komandy les obligeaient à cultiver du riz pour les souverains. On l'appelait « *Vary-jihy* » (riz qui épuise). Les paysans astreints à la corvée de « *Vary-jihy* » le décortiquaient non à l'aide du pilon mais des ongles, pour que le grain demeurât intact. Des hommes ont été mobilisés pour transporter le riz, à pied, jusqu'à Tananarive. Les Betsimisaraka espéraient que la colonisation française allait mettre fin à ces exactions en libérant Vatoman-dry de la domination merina.

III - L'ÈRE COLONIALE FRANÇAISE

Sous la III^e République française, une loi déclarant Madagascar colonie française est promulguée le 6 août 1896 et Gallieni, nommé commandant en chef, « *sou-*

met les Hautes Terres et étend la domination française sur les régions périphériques»³. Dès avant 1896, des colons européens, réunionnais et mauriciens, sont présents sur la côte orientale et à Tananarive. Un fonctionnaire âgé de 82 ans, retraité, résume la situation en quelques phrases : «*Nasiaka dia nasiaka tokoa ny Vazaha*». «*Les Vazaha étaient terriblement méchants*». (Vazaha signifie étranger, ici il s'agit des colons). Par exemple, le fait de fixer un Vazaha des yeux pouvait mener en prison. Commettre une erreur, même involontaire dans le travail, pouvait entraîner la mort.

«*Tsy nisy lanjany ny Malagasy teo anatrehan'ny Vazaha*». «*Le Malgache, aux yeux du Vazaha, ne méritait aucune considération*». Jean Fremigacci parle de la «*mainmise sur la terre et les hommes*» dans un article qui s'intitule «*La colonisation à Vatomandry – Mahanoro, Espérances et Désillusions 1895 – 1910*»⁴ et cite l'arrêté du 2 novembre 1896 formulant [...] «*la nécessité d'assurer aux Français qui veulent s'établir à Madagascar l'entrée en jouissance immédiate des terrains qu'ils désirent acquérir*».

«*Dans l'esprit de Gallieni, il s'agissait de réserver à une moyenne colonisation chargée de développer les cultures riches, les meilleures terres là où les communications semblaient faciles*». C'est ainsi que les paysans spoliés durent abandonner les terres de leurs ancêtres, quitter les arbres où demeuraient les esprits de leurs *razana*, les tombeaux familiaux, bref la procédure administrative d'octroi des terres fit du Betsimisaraka un être déraciné. Expulsé de ses terres, ce dernier, pour subsister, travaillera dans les plantations de caféiers des colons (pour cultiver – sarcler – récolter – trier – vanner – décortiquer – entretenir la caféière – en assurer la sécurité...). Lui, dont la principale activité était, jusque là, la culture du riz pratiquée selon la tradition ancestrale, c'est-à-dire selon un système d'entraide qui sollicitait la participation des membres du clan, du jour au lendemain, se retrouve dans une économie monétaire où le travail est rémunéré (faiblement). Cela implique le paiement d'une taxe personnelle, sous peine d'emprisonnement. Il est engagé malgré lui dans un système de corvées, de prestations : creusement du canal des Pangalanes... travaux publics.

Il va souffrir tout cela sans réagir. Ce qui fait dire à Jean Fremigacci : «*Le Betsimisaraka habitué de tout temps à courber la tête sous le joug d'une tribu conquérante, oublia vite les instincts quelque peu guerriers de ses ancêtres du XVIIIe siècle et devient l'homme paisible et doux, apathique que nous connaissons. Rechercher la tranquillité est son unique préoccupation*»⁵.

Venance Tahafa donne quant à lui, l'explication suivante : «*il y a chez le Betsimisaraka, une philosophie de la résignation qui consiste à croire que toutes les situations sont l'expression des volontés divines et ancestrales et qu'il suffit de se conformer aux usages en vigueur pour que tout rentre dans l'ordre*»⁶ [...] «*C'est donc un peuple soumis car s'il consulte l'oracle « sikidy », ce n'est pas dans le but de contrer la volonté divine et ancestrale mais dans le dessein de s'y conformer scrupuleusement*».

3. Jean Boutonne, «L'Expérience de la colonisation militaire à Madagascar au temps de Gallieni» in *Omalysy Anio* n° 12, 1980.

4. Jean Fremigacci, «La colonisation à Vatomandry – Mahanoro, Espérances et Désillusions - 1895-1910» in *Omalysy Anio*, p. 178.

5. Rapport sur la situation politique et administrative de 1^{er} octobre 1896 au 31 décembre 1898, Aix en Provence II D 128, Mahanoro ; «La colonisation à Vatomandry-Mahanoro...», *op. cit.*, p. 181.

6. «Manuscrit de Venance Tahafa» analysé par Yvette Sylla dans sa thèse de doctorat, p. 125.

Les « Vazaha Kiringy » de Vatomandry ou Créoles

«Lors de ses tournées en 1901, Gallieni recommande Vatomandry Mahanoro et Mananjary comme lieu d'installation du colon éventuel»⁷.

1 - Identification

Mais selon un immigrant antemoro, ayant servi dans la fonction publique, aujourd'hui retraité (80 ans), M^{me} Marnier Adore était la première personne d'origine réunionnaise à s'établir à Vatomandry, avant même l'arrivée des Français. Elle s'installa à Vohitrinoro à Ilaka – Est où elle s'adonna à l'élevage de moutons. Les autres Réunionnais vinrent petit à petit, encouragés par les propos de Gallieni. Ce témoin distinguait bien les Réunionnais des autres étrangers ou Vazaha. Mais pour le commun des Betsimisaraka, tous les étrangers à la peau noire et aux cheveux crépus étaient des Créoles ou encore des *Vazaha Kiringy*, (*Kiringy* signifiant crépu) qu'il s'agît de Seychellois, de Mauriciens ou de Réunionnais.

