

## Nouvelles perspectives en sciences sociales



# Note ethnographique sur le rôle social du potager et la considération des légumes en Mongolie post-communiste. Un exemple d'une petite production maraîchère périurbaine

## Ethnographical Note on the Social Role of the Vegetable Garden and the Consideration of Vegetables in Post-Communist Mongolia. The Example of a Small Peri-Urban Vegetable Production

Sandrine Ruhlmann

Volume 17, numéro 2, mai 2022

Sur le thème : « Agriculture urbaine : vers une reconfiguration des liens sociaux et territoriaux »

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1092782ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1092782ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Prise de parole

ISSN

1712-8307 (imprimé)

1918-7475 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cette note

Ruhlmann, S. (2022). Note ethnographique sur le rôle social du potager et la considération des légumes en Mongolie post-communiste. Un exemple d'une petite production maraîchère périurbaine. *Nouvelles perspectives en sciences sociales*, 17(2), 569–616. <https://doi.org/10.7202/1092782ar>

Résumé de l'article

Si la base de l'alimentation des familles mongoles, urbaines et rurales, nomades et sédentaires, demeure la viande et les produits laitiers – les produits qui nourrissent, font repas et sont socialement valorisés –, le régime alimentaire se modifie sur l'ensemble du territoire de façon notable depuis le début des années 2000. Sous l'impulsion d'une politique de santé publique de diversification alimentaire amorcée dans les années 1990, beaucoup de familles intègrent progressivement dans leur alimentation quotidienne des farineux (consistance) et des légumes (diverses propriétés nutritives et nutritionnelles). Ces produits sont cependant coûteux pour une majorité de foyers domestiques. Cet article présentera les activités d'une famille d'un petit village provincial de l'est de la Mongolie, qui cultive un potager de légumes en marge de ce village, dont une partie est destinée à approvisionner les membres de la famille élargie au niveau de la commune, ainsi que leur petit magasin d'alimentation générale au village. Après avoir décrit le lieu de production familiale et les produits cultivés, cette note tracera les contours des circuits informels et formels de ces produits pour mettre en évidence les liens sociaux et économiques créés, entretenus et mobilisés par les familles à différents desseins. Car ce potager est la source d'entraides économiques et sociales où les légumes cultivés et récoltés font l'objet d'échanges contre des biens et/ou des services.

Tous droits réservés © Prise de parole, 2022

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

**é**rudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

<https://www.erudit.org/fr/>

# **Note ethnographique sur le rôle social du potager et la considération des légumes en Mongolie post-communiste. Un exemple d'une petite production maraîchère périurbaine**

**SANDRINE RUHLMANN**

Centre national de la recherche scientifique,  
Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France

« Mon enfant, tu vas devenir fort, bientôt tu parleras et tu marcheras, c'est très bien », dit Lana à son fils âgé de six mois qui mâchouille l'extrémité d'une carotte comme pour se faire les dents, tout en préparant la soupe. « Hier, il mâchait un morceau de gras de queue de mouton non ? » Lana rit et me répond : « Oui, mais la carotte c'est possible aussi. Tu vois, les Mongols mangent aujourd'hui beaucoup de légumes, dans ma famille [celle de son mari], c'est bon pour la santé.



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)

Quand je rends visite à Lana en juillet 2015, elle vit avec son mari et ses trois enfants dans le petit village de Mörön<sup>1</sup>, sur la même commune (*sum*) éponyme que ses parents, des éleveurs nomades chez qui elle vivait à douze kilomètres de là quand je l'ai connue vingt ans auparavant. Elle venait alors d'accoucher de son premier enfant, sa fille aînée, d'un homme qu'elle ne reverra plus. Mörön se situe à vingt-sept kilomètres de la capitale provinciale du Hentij, Öndörhaan, rebaptisée en 2013 du nom de l'empereur « ville [de] Gengis » (*Činggis Hot*). Je constate que Lana prépare chaque jour une soupe, sous-entendue de viande, « avec des légumes », parfois aussi « avec des pâtes » faites maison ou « avec du riz », mais surtout que les légumes sont présents en plus grande quantité que quinze ans auparavant. Me voyant considérer ces deux faits, celui de la substitution d'une carotte au coutumier morceau de gras dur de queue de mouton donné à mâcher à son nourrisson et celui de la place désormais non négligeable accordée aux légumes dans l'alimentation quotidienne de nombreuses familles, Lana décidera de m'emmener voir, le lendemain même, le potager<sup>2</sup> de son beau-frère Naranbaatar. Le

<sup>1</sup> 2 370 habitants en 2000, 1919 en 2018.

<sup>2</sup> Cette note ne repose pas sur une ethnographie prolongée et fine des techniques de culture et je n'entrerai donc pas dans le débat d'opposition agriculture/horticulture, soit champ/jardin, houe / araire / charrue, ou encore céréales/tubercules, qui a déjà fort occupé les spécialistes au siècle dernier, qui comparaient alors des réalités et des sociétés très différentes (voir Jacques Barrau, « Plantes et comportements des hommes qui les cultivent. L'œuvre ethnobiologique d'André Haudricourt », *La Pensée*, n° 171, 1973, p. 37-46 ; François Sigaut, « Techniques et société chez les cultivateurs de tubercules : quelques réflexions critiques », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 29, nos 3-4, 1982, p. 355-364). Sur les techniques de culture des jardins familiaux en France, voir par exemple Daniel Faucher, qui compare le jardin et le champ (Daniel Faucher, « Les jardins familiaux et la technique agricole », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, vol. 14, n° 2, 1959, p. 297-307). Sigaut propose une nouvelle opposition entre « sociétés "botanistes" » et « sociétés "mécaniciennes" » (François Sigaut, *op. cit.*, 362-363), intéressante, mais qui ne me semble pas convenir pour le cas que j'ai observé, certes trop rapidement, ici. De même que l'hypothèse d'Haudricourt selon laquelle, au sein de chaque société, il y aurait une prédominance d'un type d'action, notamment dans le traitement de la nature et d'autrui, car il me semble que les familles observées font une combinaison, toute pragmatique, de types d'actions (Sandrine Ruhlmann, « Composer pour résister ou

frère aîné de son mari « n'est pas éleveur » (*malčin biš*) mais « cultivateur de légumes » (*nogoo tar'dag hün*). Il vit avec sa femme et ses enfants à quatre kilomètres du village de Mörön, sur la commune éponyme. Ce couple cultive donc un potager aux abords immédiats du village, petit centre urbain équipé d'une classe maternelle, d'un poste Internet, d'une station essence et d'un petit commerce d'alimentation générale. Le couple considère qu'il vit au village mais qu'il cultive un potager à l'orée du village, donc dans la steppe, avec les avantages que cet emplacement périurbain comprend : développer à petite échelle une agriculture urbaine dont la localisation permet à des habitants du village, de la capitale provinciale et de la steppe environnante de s'y approvisionner directement, ou de s'approvisionner au village chez Lana. Ainsi que Naranbaatar et Lana me l'expliquent, cet emplacement du potager et les deux lieux d'approvisionnement en légumes facilitent la mise en place et le déploiement d'un réseau d'acheteurs d'une part, d'entraide sociale et économique d'autre part. Lana est fière de contribuer à ce que les familles consomment des légumes, dont elle répète qu'ils sont « bons pour le corps, pour la santé et aussi pour l'esprit ». Elle dit que « le gouvernement a compris que les Mongols doivent consommer davantage de légumes » et qu'il fait passer ce message dans différents médias depuis une décennie pour les en convaincre. C'est ainsi un projet « important » et « utile » pour elle que ce potager qui crée des « liens » et améliore « la santé », en participant à la vente et/ou à l'échange des légumes que son beau-frère et sa belle-sœur produisent.

Encore aujourd'hui, l'alimentation quotidienne des Mongols repose sur les produits issus de l'élevage, la viande (*mah*) et les produits laitiers dits « aliments blancs » (*cagaan idee*)<sup>3</sup>. Ce sont

exister en Mongolie », *Techniques & culture*, n° 74, 2020, p. 210-211). Voir l'article de Carole Ferret qui propose, sur la base d'une ethnographie solide réalisée chez des peuples d'éleveurs et cavaliers d'Asie intérieure, « d'affiner » la typologie de l'action d'Haudricourt (Carole Ferret, « Vers une anthropologie de l'action. André-Georges Haudricourt et l'efficacité technique », *L'Homme*, n° 202, p. 113-139, <https://journals.openedition.org/lhomme/23041>).

<sup>3</sup> Ja. Cevél, « L'alimentation de base mongole » (Mongol ündesnij хүнс тэжээл), *Rol' Koc'evyx narodov v civilizacii Central'noj Azii*, Ulaanbaatar, 1974,

les deux catégories d'aliments qui nourrissent et font repas : quotidiennement consommés en petite quantité, ces aliments donnent le sentiment d'être « repu » (*cada-*). Leur rareté<sup>4</sup> et des associations symboliques<sup>5</sup> confèrent à la viande et aux laitages un statut particulier qui leur valent d'être socialement valorisés<sup>6</sup>. La Mongolie est avant tout un pays d'éleveurs (13,3 % du PIB en 2016, 10,8 % en 2019)<sup>7</sup> et il est stipulé dans la Constitution que le bétail est une richesse de la nation que le gouvernement doit protéger. Cependant, à partir du début des années 1990, le gouvernement prend conscience des problèmes de santé que le régime alimentaire reposant sur les produits de l'élevage engendre et met progressivement en place une politique agricole et de santé publique pour y remédier et, au final, introduire des légumes dans les repas quotidiens des familles. En septembre 1997, le programme de Révolution verte (*Nogoon huv'sgal*) est ainsi un moyen de relancer le secteur de l'agriculture<sup>8</sup> et parallèlement de développer la culture des légumes en Mongolie, notamment avec l'arrêté n° 278 approuvant le programme « légumes »<sup>9</sup>. Je constate

---

p. 307-311 et Čojndongijn Ongoodoj, *Abrégé des aliments mongols* (Mongol ideen товчоо), Ulaanbaatar, Erdem, 1991).

<sup>4</sup> Abattage automnal limité de la viande et production estivale d'une grande quantité de laitages, pour disposer de provision suffisante toute l'année.

<sup>5</sup> Analogie entre les traitements des os et du sang de l'animal domestique et la conception de la parenté représentée par les os du squelette (*jasan töröl*) du côté du père et par le sang (*cusan töröl*) ou la chair (*mahan töröl*) du côté de la mère, caractère faste des laitages incarnant la prospérité du troupeau.

<sup>6</sup> Sandrine Ruhlmann, *L'appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*, Paris, Centre d'études mongoles et sibériennes (CEMS), coll. « Nord-Asie », 2015.

<sup>7</sup> En 2014, la Mongolie compte 52 millions de têtes de bétail (70,9 M en 2019) et environ 400 000 tonnes de viande, 900 000 tonnes de lait, ainsi que 518 000 tonnes de céréales (blé notamment), 161 000 tonnes de pommes de terre et 104 mille tonnes de légumes produits sur une surface arable totale de 0,6 Mha en 2015 (*Mongolian Statistical Yearbook / Mongol ulsyn statistikiyn emhetgel*, Ulaanbaatar, Mongol ulsyn ündesnij statistikiyn gazar, 2014 et 2019).

<sup>8</sup> Les surfaces cultivées ont chuté après 1990, provoquant une hausse des importations alimentaires, tandis que le nombre de têtes de bétail a doublé, le surpâturage entraînant une désertification de 90 % des terres.

<sup>9</sup> Voir le site du Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'industrie légère (Ministry of Food, Agriculture and Light Industry, *Vegetable Production*, 2018, <http://mofa.gov.mn/exp/blog/8/71#> [en mongol], site consulté le 15 mai 2021 ; Ministry of Food, Agriculture and Light Industry,

en 2000 à Ulaanbaatar, date de ma première enquête de terrain, qu'un grand nombre de journaux, magazines, fascicules sur les légumes sont publiés<sup>10</sup> et que des ONG internationales mettent en place des programmes de cultures de potagers sous serre. Le gouvernement met en place un programme national de sécurité alimentaire (2009-2016) pour une alimentation saine, d'une part, pour un soutien aux familles qui ont perdu leur bétail à la suite de la catastrophe naturelle (*zud*), qui a touché 15 des 20 provinces du pays en 2010 et provoqué un exode rural massif, d'autre part. C'est à partir de cette année que l'association Caritas Mongolie, en lien avec la Commission européenne et le Secours catholique, aide des éleveurs à diversifier leurs activités ou d'anciens éleveurs à pallier la perte de leur troupeau. Elle leur apprend à fabriquer des serres solaires<sup>11</sup> pour cultiver des légumes dix mois par an<sup>12</sup>, à planter, à cultiver, à cuisiner les légumes et, éventuellement, à tirer des bénéfices du surplus récolté. La « nature s'urbanise », pour reprendre l'expression de Philippe Bonnin et Maïté Clavel<sup>13</sup>, sauf qu'ici il s'agit non pas d'introduire des éléments de nature naturante mais de nature culturante, une nature domestiquée, contrôlée, importée, pratiquée en milieu

---

2019, <http://mofa.gov.mn/exp/ckfinder/userfiles/files/tentsel20179.pdf>, [en mongol], site consulté le 14 mai 2021). Voir aussi le livre de B. Adijaa et D. Boloož consacré à la culture sous serre et la Révolution verte en Mongolie (*Conseil aux familles d'agriculteurs. Consacrer le programme de la Révolution verte* (Örhijn tarialančdad tuslamž. Nagoon huv'sgal hōtōlbōrt zoriulav), Ulaanbaatar, Catalogue de la bibliothèque publique centrale, 1998), ainsi que l'article de Linda Gardelle et Sandrine Ruhlmann (« La revalorisation des produits du terroir en Mongolie. Des logiques économiques, écologiques et culturelles », *Autrepart*, n° 50, 2009, p. 135-152).

<sup>10</sup> Voir notamment le livre de Š. Orosoo sur la culture des légumes de récolte précoce (*Les légumes de récolte précoce* (Ert urgacyn nogoo), Ulaanbaatar, Hjazgaraas caaš XXX, 2009 [1991]) et celui de D. Mjagmaržav et A. Čojzamic sur la culture maraîchère à Ulaanbaatar (*Recommandations indispensables pour planter [des graines] de pomme de terre, de légumes potagers, de fruits et de baies dans les environs de la ville d'Ulaanbaatar* (Ulaanbaatar hot orčimd tōms, hūnsnij nogoo, žims, žimsgene tariž hereleh zōvlōmž), Ulaanbaatar, 1997).

<sup>11</sup> Mise à profit des 250 jours d'ensoleillement par an, malgré les très basses températures qui gèlent le sol en profondeur 8 mois de l'année.

<sup>12</sup> Au lieu de sept mois dans une serre en plastique et de trois mois à l'air libre.

<sup>13</sup> Philippe Bonnin et Maïté Clavel, « Introduction. Quand la nature s'urbanise », *Ethnologie française*, vol. 40, 2010, p. 581-587.

urbain, intégrant dans le régime alimentaire des familles agricultrices des aliments et des plats qui ne font pas partie de leur culture alimentaire. Cultiver des légumes n'introduit pas une (nouvelle) idée de la nature ou de la nature chez ces familles urbaines, qui considèrent au contraire – et l'ONG avec elles – que cette nouvelle pratique et la consommation des légumes les assimilent aux sociétés occidentales, considérés comme étant plus civilisés. Ces familles font fusionner la culture et la consommation des légumes, donc l'introduction d'une nouvelle catégorie d'aliments, avec l'idée qu'elles se font d'une société plus moderne, plus développée, incarnée par l'Occident. Consommer des légumes reviendrait en quelque sorte pour ces familles à faire partie d'une nouvelle culture à l'image de l'Occident ou à définir les contours d'une nouvelle culture mongole en mutation, notamment culinaire. L'entretien avec des employés de l'association m'a rappelé le projet d'un couple d'Öndörhaan, lui danseur professionnel qui vendait du charbon au détail dans leur cour d'habitation, elle costumière qui s'était improvisée menuisière : une association coréenne leur proposait de faire un potager pour tirer un revenu de la vente des légumes, revenu qu'elle projetait d'économiser pour acheter un commerce d'alimentation générale. Les bénéfices réalisés pourraient servir à payer des études supérieures à leurs quatre enfants. Quinze ans plus tard, j'apprends que ce projet a abouti et a permis de réaliser des économies. J'apprends également que depuis son mari est décédé, qu'elle est devenue chamane, que son fils aîné le lutteur grimpe localement en politique, que sa fille aînée est partie aux États-Unis se former en manucure, que son fils cadet va partir étudier le commerce en Corée du Sud. Les études ont été financées par les revenus en argent provenant de l'activité de chamane de la mère et ceux que son fils aîné le lutteur a obtenus par le biais des membres de son réseau avec lesquels il entretient des activités commerciales lucratives.