Pour notre part, outre les enquêtes menées auprès de fonctionnaires retraités, d'anciens colons français, nous avons consulté les registres de l'État-civil de la mairie de Vatomandry pour pouvoir identifier les colons d'origine réunionnaise et établir une liste d'une vingtaine de familles environ (voir tableau en annexe).

2 - Lieux d'installation

«*Tsy nipetraka loatra tan-tanana ny Créole fa vao tonga dia nandeha nandrefy tany teny ambanivolo satria nanana zo tamin' izany koa zareo*» : «*Forts de leur droit, les Créoles à peine arrivés, se lancèrent dans l'acquisition de terres en brousse et délaissèrent plutôt la ville*», selon un notable né en 1934. «*Saika concession-jareo avokoa ny ambanivolo rehetra*» : «*Ils se sont rendu propriétaires de la presque totalité des terres des campagnes environnantes*», confirmait un vieux planteur de quarantevingts ans. Effectivement, ils se sont appropriés les meilleures terres pour entreprendre la culture de plantes destinées à l'exportation telles que : café, vanille, girofle mais également celle de la canne à sucre, du riz et des légumes. «*À quelques exceptions près, ils n'ont entrepris que les cultures habituelles de l'indigène, riz, manioc, patates, arachides etc. Ils emploient une main-d'œuvre malgache, ont adopté toutes les pratiques locales, n'ont apporté aucun perfectionnement aux méthodes agricoles utilisées*»⁸ (Analyse du rapport 51 de la mission d'inspection des colonies-Picquie, date du 2 mai 1903). Cette remarque était valable pour le cas de Vatomandry.

Les superficies des terres étant très étendues, il fallut recruter une main-d'œuvre importante à qui l'on ordonna aussitôt de construire des villages à l'intérieur de la concession ou «*toby*». Un toby pouvait regrouper 5 à 50 cases, elles-mêmes construites sur pilotis. La case betsimisaraka est de forme rectangulaire et ne comporte qu'une pièce. Elle est fabriquée avec des matières premières que fournit un arbre appelé «*Fontsy*», *Ravinala*⁹ ou encore «*arbre des voyageurs*», sorte de palmier géant, genre de musacée. Son tronc, long de 10 à 20 mètres, est recherché pour la construction des

7. Jean Fremigacci, «*La colonisation à Vatomandry-Mahanoro...*», *op. cit.*, p. 132.

8. Jean Boutonne, «*L'expérience de colonisation militaire à Madagascar...*», *op. cit.*

9. *Encyclopédie Universelle Bordas IV, Objet et Histoire de la Botanique.*

planchers ou des murs, «*rapaka*». Ses feuilles longues et déployées en éventail au sommet du tronc, servent à couvrir le toit des cases (une fois séchées): «*ravim-pontsy*». Ses tiges, «*tôlany*», permettent de construire les murs.

Citons quelques propriétés exploitées par des Réunionnais :

Toby Jeanne d'Arc à Iamborano, Tsarasambo

Toby Bereboka, Vohidiavolana, Antanambao - Mahatsara

Toby Saint-Germain Marofody, Tsivangiana

Toby Ampasimañeva, Amboditavolo.

Certaines concessions perdaient leur nom et n'étaient plus désignées que par le nombre de cases qu'elles abritaient. Par exemple lorsqu'un employé disait : «*Handeha hiasa amin'ny 30 tafo any*» : «*Je vais me rendre à mon lieu de travail habituel, là-bas aux 30 cases*», on savait de quel toby il s'agissait.

3 - Rapports Réunionnais-Betsimisaraka

On peut rappeler ici ce que Jean Fremigacci dit des concessionnaires : «*Pour se procurer de la main-d'œuvre on donne asile à de nombreux indigènes qui échappent aux obligations administratives et sans doute au paiement de l'impôt*»¹⁰. Ceci est confirmé par cet ancien employé de toby, âgé de 71 ans : «*Les paysans se réfugiaient dans les toby pour trouver protection. En effet le propriétaire du toby n'hésitait pas à «coller des claques» aux gardes indigènes qui s'avisèrent de pénétrer dans la concession sans l'autorisation du maître. Ce qui provoquait d'ailleurs des conflits entre les Vazaha qui nous persécutaient et les Kiringy*».

Un autre planteur né en 1948, ayant travaillé dans un toby à Tsivangiana s'exprime favorablement, lui aussi, sur les rapports entre les propriétaires et les villageois. «*Sahala amin'ny ray aman-dreny no nifampitondrana ka vangiana rehefa fety, hanaterana vary fotsy sy akoho*» : «*Nous les considérions comme des ray aman-dreny (des êtres représentant nos père et mère) à qui nous rendions visite lors des fêtes pour offrir riz et poulet*». «*Mahafa-po ny fiaraha monina taminy satria manaraka ny fomban-drazana tsy miavo, tsara fanahy ary manampy rehefa misy ny fahasahiranana*». «*La cohabitation se passait à merveille d'autant plus que notre patron adoptait les coutumes de nos ancêtres. Il ne se montrait pas fier, était généreux et nous venait en aide lorsque nous étions en difficulté*». «*Ny Vazaha Kiringy tsy masiaka, tsara fanahy, nanome asa, nampiadana, niaro, tsy azo kasikasihana ny mpiasany anaty toby*». «*Les Vazaha Kiringy n'étaient pas méchants, ils étaient bons, nous procuraient du travail, du bien-être, assuraient notre protection en n'autorisant personne à poursuivre les employés à l'intérieur des toby*».

Certains Betsimisaraka surent gré à leurs patrons de suivre leurs traditions telles que :

le mariage coutumier «*diafotaka*», «*vola malady*» quand ils choisissaient des compagnes indigènes ou encore

10. Jean Fremigacci, «*La colonisation à Vatomandry – Mahanoro...*», *op. cit.*, p. 207.

le travail du riz sur brûlis ou *Tavy*. Nous allons essayer de décrire en quoi consistent ces coutumes.

Tavy

La culture du riz était la principale activité des Betsimisaraka. Comme le souligne Philippe Beaujard «*Le riz est une plante alimentaire par excellence, elle est aussi une plante divine, au centre de nombreux rituels*»¹¹. Pour tout Malgache, effectivement, le riz constitue la base de la nourriture. Il est considéré comme sacré, ainsi que le témoigne cette scène racontée par un notable de Vatoman-dry. Un Vazaha, propriétaire d'une concession donna un jour un coup de pied dans le riz destiné au déjeuner de son employé et que la femme de ce dernier venait lui apporter. La paralysie gagna aussitôt la jambe du Vazaha et le condamna à jamais à l'immobilité. Le paysan betsimisaraka pratique traditionnellement la culture du riz sur brûlis ou encore «*tavy*» qui mobilise beaucoup d'hommes et repose sur l'entraide et la solidarité.

Le tavy peut se définir comme :

1 – «*un système ancestral de production basé sur le défrichement itinérant des forêts naturelles*»¹².

2 – «*Un lien avec les ancêtres, un facteur de cohésion et un moyen de contestation*»... d'après Pascal Lahady¹³.

3 – «*Des incendies allumés annuellement pour la culture du riz de montagne*» pour Jean Fremigacci¹⁴.

4 – «*Le système le plus productif en milieu forestier*» selon Philippe Beaujard¹⁵. Les paysans entreprennent collectivement le travail du tavy en observant certains rituels. Pascal Lahady souligne à ce propos «*[...] Et puisque à leurs yeux la forêt appartient aux ancêtres, les différentes phases de la culture sont toujours précédées de cérémonies destinées à les invoquer*»¹⁶. Dans la région de Vatoman-dry, de nombreux Réunionnais s'adonnaient à la pratique de la culture du riz sur tavy. Ils confiaient alors le soin d'organiser les cérémonies du «*Joro*» ou prière ou encore invocation des ancêtres au chef d'équipe qui, ordinairement, les représentait pour tout ce qui concernait leurs plantations. Il existe dans la région, des lieux sacrés «*masina*» restés intacts, interdits de tavy parce qu'ils abritent des esprits puissants. On les appelle des «*Tany Jiñina*»; *Tany* = terre – lieu. *Jiñina* de *Jiny*: esprit. Donc littéralement «*Tany Jiñina*» signifie «*lieu des esprits*». Le tavy se développe généralement sur les terres de colline en vue de la culture du «*Vary Vato*» (*Vary* signifiant riz et *Vato* pierre, donc un peu dur sous la dent) en période de sécheresse, d'octobre à décembre et la culture du «*Vary ririñina*» (*ririñina* veut dire hiver) entre mai et septembre.

Déroulement du tavy en région betsimisaraka du Sud. Il s'agit en premier lieu de bien choisir la parcelle à cultiver dans la zone forestière. On s'assure qu'on peut défricher dans cet endroit, c'est-à-dire qu'il n'est pas inclus dans un «*Tany Jiñina*».

11. Philippe Beaujard, *Madagascar, au confluent des mondes austronésien, bantou et islamique*, Ecole des Hautes Etudes en Sciences sociales, 1998, p. 107.

12. Charte de l'environnement malagasy.

13. Pascal Lahady, «*Le culte betsimisaraka*», *Omalasy Anio* n° 27, p. 80.

14. Jean Fremigacci, «*La colonisation à Vatoman-dry – Mahanoro...*», *op. cit.*, p. 169.

15. Philippe Beaujard, *Madagascar, au confluent des mondes austronésien...*, *op. cit.*, p. 168.

16. Pascal Lahady, «*Le culte betsimisaraka*», *op. cit.*, p. 80.

Pour cela, le propriétaire du terrain ou son représentant met en terre, mais à l'envers (les racines en haut), un jeune plant, celui d'un manguiier par exemple. Il interroge ses rêves :

Si les esprits sont consentants, ils lui donnent ce conseil : « *tu as fait les choses à l'envers. Ce n'est pas ainsi qu'on plante un arbre. Il faut enfoncer les racines dans la terre* ».

Si au contraire ils n'approuvent pas, ils lui disent : « *non, ne touche pas à ces lieux, ils n'appartiennent qu'à nous* ».