Sous l'impulsion de la politique gouvernementale, des familles urbaines de la capitale nationale Ulaanbaatar parmi la classe la plus aisée au début des années 2000, ainsi que des familles

provinciales et rurales, dans une moindre mesure, depuis les années 2015 modifient leurs pratiques alimentaires. Elles introduisent dans leur alimentation des farineux, pour la consistance, et des légumes, « pour le goût », « pour la couleur » et leurs « diverses propriétés nutritives et nutritionnelles ». « J'entends à la radio et je vois à la télévision en ville des recettes diététiques », me disait Nergüj, jeune éleveuse qui, avec sa mère veuve, avec les parents de Lana, formaient un campement d'entraide (*hot ajl*), c'est-à-dire une unité d'élevage faisant paître les troupeaux de deux familles sur les mêmes pâturages<sup>14</sup>. En 2000, le repas, généralement une soupe, comportait peu de morceaux de légumes, mais toujours un « oignon sauvage » (*zerleg songino, uulyn songino, altajn songino* – lat. *Allium altaicum*).

Les Mongols se définissent de tout temps comme étant des éleveurs et des mangeurs de viande. Ainsi que le fait remarquer Françoise Aubin, se référant à une requête faite à l'empereur Ögödei, au XIII<sup>e</sup> siècle, les Mongols conquérants préféraient laisser à l'abandon les terres cultivées en Chine du Nord pour qu'elles deviennent de vastes pâturages<sup>15</sup>. Pourtant, selon András Róna-Tas et Ádám Molnár, il semblerait que les peuples mongols cultivaient la terre à partir du XII<sup>e</sup> ou XIII<sup>e</sup> siècle pour faire pousser des céréales, notamment de l'orge (*arvaj*) (lat. *Hordeum vulgare*), du seigle appelé « grain bleu » (*höh taria*) (lat. *Secale cereale*) et du blé (*buudaj*) (lat. *Triticum*)<sup>16</sup>. Il semble aussi que le sarrasin (*sagag*) (lat. *Fagopyrum esculentum*), également appelé

<sup>14</sup> Chaque foyer domestique est cependant responsable de ses troupeaux et de ses biens commercialisables.

<sup>15</sup> Françoise Aubin, « Anthropologie du nomadisme », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 56, 1974, p. 79-90.

<sup>16</sup> S'appuyant sur des enquêtes, des sources de seconde main et/ou des peintures, András Róna-Tas et Ádám Molnár se sont intéressés à la terminologie dans le domaine de l'agriculture des peuples mongols et altaïques, celle renvoyant en particulier à un objet, la charrue (*anzis*), dont ils relèvent différents types et proposent des hypothèses de diffusion dans les territoires mongols et altaïques (Ádám Molnár, « The Plough and Ploughing Among the Altaic Peoples », *Central Asiatic Journal*, vol. 26, n<sup>os</sup> 3-4, 1982, p. 215-224 ; András Róna-Tas, « Some Notes to the Agriculture of the Mongols », dans Tibor Bodrogi et Lajos Boglár (dir.), *Opuscula Ethnologica Memoriae Ludovici Biró Sacra*, Budapest, Akademiai Kiadó, 1959, p. 443-472).



« grain triangulaire » (*gurvalžin budaa*), plante cultivée pour ces graines en Asie centrale, soit arrivé en Europe par le biais des invasions mongoles. Le climat continental extrême et l'altitude de la Mongolie conviennent bien à la culture du sarrasin et du millet (*šar budaa*) (lat. *Panicum miliaceum*). Selon Françoise Aubin, l'agriculture est restée une activité subsidiaire chez les éleveurs nomades<sup>17</sup>. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'influence des cultivateurs chinois était faible. Le secteur agricole a été réellement déployé sous le régime communiste à partir des années 1920 et les fermes d'États constituèrent alors, dès les années 1970, des laboratoires de modernisation<sup>18</sup>.

De nos jours, les familles urbaines et rurales, sédentaires et nomades, consomment une plus grande quantité de légumes, alors que ces produits sont coûteux pour la grande majorité d'entre elles. Cela pose la question de leur place et de leur rôle, étant donné que le gouvernement s'est fixé pour objectif que la Mongolie soit autosuffisante en céréales, pommes de terre et légumes d'ici à 2030, dans le cadre du « Mongolia Sustainable Development Vision 2030 » établi par le Parlement en février 2016<sup>19</sup>. Pour cette note, je présenterai une famille de cultivateurs et son potager, dont une partie de la récolte est destinée à agrémenter la soupe quotidienne de ses membres, tandis qu'une autre partie de la récolte est réservée aux membres de la famille élargie, au niveau de la commune, et à la vente dans leur petit magasin d'alimentation générale. Enfin, je mettrai en évidence comment le potager est le lieu et les légumes sont l'objet d'une entraide économique et sociale, dès lors que la belle-famille de Lana échange des légumes contre des services et/ou des biens divers. Il apparaît que la récente catégorie d'aliments que sont les

<sup>17</sup> Françoise Aubin, « Spécificité culturelle et industrialisation en Mongolie », *Revue tunisienne de sciences sociales*, n<sup>os</sup> 36-39, 1974, p. 245-277.

<sup>18</sup> Françoise Aubin, « Anthropologie du nomadisme », *op. cit.*, p. 90.

<sup>19</sup> Secretariat of the State Great Hural, *Mongolia Sustainable Development Vision 2030*, Ulaanbaatar, 2016, <https://www.greengrowthknowledge.org/sites/default/files/downloads/policy-database/MONGOLIA%20Mongolia%20Sustainable%20Development%20Vision%202030.pdf>.

« légumes » (*nogoo*)<sup>20</sup> ne joue pas qu'un rôle alimentaire mais également, pour une famille de cultivateurs, un rôle dans le maintien des liens sociaux entre familles, principe indispensable dans une société qui se revendique de « culture nomade ». Cette note sera une illustration de la manière dont, au sein d'une société de culture d'éleveurs nomades, une famille périurbaine, en étroite relation avec une famille urbaine, entretient un rapport avec la « nature » (*bajgal'*)<sup>21</sup>, cultive son potager, traite les légumes et autrui, en référence à l'article d'André-Georges Haudricourt paru en 1962 dans la revue *L'Homme*<sup>22</sup>.

### **Le potager et les techniques potagères de Naranbaatar et Ariuna**

Alors que Lana, ses deux filles, son jeune fils et moi-même descendons de voiture, Naranbaatar sort de chez lui avec son jeune fils pour retenir son chien. Lana se dirige directement vers le potager en lui lançant « c'est mon amie Sandrine, elle est ethnologue, explique-lui tout sur ton potager, je vais chercher des légumes ! » Je lui dis que je n'ai vécu jusqu'ici que chez des éleveurs. Naranbaatar se livre ouvertement et me parle de sa famille et de leur activité potagère. Il est âgé d'une quarantaine d'années. Il est marié et il a six enfants. Leur yourte est équipée d'un panneau solaire qui leur fournit de l'électricité, notamment pour charger

<sup>20</sup> La famille de Naranbaatar, comme d'autres familles rencontrées dans la même province ou dans la province du Töv ou de Gov'sumber, distinguent les légumes des céréales et placent les pommes de terre dans la catégorie des légumes, tandis que dans les chiffres officiels du ministère de l'agriculture, les pommes de terre sont une catégorie à part. Sur le terme légume, la catégorie des légumes et les questions de nomenclatures et taxinomies d'une société, voir Jacques Barrau, « Plantes vivrières et patrimoine culinaire : une réflexion sur le cas provençal », *Information sur les sciences sociales*, vol. 20, n° 6, 1981, p. 925-946. Pour cette note, je me réfère aux catégories d'usage, en référence aux manières dont les familles préparent et consomment les plantes vivrières, soit ici les légumes – laissant de côté les céréales.

<sup>21</sup> Sachant que le terme *bajgal'* renvoie à ce qui est naturel et que cultiver la terre en Mongolie n'est pas considéré comme étant « naturel » (*bajgalijn*), le naturel s'apparentant à ce qui est « sauvage » (*zerleg*), le terme *zerleg* renvoyant tant à un animal, qu'à une plante ou des mœurs sauvages de personnes.

<sup>22</sup> André-Georges Haudricourt, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, vol. 2, n° 1, 1962, p. 40-50.

les téléphones portables et regarder la télévision, grâce à l'antenne parabolique reposant sur le sol, dehors, à côté de la yourte. En 1990, avec sa femme, ils ont commencé à cultiver un potager (*nogoony talbaj*), littéralement une « parcelle [cultivée] de légumes ». Il se définit comme étant « cultivateur de légumes » (*nogoočin*, le terme *nogoo* désignant les légumes, ainsi que l'herbe et la verdure), « une famille qui cultive des légumes » (*nogoo tar'dag ajl*). Il m'explique que le potager n'est pas dans le village mais « au milieu de la steppe » (*tal heerijn dund*), « dans la nature sauvage, entouré d'une barrière de fils [de fer] barbelés » (*ongon bajgal'd n' örgöst toroor hašdag*). Il dit aussi que son potager est « une parcelle pour cultiver, pas un pâturage, les troupeaux [des éleveurs] ne peuvent pas y aller » (*tarialangijn talbaj, belceer biš, mal süreg č javž čadahgüj*). « Les parcelles cultivées [sur le territoire de la commune] », dit-il, « appartiennent à [la commune de] Mörön de la province du Hentij et sont utilisées par les cultivateurs avec un certificat de propriété [foncière] de quarante à soixante ans » (*nogoo tar'ž bajгаа talbaj Hentij ajmgijn Mörön sumyn hamaaraltaj gazar, Mörön sumyn medlijn gazar bögөөд nogoočид 40-60 žilijn ezemšlijn gereetej ašigladag*). La parcelle que la famille de Naranbaatar cultive dépend ainsi de la commune de Mörön à laquelle elle paie « une taxe d'utilisation de la terre » (*gazar ašiglasny tatbar töldög*). Je précise qu'avec la décollectivisation, la propriété de la terre revient à l'État qui décentralise la gestion de l'accès aux parcours de nomadisation et aux pâturages à l'échelle de la commune. Depuis 1994, la loi permet l'utilisation exclusive de parcours pour un groupement d'éleveurs, à l'exclusion de tout autre groupement. La loi de 2000 de privatisation des terres ne concerne pas les parcours qui demeurent libres d'accès pour les éleveurs, pour lesquels la pression fiscale est faible, calculée sur le recensement du bétail, difficile à effectuer de manière précise. Les éleveurs se constituent des troupeaux à titre privé et le nombre de têtes de bétail a ainsi triplé ces quinze dernières années. L'utilisation de la terre par les cultivateurs suit donc une logique autre que celle des pâturages et la gestion des parcours par les éleveurs.



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)

## Les légumes cultivés

À mille mètres d'altitude et sur une surface totale de 0,6 hectares<sup>23</sup>, Naranbaatar et sa femme Ariuna cultivent donc « des légumes qu'ils mangent chaque jour ». Je décide de rejoindre Lana et, en traversant le potager, j'aperçois la femme de Naranbaatar, à une extrémité du potager. Elle regarde au loin tout en vérifiant la position du tuyau d'arrosage des légumes. Il fait trente-cinq degrés Celsius au soleil et cette traversée le long d'une allée me semble interminable. Elle me sourit timidement et je profite de cette occasion pour m'approcher d'elle et la saluer. Elle m'explique que les légumes sont destinés à nourrir sa famille (*ger бүл*), la famille de son mari qui vit sur la commune de Mörön (dont celle de son frère aîné, le mari de Lana), ainsi qu'à approvisionner le magasin d'alimentation générale de la famille qui réside dans la même cour d'habitation que sa belle-famille et à en tirer un revenu en argent liquide. Elle énumère les légumes qu'ils cultivent : des oignons (*songino*) (lat. *Allium cepa*), de l'ail (*sarmis*) (lat. *Allium sativum*), des « choux à feuilles » (*navčit bajcaa*) ou choux de Savoie (*savoj/savaaryn bajcaa*) (lat. *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *sabauda*), des choux cabus (*bajcaa*), « choux blancs » (*cagaan bajcaa*) ou « choux arrondis » (*börөөnhij bajcaa*) (lat. *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *alba*), des carottes (*luuvan*) (lat. *Daucus carota*), des pommes de terre (*töms*) (lat. *Solanum tuberosum*), des navets (*manžin*) (lat. *Brassica rapa*), des « navets jaunes » (*šar manžin*) (lat. *Brassica rapa*) et des betteraves (*ulaan manžin* ou *hüren manžin*) (lat. *Beta vulgaris*), ainsi que des concombres (*örgöct hemh*) (lat. *Cucumis savitus*), des tomates (*ulaan lool'* ou *pomidor*) (lat. *Solanum lycopersicum*) et des poivrons (*činžüü*) (lat. *Capsicum annuum*). J'ai également vu de l'ail des vignes (lat. *Allium vineale*) et du chou sauvage (lat. *Brassica oleracea* var. *oleracea*). Ils cultivent aussi des artichauts (*artišok*) (lat. *Cynara cardunculus* var. *scolymus*) et des tournesols (*naran ceceg*) (lat. *Helianthus annuus*) comme « plantes médicinales » (*emijn urgamal*) bonnes pour la « santé » (*eruul mend*).

<sup>23</sup>

« 60 sot », selon Lana, qui me précise que 100 sot = 1 hectare.



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)

Ariuna me dit qu'en Mongolie, depuis des siècles, des cultivateurs font pousser des céréales (*ür taria*), notamment du blé, mais que les « vraies céréales mongoles sont le millet et le sarrasin ». Elle dit aussi que les pommes de terre sont souvent comptées à part des légumes car « il existe de grandes cultures de pommes de terre, surtout pendant l'époque communiste ». Elle dit enfin qu'il y a aussi de grandes surfaces cultivées de « plantes fourragères pour les animaux ». Selon elle, le gouvernement développe depuis les années 1990 la culture de « légumes » – elle inclut, quant à elle, dans cette catégorie, les pommes de terre – et de « céréales » pour améliorer la santé des Mongols. Beaucoup de Mongols, dit-elle, ont « des problèmes de cœur et d'autres problèmes de santé parce qu'ils ne mangent que de la viande et des produits laitiers ». Elle déclare qu'« il y a au total d'importantes surfaces ensemencées [*tarialsan talbaj*] » en Mongolie.

Les machines et les outils pour travailler la terre et cultiver les légumes

En arrivant, j'ai vu un tracteur, ainsi qu'une remorque pour transporter les chevaux et le foin, et je demande donc à Ariuna avec quels outils et quelles machines ils travaillent la terre. Elle me montre de la main le tracteur (*traktor*) et me dit qu'ils ont

aussi des pelles (*hürz*), mais pas de fourche ou rien de manuel qui puisse heurter la terre. Ils ne retournent « la terre des ancêtres qu'avec le tracteur [équipé d'une charrue multi-socs], pas avec une fourche [à manche] ». Ils « creusent ou retournent un peu la terre avec la pelle, ou avec les mains, mais pas avec une fourche ». Il semble que ce n'est pas tant l'outil fourche qui soit en cause, mais l'intervention de la main. Le tracteur s'interpose entre la main et la terre. Cependant, Ariuna sait que des « familles utilisent des fourches et même des fourches remarquables [ou miraculeuses, *gajhamšig*]. Je constate qu'elle emploie le même terme mongol *hürz* pour désigner la pelle et la fourche, de même que cette fameuse « fourche miraculeuse/remarquable » (*gajhamšig hürz*), un « outil composé de deux fourches, l'une mobile et l'autre fixe, fixées sur un châssis, maniées avec les mains ». Le mari de Lana m'en expliquera la raison le lendemain soir, en rentrant tard de la mine où il travaille ponctuellement. Étant également chamane, il me dit que « les Mongols ne doivent pas abîmer le sol, la terre, celle des ancêtres, ni prendre toutes les richesses du sous-sol et trop en accumuler pour ne pas fâcher les esprits-mâîtres de la nature [*gazryn ezen*] ». C'est la raison pour laquelle, me confie-t-il, sous le regard quelque peu inquisiteur et amusé de sa femme, Lana, « il ne travaille à la mine que de temps en temps », sinon il « accumule du malheur et ce n'est pas bon pour sa famille ». J'ai demandé à Ariuna si des cultivateurs utilisent une charrue (*anzis*). J'ai alors en tête l'article d'András Róna-Tas et celui d'Ádám Molnár, deux articles consacrés à l'agriculture chez les peuples mongols et altaïques et aux types d'arares et de charrues utilisés apparemment pour, respectivement, ameublir et retourner la terre dès le XII<sup>e</sup> ou le XIII<sup>e</sup> siècle<sup>24</sup>.