Celui qui passe outre cette interdiction encourt le blâme des esprits. Il expose sa vie ou celle de sa famille aux malheurs, maladies... Si les esprits ont approuvé le choix du propriétaire du champ, on peut commencer à défricher, mais auparavant, il faut libérer les lieux de la présence des esprits qui les avaient abrités. Pour cela, on pratique un « *Joro* », en se tournant vers l'Est (du côté où se lève le soleil, symbole de la vie) et en présentant sur des feuilles de *ravinala* des offrandes de riz et de miel. Le propriétaire de la terre à cultiver adresse ces paroles aux occupants des lieux : « *Vous, esprits qui demeurez en ces lieux, nous voici rassemblés aujourd'hui pour faire un tavy. Nous vous invoquons pour implorer votre pardon car nous allons manipuler des objets tranchants, nous sollicitons aussi votre bénédiction pour nous préserver des accidents, de la propagation d'incendies éventuels. Nous vous demandons à tous de quitter donc ces lieux. Que les bébés qui ne peuvent pas marcher soient portés à « *babena* » (sur le dos) ainsi que les invalides. Et voici des provisions de miel et de riz que vous emporterez là où vous irez* ».

La zone étant libérée, tous les membres du groupe se mettent à défricher. On laisse sécher les abattis pendant quatre jours environ, on prend soin de mettre en place un pare - feu pour empêcher l'incendie de se propager. Vient à présent le moment du « *petakafo* » (de *petaka* : appliquer et *afo* : feu), le moment d'allumer les incendies. Le terrain est maintenant propre à la culture et son propriétaire (ou son représentant) procède au « *Tomboka Enina* » (*Tomboka* : Creusement, *Enina* : six) c'est-à-dire qu'il va donner le premier coup de pieu (tige de bois au bout effilé), coup d'envoi du semis en creusant 6 trous (le chiffre 6 étant pour les Betsimisaraka de la région, le symbole de la plénitude), et cela, tout en rendant hommage au : « *pouvoir sacré* » et à la « *puissance de vie* » des ancêtres : (« *enin-trasina* » - « *enina* » : qui a sa part et « *trasina* » de « *hasina* » : pouvoir sacré ; « *enim-pivelomana* » « *pivelomana* » de « *fivelomana* » : puissance de vie).

Les autres participants peuvent se mettre à semer à leur tour. Quelques jours (4 à 7) suffiront pour qu'apparaissent des petites pousses qui vont croître et mûrir au bout de 6 mois environ. La récolte des prémices ou *Lango* (riz vert grillé) donne lieu à un deuxième rituel. Il s'agira de présenter du « *lango* » aux ancêtres que l'on évoquera de nouveau, pour les remercier de leur bénédiction. Chacun dépose sa part d'offrande aux *razaña*. C'est après la cérémonie que l'assemblée peut participer au repas collectif, puis se consacrer à la récolte du riz. « [...] *Les cérémonies d'invocation des ancêtres sont l'occasion de repas et de libation ; marque de la volonté de préserver la cohésion du groupe* » note Pascal Lahady¹⁷. Mais de nombreux interdits marquent le développement du tavy. Par exemple, on doit s'abstenir :

17. Pascal Lahady, « Le culte... », *op. cit.*, p. 80.

de travailler les mardi et jeudi (ces jours là, on s'adonne à la pêche ou à la chasse).

de manger des œufs ou du poulet avant d'entreprendre le travail.

d'alimenter le feu du *tavy* avec du «*fontsy*» (feuilles de *ravinala* séchées) ou «*afom-pontsy*».

de prendre son repas à l'intérieur d'une case.

Puis dans la zone défrichée, on laisse quelques souches d'arbres qui serviront de support à certaines plantes rampantes, des légumineuses comme : le *sesisa*, le *voemba* (variétés de lentilles), le *tsidimy* ou pois du cap. Signalons que le *tavy* fut interdit par l'administration coloniale en 1905. Outre le travail du *tavy*, d'autres pratiques ancestrales de la région ont été adoptées par les Réunionnais.

Diafotaka, vola malady

D'abord, bon nombre d'entre eux ont épousé des femmes indigènes et ils le firent selon le mariage coutumier basé particulièrement sur le «*Diafotaka*» et le «*Vola malady*». (*Vola* signifie monnaie, argent et *malady* rapidement, immédiatement).

Le «*diafotaka*» constitue l'ensemble des biens en nature ou en espèces que l'homme apporte en contractant mariage. Une partie de la somme proposée est consacrée à l'achat de tout ce qui est nécessaire (dans l'immédiat) à la vie du couple : assiettes, marmites, matelas... Et c'est ce qu'on appelle «*vola malady*», et que la femme peut emporter en cas de séparation. Quant au «*diafotaka*», il ne sera récupérable qu'au bout d'un an de cohabitation.

Enfin, à propos de «*fomban-drazana*», certains Créoles consultaient des «*mpisikidy*» (devins - guérisseurs), se livraient à la pratique de l'idolâtrie, et avaient leur «*maître des talismans*» (*ombiasy*). D'autres s'en remettaient aussi aux *razaña* en cas de problèmes de couple, de mauvaises récoltes, de maladies et procédaient au sacrifice d'un zébu si les ancêtres avaient exaucé leurs vœux «*Tsikafara*». Mais pour en revenir aux jugements portés sur les Réunionnais, ils étaient en général défavorables.

Dans les plantations de caféiers, les colons réunionnais se montraient inhumains avec leurs ouvriers, ne leur accordaient aucun répit : «*Aza mitraka lehity fa volako no miala ah!*» «*Dis-donc, ne redresse pas le dos, c'est moi qui te paie!*».