<sup>24</sup> Le terme mongol *anzis* désignant l'objet est attesté, quant à lui, dès le XIV<sup>e</sup> siècle, selon Molnár (Ádám Molnár, *op. cit.*, p. 217 ; András Róna-Tas, *op. cit.*). S'intéressant à la terminologie native de l'agriculture des peuples altaïques, Molnár note que : « in the Eastern part of the Altaic world, it seems that the Mongols used a rectangular type of plough of Chinese origin at least by the 12<sup>th</sup> or 13<sup>th</sup> century. They not only adopted this fruit of Chinese civilization, but they also transmitted it to the Mandchu-Tunguz » (Ádám Molnár, *op. cit.*, p. 218). Tandis que « In the Western part of Central Asia, the yoke – or ancient Indian – plough is characteristic. A yoke is fixed at the

Ariuna connaît le terme désignant l'objet, mais n'en a jamais vu ni entendu parler. Naranbaatar non plus et il ne jure que par le tracteur pour « retourner la terre » (*gazar hagalah*), « une machine moderne », « le travail à la russe », précise-t-il. J'ai pu remarquer que son frère cadet à Mörön a également un tracteur, garé dans la cour d'habitation, ainsi qu'un établi avec des outils pour le réparer et une petite réserve d'essence. Sur un mur latéral, sont adossés de grands pneus agricoles.

Les techniques potagères et les conceptions de la « terre » et de l'entité « légume »

Naranbaatar et Ariuna procèdent « de deux manières » : « cela dépend des légumes, soit nous achetons et semons les graines, soit nous faisons par bouture [*šoroog*], ça dépend de ce que nous pouvons acheter dans la capitale provinciale Činggis et dans les villes provinciales de la commune de Mörön, à proximité. Les autres producteurs, c'est comme nous, certains préparent leurs propres plants [boutures] [*öörödöö šoroogoo belddeg*], d'autres achètent des graines [*üree hudaldan avdag*] ». Naranbaatar a appris de ses parents comment faire des boutures et, à présent, il achète des graines et bouture sans opposer, prioriser ou hiérarchiser l'une ou l'autre pratique. Naranbaatar et Ariuna sélectionnent autant qu'ils collectionnent, semble-t-il, mais il faudrait davantage ethnographier et entrer dans le détail des

---

end of the plough-beam, and two animals – generally oxen – are harnessed to it » (Ádám Molnár, *op. cit.*, p. 220). Róna-Tas et Molnár se réfèrent aussi notamment au peintre mongol Marzanšerab qui a représenté des scènes d'agricultures où des araires plus simples sont composés d'un piquet pointu fixé à une corde et tiré par un bœuf (Ádám Molnár, *op. cit.*, p. 218). Ceci contredit Henri Chevalier qui, dans une publication consacrée aux araires et charrues d'Asie, parue en 1906, affirme que « [c]hez les Mongols, l'agriculture est considérée comme inutile et la charrue n'existe pas » (Henri Chevalier, « Les charrues d'Asie », *Mémoires et compte-rendu des travaux de la société des ingénieurs civils de France*, Paris, Hôtel de la société, vol. 86, 1906, p. 476), tandis qu'il fait un relevé d'araires et charrues de Sibérie (Henri Chevalier, *op. cit.*, p. 479-482). Sur les points communs et les dissemblances de ces deux instruments agricoles à travers le monde, voir André-Georges Haudricourt et Mariel Jean-Brunhes Delamarre, *L'homme et la charrue à travers le monde*, Paris, Gallimard, coll. « Géographie humaine », 1955.



techniques potagères pour l'affirmer. Si je résume leurs propos, ils sèment et plantent les graines (*ür*) et les boutures (*šoroog*), puis veillent sur les semis (*ürsel*), sur lesquels ils prennent garde de ne pas marcher. Ariuna explique ensuite ce qu'ils font après la récolte : « nous nettoiyons le terrain, tous les cultivateurs font cela », « ils nettoient la terre qu'ils possèdent » (*öörsdijn ezemšil talbajg ceverledeg*). Tous les cultivateurs ne savent pas procéder par bouture (*šoroog*) et n'utilisent donc que des graines (*ür*). « C'est plus de travail la bouture, mais c'est mieux, ça pousse mieux, mais ce n'est pas possible avec tous les légumes », dit Ariuna. Il faut « d'abord diviser, couper, nous le faisons avec une lame spéciale bien nettoyée », puis il faut « faire pousser et obtenir des racines ». Elle dit qu'utiliser des graines (*ür*), cela revient à « multiplier » (*üržüüleh*), alors que des boutures, cela consiste à « diviser pour reproduire » (*üržüülehijn tuld huvaana*), c'est-à-dire « couper pour ensuite reproduire » (*züsež daraa n' huulbarlana*), donc à partir de pousses (*najlzuuruud*) ou de racines (*ündecüüd*). C'est à ce moment que « bien arroser est nécessaire » (*sajn uslah heregtej*) et qu'il « faut vérifier régulièrement » (*togtmol üzleg hijh jostej*), poursuit-elle.

Si j'ai bien compris, leur système d'irrigation est multiple : un large tuyau raccordé à un puits commun, appartenant à la commune, permet d'arroser une partie du potager, celle-là même qui est la plus éloignée du petit ruisseau traversant, tuyau suppléé de rigoles pour les parcelles de légumes où le tuyau, trop court, n'amène pas l'eau. J'ai omis de demander le prix du litre d'eau. Pour résumer les dires d'Ariuna, c'est la meilleure manière de faire, de « bien faire » (*sajn hijh*)<sup>25</sup> pour la terre et le végétal, mais cela exige plus d'effort et d'attention. Sans doute qu'ils ne feront plus de bouture quand ils seront devenus trop vieux et fatigués, dit-elle en riant et en se frottant le front, tout en regardant Lana en train de récolter des légumes avec ses filles à l'autre bout du potager.

Elle compare alors la récolte des légumes et la cueillette des plantes sauvages médicinales (*zerleg emijn urgamal tüüž*), dont

<sup>25</sup> Aux sens « bon » et « bien » de l'expression.

elle dit que ce sont surtout des personnes âgées qui les prélèvent délicatement de la terre ou d'un rocher parce qu'elles « savent » (*mede-*), sous-entendu les identifier et quels maux elles guérissent. Elle dit que quand elle sera « trop fatiguée pour récolter les légumes », elle « aimerait apprendre [où sont] les endroits secrets » pour y « cueillir des plantes pour soulager ses douleurs de dos »<sup>26</sup>. Ce même été, sur un flanc de montagne rocailleuse en bordure du village de Mörön, je suis allée à la rencontre d'un vieil homme, vêtu d'un manteau mongol, qui cueillait du thym (*ganga*) (Lat. *Thymus gobi-altaicus*). Je me suis accroupie, pour me trouver dans la même position que lui mais plus bas que lui, l'aîné. « Cette herbe, c'est bon pour le mal de tête. On la fait bouillir et on l'applique sur le crâne », me dit l'éleveur, qui cueille occasionnellement des baies, des champignons, des oignons et de l'ail sauvages. Il poursuit : « Si les plantes se portent bien, les hommes aussi, mais si on creuse la terre, pour de l'or, de l'argent, du charbon, les esprits de la nature se mettent en colère, les animaux tombent malades et les hommes aussi ». Après un silence, avant de rentrer chez lui, au village, retrouver sa femme, il me dit que « c'est sans doute parce que les animaux, les plantes et les pierres n'ont pas d'âme [*süns*] ».

Revenons à Ariuna qui précise ensuite que « les légumes sont stockés<sup>27</sup> au printemps, en mai, après quoi les cultivateurs [de

<sup>26</sup> Tina Jolas, Yvonne Verdier et Françoise Zonabend expriment l'idée qu'en France, à Minot (département Côte d'Or), dans les années 1960-1970, des « experts », donc des personnes qui savent et savent faire, gardent secret leurs lieux de cueillette (« Les Verts anneaux acides », *L'Homme*, vol. 13, n° 3, 1973, p. 176-186). Un de mes objectifs prochains serait de réaliser en Mongolie une ethnographie des pratiques de cueillette des plantes sauvages et d'étudier les recettes thérapeutiques et culinaires à base de ces plantes. Je note dans l'article de Jolas, Verdier et Zonabend que l'humidité et la « fermentation » de la terre sont associées à l'arrivée d'une espèce de champignons convoités (*ibid.*). Il serait intéressant de savoir si, en Mongolie, pays de culture de la fermentation du lait, une telle conception de la terre fermentée favorisant la pousse de produits cueillis existe ou pas.

<sup>27</sup> Ici, je ne saisis pas bien, car la « terre est labourée » et, à la même période, les « légumes sont stockés », au moyen du tracteur. Donc confusion pour moi ici de deux étapes, labourer et stocker, sachant qu'une lettre distingue les deux verbes, respectivement *hagalab* et *hadgalab*. Il faudrait revoir ces points avec le couple de cultivateurs.

légumes] préparent la terre à la main, avec une pelle ou d'autres outils, mais nous uniquement avec une pelle, rien de pointu à la main ». Comme pour revenir sur ce qu'elle vient de dire, elle ajoute qu'en sus de la pelle (*hürz*), ils utilisent quand même parfois un râteau (*tarmuur*) et un grattoir (*maažuur*), mais pas de fourche (*seree*)<sup>28</sup>. Ce qui est important pour Ariuna, c'est que les cultivateurs [de légumes] « prennent soin de leur terre et la comptent » (*nogoočid ööröösdiyn ezemšlijn talbajg arčilž tooldog*), ce que je comprends comme le soin apporté au travail de la terre et aux légumes en train de pousser, comme le soin apporté à l'estimation du volume des légumes récoltés. Par « soin » (*arčilгаа*), Ariuna signifie que « les parasites végétaux sont évités par [l'utilisation] de substances dédiées et des méthodes anciennes » (*nogoo iddeg parazityg zoriulaltyn bodis bolon ertijn argaar sergijldog*). Les « substances dédiées » (*zoriulaltyn bodis*) sont les pesticides et les engrais<sup>29</sup>. Quant aux « méthodes anciennes » (*ertijn arga*), Ariuna et Naranbaatar n'ont pas précisé en quoi elles consistent, si ce n'est qu'ils « plantent des légumes à côté de certains légumes et pas à côté d'autres légumes, parce que des plantes se protègent entre elles ». Naranbaatar insiste et répète : « certaines plantes se protègent entre elles » (*zarim urgamal bije bijenee hamgaaldag*). C'est le terme *bije* désignant le corps d'un humain qui m'a fait lever les yeux de mon carnet de notes. S'en apercevant, Naranbaatar me dit alors, en aparté, que les humains, les animaux et les plantes ont un corps (*bije*), que les humains et les animaux ont un « souffle » (*am'*), mais que seuls les humains ont une âme (*süins*). Il m'explique donc que c'est pour que des plantes – des légumes – se protègent mutuellement que son potager est divisé en plusieurs zones, séparées par des raies. Il distingue les raies des petits chemins pour marcher d'une zone à

<sup>28</sup> Le terme *seree* désignant également la fourchette de table, couvert que les Mongols utilisent peu, moins que la grande ou la petite cuiller. À noter que c'est le couteau qui n'est pas présent lors du repas, sa pointe étant considérée comme plus menaçante que les extrémités pointues de la fourchette et qu'il ne faut en aucun cas diriger en direction du feu dans le fourneau du foyer domestique.

<sup>29</sup> La Mongolie compte une utilisation de 31,8 kg d'engrais par hectare de terre arable, en 2018 (*Mongolian Statistical Yearbook*).

l'autre. Je suis incapable de tracer un plan du potager : je crois avoir distingué deux grands rectangles, mais je me suis perdue quand Lana m'a emmenée vers un autre morceau de terrain, apparemment carré, en franchissant un étroit ruisseau à travers des roseaux, deux planches en bois accolées servant de pont. Cependant, j'ai bien remarqué que les carottes, pommes de terre, navets, oignons et l'ail étaient plantés côte à côte, les betteraves non loin des choux, les artichauts à côté de quelques petites laitues batavia (*batavia šancajny urgamal*) (lat. *Lactuca sativa* var. *capitata*), les tomates près des poivrons et des concombres et à proximité des concombres quelques tournesols. Je n'ai sans doute pas identifié tous les légumes du potager et Ariuna ne les a probablement pas tous énumérés non plus. J'ai remarqué que des parties de la parcelle sont en jachère et que l'herbe a poussé. J'ai aussi remarqué que le potager n'est pas désherbé et j'ai pu identifier, *a posteriori*<sup>30</sup>, certaines plantes que les cultivateurs laissent pousser à foison au milieu des plantes potagères<sup>31</sup>. Lana,

<sup>30</sup> De retour à Paris, en installant une application sur mon téléphone portable : en scannant les photographies faites des plantes et affichées sur mon écran d'ordinateur, celle-ci les identifie, avec une marge d'erreur bien entendu.

<sup>31</sup> Il aurait fallu prendre le temps de faire un relevé systématique avec Ariuna et Naranbaatar de ces plantes et indiquer précisément à côté de quels légumes ils les font / les laissent pousser. Je liste ici en vrac les noms des plantes photographiées, dont il faudrait vérifier l'identification avec un botaniste : mauve à petites fleurs (lat. *Malva parviflora*), mauve à fleurs rondes (lat. *Malva neglecta*), nombril de Vénus (lat. *Umbilicus rupestris*), chénopode blanc (lat. *Chenopodium album*), callune (lat. *Calluna vulgaris*), égopode podagraire (lat. *Aegopodium podagraria*), grand sureau (lat. *Sambucus nigra*), darmera peltata (lat. *Darmera peltata*), echium pininana (lat. *Echium pininana*), lotus d'Amérique (lat. *Nelumbo lutea*), renouée du Japon (lat. *Reynoutria japonica*), massette à larges feuilles (lat. *Typha latifolia*), posidonie de méditerranée (lat. *Posidonia oceanica*), ciguë aquatique (lat. *Cicuta virosa*), fougère d'eau (lat. *Azolla filiculoides*), berle dressée (lat. *Berula erecta*), oenanthe safranée (lat. *Enanthe crocata*), Sansevieria spagheti (lat. *Sansevieria cylindrica*), allodore crépu (lat. *Cryptogramma crista*), pulsatilla occidentalis (lat. *Pulsatilla occidentalis*), laser de haller (lat. *Laserpitium halleri*), souchet comestible (lat. *Cyperus esculentus*), brome caréné (lat. *Bromus carinatus*), prêle des eaux (lat. *Equisetum fluviatile*), narcisse des poètes (lat. *Narcissus poeticus*), jonc grêle (lat. *Juncus tenuis*), cladoniacées (lat. *Cladoniaceae*), alliaire officinale (lat. *Alliaria petiolata*), manteau de Notre-dame (lat. *Alchemilla mollis*), maceron de crête (lat. *Smyrniium perfoliatum*), fenouil (lat. *Foeniculum vulgare*), populage des Marais (lat. *Caltha palustris*), marguerite commune

qui se demandait de quoi nous parlions, s'était approchée. Elle m'explique alors que « c'est comme pour les traitements thérapeutiques anciens, traditionnels, mongols », que l'idée dans ce procédé est de « prévenir des maladies, des parasites », le verbe *sergijleh* désignant en effet des actes de prophylaxie dans le domaine médical, pour les humains comme pour les animaux. Et leurs légumes sont robustes, parce qu'ils « sont adaptés au climat et à la terre mongols, comme les animaux, les moutons, les chèvres, les vaches » (*nogoo n' hon', jamaa, üher zereg mongolyn cag uur, gazar nutagt tohirson bajdag*).