Un salaire en fait qui ne suffisait pas à la subsistance de l'employé et l'obligeait souvent à emprunter de l'argent, à ses risques et périls : «*Aza nanañany vola fa an-tritry mañefa*» : «*Il valait mieux éviter de leur devoir de l'argent parce que ces gens-là n'hésitaient pas à vous planter un canif dans les côtes pour vous faire payer*». Cette vieille dame de 65 ans qui a récolté du café dès son jeune âge exprime sa rancœur en quelques mots : «*Nañandevon olona ny créole an-toby*» : «*Les Créoles nous traitaient en esclaves dans leurs concessions*». Elle était payée à 10 francs par mois alors qu'un mètre de tissu en crêpe coûtait 25 francs. Il lui était impossible de satisfaire un besoin qu'on avait cependant suscité en elle¹⁸. Le commissaire Picquie n'avait-t-il pas proposé : «*Il faut essayer de leur créer des besoins, en habillement entre autres*». [...] «*Un colonisé bien vêtu de cotonnades importées, évidemment, témoignerait du suc-*

18. Jean Fremigacci, «Le colonisé, une création du colonisateur», *Omalysy Anio* 1971, p. 236.

cès de l'action civilisatrice». Mais nous allons sortir des Toby pour rapporter les témoignages de quelques immigrants. Celui-ci, originaire de Tananarive et installé à Vatoman-dry depuis 1936 se plaint de l'hostilité et des persécutions dont furent victimes les gens de sa région, il en a souffert lui-même. «*Ny Créole dia nanenjika ny Merina nankahala, ka anisan'ny voaenjika aho, satria ny Merina hono efa nanandevy ny tsy Merina*»: «*Les Réunionnais ont accusé les Merina, dit-il, d'avoir réduit les non-Merina en esclavage*».

L'opinion de certains Français restés dans la région de Vatoman-dry est particulièrement sévère elle aussi. Un descendant d'un colon d'origine métropolitaine de 50 ans la résume ainsi: «*Ny Créole nalefa taty dia olona tsy nianatra, ary natao hifehy sady nasiaka satria nirahina hampiasa ny Gasy*»: «*Les Créoles qui sont venus ici étaient des êtres sans instruction, décidés à exercer impitoyablement leur pouvoir sur les Malgaches qu'ils comptaient employer à leur service*».

Effectivement d'après les registres des actes de l'État civil que nous avons consultés, les Réunionnais ne possédaient pas de qualification professionnelle particulière (planteur, cultivateur...). Jean Fremigacci va dans le même sens, lorsqu'il cite l'exemple d'Hippolyte Le Bihan... «*Le Bihan incarne l'esprit et les excès de la petite et moyenne colonisation. Tendances esclavagistes vis à vis des populations locales, importées de La Réunion. Conviction que tout Blanc détient une parcelle d'imperium*»¹⁹.

Cependant être au service des colons réunionnais signifiait en général travailler le café ou autres produits d'exportation, mais également la canne à sucre. Celle-ci constituait la base des activités d'un bon nombre de Créoles qui s'en servaient pour fabriquer des alcools, à l'aide d'un moulin ou *fangariñana* ou d'un alambic qui avaient leur place dans un *toby*, à l'abri des regards parce que l'administration coloniale en interdisait la consommation (pour défendre les alcools importés). «*Ny Créole no nampianatra nañano besa fa nangala tahaka foana ny Gasy*» selon un planteur et exploitant de *fangariñana* de 46 ans: «*Les Créoles nous ont appris à élaborer du betsa ou alcool de canne et nous autres Malgaches, nous n'avons fait que suivre leur exemple. «Zareo no nitondra ny moulin avy tany, toa an'i Savari tao Maintinandy*»: «*Ils ont fait venir des moulins de chez eux, c'était le cas de Savari à Maintinandy*».

Un débiteur de boissons exprime ainsi sa satisfaction: «*Ny créole mihintsy no nitarika nanao betsa, avy tamin-zareo, hevitra nindôny. Anisan'ny zavatra tsara napetrany ho antsika io*»: «*Ce sont assurément les Créoles qui nous ont enseigné l'art de fabriquer le betsa. C'était leur idée et ils nous ont transmis leur savoir. C'est un des biens les plus précieux qu'ils nous ont légués*». Evidemment puisque ce témoin possède un moulin qui lui permet de produire 20 litres de *betsa* par jour et qu'il vend à 1 000 francs le litre. Cet immigrant chinois de 65 ans qui tient une épicerie reconnaît lui aussi que: «*Ny Créole no nahafantaran'ny Gasy nahandro betsa fa raha zareo foana tsy nahafantatra hoe mila handrahoana izy io*»: «*C'est auprès des Réunionnais que les Malgaches ont pu apprendre qu'on pouvait obtenir du betsa par fermentation car tout seuls ils n'y auraient pas pensé*».

Pour certains Merina: «*Tia toaka ny Créole. Izy no nampianatra nihinan-toaka*»: «*Les Créoles aimaient la bouteille et ils en ont transmis le goût aux Betsimi-*

19. «*La colonisation à Vatoman-dry...*», *op. cit.*, p. 185.

saraka». Ils appréciaient particulièrement le rhum *Magaro*, le *toaka gasy* (rhum malgache) fabriqué à l'aide d'un alambic.

Nombreux sont donc les Betsimisaraka qui incriminent les Réunionnais, mais ces derniers étaient-ils les seuls responsables ? La question mérite d'être approfondie. Pour cela, il faut remonter à la période pré-coloniale de la région de Vatomandry.

L'alcool de canne ou «betsabetsa»

Certes les Réunionnais ont introduit le *betsa* à Vatomandry, mais le paysan betsimisaraka avait déjà ses propres petites expériences en matière de préparation d'alcools.