Ariuna et Naranbaatar ont choisi, à la suite des parents de Naranbaatar, de cultiver, comme eux, des légumes et pas des céréales, car les champs de céréales, c'est trop grand, encore plus de travail ». Surtout, « c'est un travail très différent, c'est trop contraindre la terre et il faut utiliser des fertilisants chimiques et des produits pour protéger des maladies, mais c'est toxique pour la terre, pour l'eau, pour les hommes et aussi pour les animaux qui boivent l'eau de la rivière ». Il compare ce type de culture à des élevages de troupeaux qui ne sont pas « typiquement mongols », c'est-à-dire que « des troupeaux avec trop d'animaux portent préjudice aux rivières et aux pâturages » (*het olon maltaj süreg n' us, belčeerijn nööcöd hortoj nölöö üzüüldeg*). Je comprends que, pour lui, le (ou son) potager de légumes est à l'élevage mongol, qui est de type extensif, polypécifique, respectueux de la biodiversité et des ressources en eau et en pâturages, ce que le champ de céréales est à l'élevage intensif, monospécifique, sans souci de la biodiversité et sans économie des ressources en eaux.

---

(lat. *Leucanthemum vulgare*), claytonie de Sibérie (lat. *Claytonia sibirica*), digitale pourpre (lat. *Digitalis purpurea*), érigone à ombelle (lat. *Eriogonum umbellatum*), lamier pourpre (lat. *Lamium purpureum*), laïche noirâtre (lat. *Carex atrata*), linaira commune (lat. *Linaria vulgaris*), grand pétasite (lat. *Petasites hybridus*), chicorée sauvage (lat. *Cichorium intybus*), tolmiea menziesii (lat. *Tolmiea menziesii*), séneçon grim pant (lat. *Delairea odorata*), opuntia macrorhiza (lat. *Opuntia macrorhiza*), chêne à gros fruits (lat. *Quercus macrocarpa*), darmera peltata (lat. *Darmera peltata*), hortensia à feuilles de chêne (lat. *Hydrangea quercifolia*), hortensia (lat. *Hydrangea macrophylla*), noisetier (lat. *Corylus avellana*), thuidium delicatulum (lat. *Thuidium delicatulum*), potamost dense (lat. *Groenlandia densa*).

Ariuna poursuit sur ce qu'elle disait, avant la parenthèse de son mari, pour dire que les légumes n'ont pas besoin de beaucoup d'eau, ce qui leur convient puisqu'il ne pleut pas beaucoup en Mongolie quelle que soit la saison, souligne-t-elle, et que les légumes poussent bien parce que leur terre est « riche et fertile » (*bajan, üržil šimtej gazar*). Elle dit enfin que leurs « légumes sont robustes » (*nogoo bat böh bajdag*), que « les espèces [qu'ils plantent] sont robustes » (*urgamlyn töröl züjl tesvertej bajdag*).

### L'organisation du travail

Ariuna et Naranbaatar m'expliquent qu'ils ne « produisent pas beaucoup ». Que c'est un travail épuisant, qu'il y a « beaucoup de travail à faire chaque jour », mais que cela reste un « potager de taille moyenne pour nourrir la famille » : les huit membres de leur foyer domestique, ainsi que les membres des foyers de leurs frères et sœurs au village et sur la commune de Mörön. Ce n'est pas de l'agriculture intensive : ils ne cultivent pas de grandes quantités de légumes, mais des petites quantités, suffisantes, de plusieurs légumes. Ils disent qu'en Mongolie, la culture des légumes a été enseignée par un agronome russe. Cependant, Naranbaatar m'apprend que tout ce qu'il sait de la culture d'un potager, il l'a appris de ses parents, qui eux-mêmes cultivaient des légumes, dans la même province, sur la même commune, car la terre (*gazar*) y est plus « fertile » (*üržiltej*, du terme *ür* désignant la graine). Ariuna m'explique comment se répartit leur travail au potager sur l'année : ils labourent la terre (*gazar hagala-*) du potager au printemps. À partir du mois de mai, ils plantent (*suulgah*) les graines de légumes (*nogoony ür*). En été, la température est de 20 à 35 degrés et c'est « idéal pour cultiver les légumes ». En septembre-octobre, ils « récoltent la récolte » (*huraalt huraa-* ou *urgac huraa-*, du verbe récolter *huraah*).

Ainsi, Ariuna et Naranbaatar travaillent leur terre et sur leur potager ensemble, du matin jusqu'au soir, du printemps à l'automne, du mois de mai au mois d'octobre. Naranbaatar me dit que « les cultivateurs récoltent leurs propres récoltes ». Mais au moment de la plantation et de la récolte, lui et sa femme

bénéficient parfois de l'aide d'un jeune homme, qui vient vivre chez eux et se fait rémunérer en légumes de manière à ce que son propre foyer domestique puisse manger quelques morceaux de légumes dans la soupe quotidienne, le midi et le soir. « Lors d'une bonne journée, les cultivateurs labourent la terre et cultivent les légumes », déclare Naranbaatar, comme pour conclure notre conversation à bâtons rompus. Ariuna ajoute que les femmes et les hommes travaillent « de la même manière » dans un potager, « ils se divisent le travail, mais peuvent faire les mêmes tâches », à l'exception de la femme enceinte. Celle-ci peut faire « des travaux légers, comme l'irrigation, l'arrachage des mauvaises herbes, travailler dans le potager, mais pas trop dur » (*zerleg zulgaah usalgaag hijh geh met höngön ažil hijž bolno het хүнд ажил hijž болохгүй*).

Entre temps repartie à l'autre bout du potager, Lana, pressée de rentrer chez elle, m'appelle pour l'aider à porter les sacs de toile de jute remplis de légumes déterrés à la pelle, en claquettes, et ramassés à la main. Sur le trajet du retour, à travers la vitre de la voiture, elle me montrera la cave (*zoor'*) creusée sous la terre, à la limite sud du campement de son beau-frère. Il y stocke et conserve sa récolte de légumes tout l'hiver, jusqu'à la prochaine plantation, pour les besoins de la famille (*ger бүлэйн heregceenij daraagijn тарялалт хүртэл идех ногоог зoorind нөөцөлдөг*).



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)



## Un mode de culture composite

Le traitement de la nature, en particulier ici de la terre, des légumes et d'autres êtres comme les insectes et les rongeurs, ne ressemble pas à une forme d'agriculture japonaise décrite et nommée « fermacculture » par Yoann Moreau et Masumi Oyadomari<sup>32</sup>. C'est une philosophie ou poétique selon laquelle l'humain et tous les autres êtres du milieu cultivé participent de la culture à l'œuvre ou « acculturation ». L'humain s'interdit le recours à des techniques intrusives comme labourer la terre, de même qu'aux insecticides et aux herbicides, le principe étant de favoriser les variétés des espèces en respectant leurs rythmes de vie et manières d'habiter dans une parcelle. La « fermacculture » repose sur un « tissu de relations non hiérarchisées entre les vivants », l'homme n'étant ni au-dessus ni en dehors, mais dans la nature, observant et considérant les plantes, les insectes, les sols, le soleil, le vent, l'eau, etc. Je suis bien en peine de situer l'agriculture que pratiquent Naranbaatar et Ariuna sur le schéma de Yoann Moreau et Masumi Oyadomari, croisant l'accroissement du nombre d'espèces et celui du nombre d'individus<sup>33</sup>. Leur potager présente, au milieu d'une variété d'espèces de plantes non consommées, des espèces consommées relativement variées en petite quantité mais suffisamment grande pour se nourrir, en nourrir d'autres que les membres de leur foyer domestique, en vendre et en échanger contre des biens et services. Ce n'est pas de la fermacculture, pas non plus de l'agriculture organique, non plus une agriculture moderne ou industrielle. C'est plus qu'une culture vivrière. Il semble que ce soit une composition de tout cela.