1) Cultures de canne

Les premiers immigrants réunionnais sont venus à Vatomandry avec l'intention de pratiquer le commerce des alcools comme cela se faisait dans leur pays d'origine. Non seulement ils ont apporté le matériel nécessaire à l'élaboration de l'alcool de canne, mais en plus, ils ont introduit des boutures de deux variétés de canne à sucre appelées Pindar puis plus tard la canne de Maurice. Il faut souligner que la culture de la canne à sucre (ou *Fary*) a précédé la période coloniale à Madagascar. Les Betsimisaraka en ont planté plusieurs variétés :

«*Fary fotsy*» (canne à la tige blanche).

«*Antongo maso*» dont les œilletons sont particulièrement gros.

«*Fary oraña*» (*oraña* signifiant crevette) en raison de la couleur et des stries sur la tige.

«*Farin-jaza*» destinée aux enfants car la tige en est tendre (*zaza* : enfant).

«*Fary vòvitsin-dRaso*a» *vòvitsy* : le gras du mollet de Raso (belle femme) la tige est énorme comme le gras du mollet de Raso.

Ces variétés de canne à sucre appelées «cannes de bouche» étaient très appréciées des Betsimisaraka parce qu'elles étaient tendres et leur jus ne contenait pas trop de sucre, ce qui convenait parfaitement à leur dentition plutôt mauvaise et à leur santé. Mais à peine installés dans la région, les Réunionnais imposèrent leur volonté de commercialiser l'alcool de canne. Ils exigèrent donc la destruction immédiate des champs de cannes locales et en interdirent la culture. À leur place, il fallait obligatoirement pratiquer, et de façon intensive, la culture de cannes importées : Pindar et canne de Maurice (dont la teneur en sucre est très élevée).

2) Modes d'extraction du jus de canne

Des moulins ou «*fangariñana*» ou encore «*fañondinana*» (pour broyer) furent donc installés dans certains *toby* : Savari à Maintinandry, et Poirié à Bereboka furent parmi les premiers à en exploiter. Il y eut le moulin à bras constitué de 2 cylindres métalliques et d'une barre qu'il fallait tourner pour le broyage de la tige, puis le moulin à moteur qui utilisait du gasoil. Plus tard le Betsimisaraka s'inspirera de ce modèle pour fabriquer (de façon très rudimentaire) un *fangariñana* tout en bois avec 2 cylindres (en bois) qui pressent la tige à broyer.

3) Mode de fabrication de l'alcool de canne

Il existe au cœur de la forêt de Vatomandry des arbres possédant une écorce ou des feuilles qui secrètent des substances pouvant servir de ferments. On les appelle « *Hafatreña-drazana* », (*Hafatreña de mafetra* : amer ; *Razana* : ancêtre). C'est donc une plante amère qui, associée à une substance végétale contenant du sucre la transforme en alcool. La forêt profonde betsimisaraka offre plusieurs espèces d'*Hafatreña* qui se présentent elles-mêmes sous deux formes : écorce et feuille. On distingue parmi les *hafatreña* choisis pour leur écorce :

Le *Fotoña* : c'est un grand arbre : *Rhodolaena altivola* Thauars.

Le *Vomolom-pangady* dont les feuilles sont semblables à celles du pois de terre.

Le *Voantsohihy*.

Pour les feuilles, on utilise : le *sodindranto* : qui est un grand arbre de construction : pour fabriquer de l'alcool de canne, les Réunionnais faisaient macérer de l'*hafatreña* dans du jus de canne à sucre. Voici comment : l'*Hafatreña* était d'abord pilé – séché – porté à ébullition – versé dans le jus de canne – pour être macéré. C'est ainsi qu'on obtenait de l'alcool de canne ou *betsabetsa*, dont le degré d'alcool dépendait de la teneur en sucre de la canne et du temps de fermentation. En utilisant le moulin à bras : 4 kg d'*hafatreña* et 1 fût de jus de cannes macérées pendant une journée et demie permettaient d'obtenir de l'alcool. Mais certains exploitants réunionnais versaient du bicarbonate de soude dans la substance liquide pour en activer la fermentation sans se préoccuper des effets néfastes d'un tel mélange sur la santé du consommateur : cas d'hydropisie qui donnait un visage bouffi.

Les Betsimisaraka appréciaient de plus en plus cette boisson à laquelle ils donnaient des noms selon leurs goûts et leurs fantaisies pour ne pas attirer l'attention de l'administration qui en interdisait la consommation :

Toaka fary ou alcool de canne.

Toaka – Razana.

Betsa.

Lakoariaka – provenant d'une onomatopée, évoquant la fermentation du jus qui produit des bruits : « *Koatraka* » - « *Koatraka* ».

Debasôka.

Pour les Merina, elle était seulement « *Labiera gasy* » (bière malgache). Jean Fremigacci la définissait comme « *un mauvais rhum dont les indigènes fort enclins à l'ivrognerie font un usage immodéré* ».

4) Productions

Le moulin à bras produisait journallement 1 fût et 2 dames-jeannes soit 2 x 20 L (40 L), une dame-jeanne contenant 20 L. La fabrication du *betsa* se mécanisant, il en résultait une augmentation constante de la production et une commercialisation sans cesse croissante.

En 1953, 1 litre de *betsa* coûtait 25 F. Actuellement le prix d'un litre est de 1 000 F. Étant donné la difficulté de trouver l'*hafatreña*, on conçut un moyen pour le conserver, (3 à 4 mois), en le laissant sécher après usage. Le fabricant en avait donc toujours à sa disposition.

5) Consommation

Les Betsimisaraka s'étant mis à goûter à l'alcool de canne, ne pouvaient plus s'en passer. Ils en abusèrent tellement qu'il y eut de nombreux cas d'hydrocèle dans la région. D'ailleurs le patron réunionnais oeuvrait dans ce sens, en lui vantant les mérites du *betsa* : « *il donne de l'énergie, permet de combattre la fatigue physique, aide à récupérer ses forces après une dure journée de travail de la terre ou dans les plantations, rend l'esprit plus vif* ».

Certains propriétaires de *toby* à la fin du mois ne payaient plus leurs employés en espèces mais en litre de *betsa*. Le prix d'1 litre de cette boisson (25 F) correspondait au salaire mensuel d'un ouvrier.

Bref, progressivement l'alcool de canne ou le *betsa*, s'insinue dans la vie quotidienne et sociale du paysan. Les foires du samedi soir organisées par les patrons dans les *toby* étaient des occasions pour en boire avec excès. On y dansait aux sons des accordéons (le réunionnais Joseph Bouquet était un excellent accordéoniste) et aux rythmes des *basesa* (danses locales).

Le *Betsa* est désormais offert dans les rituels consacrés aux ancêtres : lors des fêtes traditionnelles : « *Laza* » (fête de la célébrité) – le « *Tsikafara* » (accomplissement d'un vœu). Les familles se cotisent et 400 l peuvent être consommés dans ces occasions.

Ou encore pour effacer un *tsiny* (blâme) dont s'est montré coupable un individu. Le blâme est le fait de porter atteinte à certaines valeurs qui fondent la société. Enfin à l'occasion d'un « *asan-toaka* » (*asa* : travail, *toaka* : alcool), travail collectif de la terre où, celui qui offre ses services est récompensé par le propriétaire du champ ou de la rizière en se faisant offrir à boire en retour. Toutefois, si aujourd'hui l'offrande de *betsa* est de rigueur dans les cérémonies d'invocation des ancêtres ou « *joro* », les anciens dans les mêmes occasions présentaient autrefois, ce qu'ils possédaient de meilleur, selon eux c'est-à-dire du riz et du miel. On connaît d'ailleurs l'expression « *mijoro amin'ny tantely sy vary* ». En échange de ces dons, ils espéraient bien recevoir des *razana* une vie faite de douceurs et de bienfaits. Par conséquent, on peut dire que les ancêtres autrefois ne connaissaient pas le *betsa*.

« *Toaka – tintely* » ou alcool de miel

Le miel était difficile à trouver, il fallait aller très loin dans la forêt si on voulait en avoir. « *Les Tanala considèrent le miel comme la propriété des esprits de la forêt* »²⁰ observe Philippe Beaujard. Cependant, à l'époque déjà, de temps immémorial, le paysan betsimisaraka savait utiliser le miel pour se préparer du *toaka tintely*. Pour cela, il lui suffisait de prendre de l'*hafatreña*, réduit préalablement en poudre puis

20. Philippe Beaujard, *Madagascar, au confluent des mondes... op. cit.*, p. 50.

séché, et de le verser simplement sur les alvéoles du miel. Il obtenait alors un alcool, assez fort pour le mettre dans un état d'ivresse qui pouvait durer deux jours. Le *toaka - tintely* en raison de sa forte teneur en sucre est plus alcoolisé que le *toaka fary*. Le paysan, en ce temps-là, prenait déjà plaisir à se laisser griser par ce genre de liqueur. Mais c'était surtout pour des raisons de santé qu'il concoctait l'alcool de miel. Obligé d'affronter la fraîcheur de la rosée matinale en se rendant au travail chaque jour, il avalait un peu de cette boisson pour se préserver de la fièvre. Elle l'aidait également à combattre la fatigue après une dure journée de travail.

Toaka – tanika

Après le *toaka - tintely*, le Betsimisaraka savait faire des «*toaka - tanika*». C'est un alcool obtenu par fermentation de certains fruits : jaque ou banane. C'était plus tard que le paysan allait apprendre l'art de fabriquer du «*toaka - fary*», alcool de canne ou *betsabetsa* puis du *toaka gasy* au contact des Réunionnais.

Mais il est intéressant de suivre le progrès qu'il a accompli dans le mode d'extraction du jus de canne. Pour sucrer leur café, les ancêtres utilisaient du jus de canne qu'ils extrayaient en se servant d'un «*famiazam-pary*» [*famiana* vient de *mamia* signifiant extraire et *pary* de *fary* canne à sucre]. C'était une sorte de tamis fait de fibres de raphia, qu'ils rassemblaient et nouaient à un bout. D'abord la femme, dont c'était la tâche de préparer le café, débarrassait la tige de canne de son enveloppe, la découpait en menus morceaux, mettait le tout dans un mortier pour le piler. La canne ainsi broyée était passée dans le *famiazam-pary* comme à travers un tamis. Le jus extrait était ensuite mis à bouillir avec le café pour le sucrer. Plus tard, on conçut un système pour soulager la femme des efforts quotidiens qu'elle fournissait, à piler ainsi la canne pour préparer le café. Il s'agissait en quelque sorte d'une presse- sucre appelée «*mañaza - vady*» [*mañaza* signifie respecter et *vady* épouse] (littéralement qui respecte sa femme). L'appareil était constitué de deux pièces de bois, entre lesquelles on faisait passer la canne pour extraire son jus. Le «*manaza - vady*» était facile à manipuler pour la femme et contribuait à économiser son temps et ses forces. Le jus de canne ainsi obtenu ne servait pas seulement à sucrer le café, mais il constituait également une bonne boisson fraîche et désaltérante.

CONCLUSION

Ainsi, la majorité des témoignages que nous avons recueillis évoquent des souvenirs tristes et douloureux concernant le séjour des colons réunionnais à Vatoman-dry. Outre les exactions habituelles à tout colonisateur, les Réunionnais ont été tenus responsables d'une mauvaise action qui leur était tout à fait particulière, à savoir celle d'avoir ouvert la voie à l'alcoolisme dans la région de Vatoman-dry. On a vu comment ils ont introduit et développé la culture de la canne à sucre «industrielle», comment ils ont transmis leur savoir-faire en matière de fabrication d'alcool et surtout de quelles manières ils ont fait naître le goût, puis le besoin du *betsa* chez le Betsimisaraka. Un être qui avait déjà des dispositions certes, puisqu'il avait connaissance d'autres alcools plus forts dont il n'avait pas osé abuser comme le *toaka-tintely* et le *toaka tanika*, mais le *betsa* moins alcoolisé le tentait chaque jour davantage dans un milieu propre à favoriser et à entretenir son alcoolisme.

De nombreux Betsimisaraka devinrent ainsi des épaves, des êtres juste bons à être exploités. Les Betsimisaraka ont mal supporté la présence des étrangers sur leur sol : Merina – *Vazaha frantsay* ou *vazaha kiringy* parce qu'ils ont souffert de nombreuses humiliations et exploitations tant physiques qu'économiques.

Les employés des colons réunionnais mal traités, qui se sont tus pendant presque 50 ans se constituèrent en rebelles pendant le « *tabataba* » (troubles) de 1947 et rejoignirent le parti du M.D.R.M : Mouvement Démocratique de la Rénovation de Madagascar qui s'appuyait sur les *Tangalamena* (gardiens des traditions) et les *ombiasy* pour libérer la région de Vatomandry des colons.

Les Réunionnais pris de peur quittèrent la brousse pour se réfugier dans le camp des gardes indigènes situé dans la ville de Vatomandry, là où les gardes indigènes pouvaient les protéger. Ce qui les sauva de la vengeance des indigènes décidés à leur régler leur compte. Jean Fremigacci parle de « *regroupement de colons sinistrés de la rébellion* »²¹. Se sentant en sécurité, les *Kiringy* passèrent leur temps à boire, « *à mener la belle vie* » nous raconta un colon français. Les événements de 1947 firent réfléchir les colons réunionnais qui se rendirent compte que les Betsimisaraka pouvaient être dangereux et surtout que les Malgaches pourraient un jour reconquérir leur indépendance. Lorsque le calme fut rétabli dans la région, les Réunionnais réintégrèrent leurs *toby* décidés à réviser leur attitude. C'est ainsi que les opinions favorables que nous citions dans l'étude des rapports Betsimisaraka – Réunionnais émanent de témoins qui ont vécu dans les *toby* après 1947, parce que les patrons se sont montrés plus souples. En revanche, les opinions défavorables sont celles de personnes qui ont subi les brimades, les vexations, les châtiments qu'infligèrent les propriétaires de *toby* à leurs employés avant la rébellion.

Après l'octroi de l'indépendance malgache en 1960, beaucoup de Réunionnais quittèrent la région, les uns pour leur pays d'origine, les autres pour la métropole. Ceux qui ont décidé de rester rachetèrent leurs terres au gouvernement malgache.

21. Jean Fremigacci, « La colonisation à Vatomandry... », *op. cit.*, p. 183.

LES COLONS D'ORIGINE RÉUNIONNAISE DE LA RÉGION DE VATOMANDRY

ORDRE	NOM ET PRENOMS	DATE ET LIEU DE NAISSANCE	PROFESSION	TOBY
1	Pierre Bègue		planteur	
2	Marie Joseph Maurice Bouquet	Bras Panon (Réunion)	colon	Befanerana Vohidiavolana Antanambao - Mahatsara
3	Dauvergne			Tamboro Ambodivoananto
4	Joseph Dijoux	19/07/1909 St Joseph (Réunion)	cultivateur	Jeanne d'Arc Iamborano Tsarasambo
5	Louis Emily Dimier	1903	planteur	Ambodisaina Antanambao - Mahatsara
6	Fabien			Ambodimanga Telo Tsivangiana
7	Féry d'Esclands	1866	planteur	Antsakaviro, Androrangavola
8	Norbert Gaston	16/11/1919 Vatomandry	planteur	Saint-Germain Marofody
9	Gentil			Betsakitsaky Tsarasambo
10	Gynack			Gynack Ambalatenina Antanambao Mahatsara
11	Pierre Hippolyte Nicomède le Bihan	La Plaine des Palmistes île de La Réunion 1864	planteur	Antanantsinoa Antanambao Mahatsara
12	Lebon			Bekapoaka Ampasimadinika
13	Lucien			Ambolamena Antanambao Mahatsara
14	Joseph Lucet Naze	29/05/1909 Roche Plate (île de La Réunion)	planteur	Ambalakondro Maintinandy
15	Tristan Pélicier	25/10/1901 Vatomandry	planteur	Ampasimañeva Amboditavolo
16	Clément Poirié		planteur	Bereboka Vohidiavolana Antanambao - Mahatsara
17	Eugène Salez	1873	planteur	Ambodimanga
18	Savari		mécanicien	Maintinandy
19	Flahaut		mécanicien	Vatomandry