Toute cette conversation avec Ariuna et Naranbaatar m'évoque par ailleurs un article de Maurice Godelier sur les formes d'action sur la nature et son appropriation, à partir de la conception du territoire et de la propriété, bien que son article concerne des

---

<sup>32</sup> Yoann Moreau et Masumi Oyadomari, « Chevaucher le lombric. Interférences rythmiques entre les vivants, au Japon », *Techniques & Culture*, n° 73, 2020, p. 78-97.

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 85.

sociétés précapitalistes, la Mongolie étant un pays récemment émancipé du communisme et aussitôt entré de manière fulgurante dans l'économie de marché<sup>34</sup>. Je retiens du propos de Godelier que les manières d'user de la nature reposent à la fois sur un rapport homme-nature, homme-homme, homme-société et société-société. C'est d'ailleurs bien ce qu'il ressort, entre autres choses, de l'étude des jardins baruya de Jean-Luc Lory<sup>35</sup>, des jardins anga de Pierre Lemonnier<sup>36</sup>, du jardin achuar de Philippe Descola<sup>37</sup>, ou encore du jardin pyrénéen d'Ariane Bruneton-Governatori<sup>38</sup>, du jardin potager néo-couserannais ou ariégeois d'Anne Luxereau<sup>39</sup> ou du jardin potager cerdan de Pierre Campmajo et Maryse Carraretto<sup>40</sup>. Les techniques de culture, du travail sur la nature, révèlent des organisations sociales, économiques et politiques, comprenant des relations de pouvoirs homme/femme, aîné/cadet, autochtone/étranger, le tout étant à replacer dans un contexte plus large qui renvoie à une analyse globale du système technique et social de la société considérée. Le couple mongol de cultivateurs a dressé un tableau de ses techniques d'appropriation de la nature sur une surface qu'il loue. Ariuna et Naranbaatar précisent – certes de manière non exhaustive et qui reste à ethnographier – comment ils conçoivent leur potager et leurs manières de travailler la terre. Ils expliquent également comment ils traitent les légumes qu'ils plantent en vue

<sup>34</sup> Maurice Godelier, « Territoire et propriété dans quelques formes de sociétés précapitalistes », *La Pensée*, n° 198, 1978, p. 7-50.

<sup>35</sup> Jean-Luc Lory, « Les jardins Baruya », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 29, n°s 3-4, 1982, p. 247-274.

<sup>36</sup> Pierre Lemonnier, « Les jardins Anga (Nouvelle-Guinée) », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 29, n°s 3-4, 1982, p. 227-245.

<sup>37</sup> Philippe Descola, « Le jardin de Colibri. Procès de travail et catégorisations sexuelles chez les Achuar de l'Équateur », *L'Homme*, vol. 23, n° 1, 1983, p. 61-89.

<sup>38</sup> Ariane Bruneton-Governatori, « Un espace singulier. Les jardins potagers en Pyrénées centrales », *Terrain*, n° 6, 1986, p. 36-46.

<sup>39</sup> Anne Luxereau, « À quelle mode vais-je planter mes choux ? », *Terrain*, n° 6, 1986, p. 47-56.

<sup>40</sup> Pierre Campmajo et Maryse Carraretto, « “Comment va le potager ?” Ethnographie du jardin potager cerdan, entre maison et montagne », *Anthropozoologica*, vol. 40, n° 1, p. 25-44.

de les consommer pour bénéficier de leurs vertus, mais aussi de les vendre pour en tirer un revenu en argent ou encore de les échanger contre des biens et services. Leur activité potagère repose donc en bonne partie sur l'entretien d'un réseau d'entraide sociale et économique.

### **Les transformations des pratiques culinaires et alimentaires de Lana**

Des plats (de viande) « avec des légumes » qui donnent du goût et de la couleur, ne nourrissent pas mais sont bons pour la santé

De retour chez elle, Lana vend deux grands sacs de toile de jute remplis de légumes à la femme qui tient le petit commerce d'alimentation générale et de biens manufacturés de première nécessité. Elle garde le troisième sac pour son foyer domestique, qu'elle dépose devant le sas de l'entrée de la maison. Sa fille aînée plonge la main dans le sac et en sort huit pommes de terre, quatre carottes et trois feuilles de chou. Elle les ajoute à la soupe (*šöl*) composée d'un bouillon (*šiiis*) et de parts d'os (*jas*) de mouton de la veille, dont une omoplate (*dal*), deux paires de hautes côtes (*öndör havirga*), deux paires de basses côtes (*bogino havirga*), un radius-cubitus (*bogtos*) et un fémur (*dund cömög*). C'est ce même bouillon dans lequel Lana avait la veille fait cuire du riz. Hier, c'était une « soupe avec du riz avec des [parts d'] os » (*cagaan budaataj jastaj šöl*) ; aujourd'hui, c'est une « soupe avec des légumes avec du riz avec [des parts d'] os » (*nogootoj cagaan budaataj jastaj šöl*). Les « aînés », c'est-à-dire les deux hommes de la cour d'habitation, le mari de Lana et le mari de la femme qui gère le petit commerce d'alimentation générale, sont servis les premiers, sur la table basse. Vient ensuite mon tour, car je suis considérée comme un visiteur et je suis donc également servie sur la table basse. Lana et ses enfants, les « cadets », se serviront en dernier, assis côte à côte sur le lit. Nous commençons le dîner avec un bol de thé au lait. Vient ensuite un bol de bouillon avec du riz et chacun prélève à son tour, avec le couteau collectif, du plat de parts d'os, des petits morceaux de chair sur l'os qui lui

revient selon le degré de parenté, son sexe, son âge et son statut au sein de la société. Les deux hommes mangent ainsi de l'omoplate, que Lana rognera ensuite ; je mange du fémur, mais ce sont les aînés qui mangeront la moelle ; les enfants mangent des basses côtes. Les légumes bouillis avaient finalement été ôtés du bouillon avant le service et sont servis à disposition de tout le monde dans un saladier sur la table basse, sur laquelle Lana a posé une bouteille de ketchup russe, une bouteille de sauce soja et un Tupperware contenant des oignons sauvages émincés, en guise d'assaisonnements des légumes. Chacun termine le dîner en buvant un bol de thé au lait.

Quinze ans plus tard, la structure du repas ordinaire est inchangée : thé au lait, soupe (de viande), thé au lait. La structure de la soupe se voit par contre augmentée d'un nouvel élément : les légumes (*nogoo*). La viande (ou les morceaux de chair détachés des os) contient du gras qui se dissout dans le bouillon de cuisson et du gras dur qui résiste à la cuisson et croque sous la dent : c'est l'élément qui nourrit, même si elle est présente en très petite quantité. Une soupe est par définition une soupe de viande et le terme *mah* désignant les morceaux indifférenciés et égalitaires de viande ne fait donc pas partie des qualificatifs de la soupe. Par contre, la soupe composée de parts de viande sur l'os sera désignée par l'expression « soupe avec des os », car les parts d'os, différenciées et hiérarchiques, consommées dans un plat à part, confèrent à la soupe un caractère de fête. Des éléments étaient déjà ajoutés à cette base dans les années 2000, en l'occurrence des pâtes de farine de blé faites maison, plus rarement du riz, pour lui donner de la consistance. La soupe s'appelait alors « soupe avec de la farine » et « soupe avec du riz ». Les légumes, quant à eux, étaient consommés, il y a quinze ans, en (très) petite quantité et rarement consommés, réservés pour honorer un visiteur de marque à l'occasion d'un repas qui sortait de l'ordinaire et revêtait un caractère de fête. Ils sont désormais présents en plus grande quantité et presque à tous les repas du midi et du soir, dans la famille de Lana. « Les légumes donnent du goût, donnent de la couleur, mais ce ne sont pas des aliments, ils ne

nourrissent pas », me disait Lana en 2000. En 2015, elle me dit que, chez elle, les légumes font partie intégrante de leur alimentation et du repas quotidien : « nous mangeons beaucoup de légumes et tout le monde dans notre famille mange tous les légumes. Oignons, ail, chou, carottes, navets et betteraves sont régulièrement consommés quotidiennement » (*manajhan nogoo hoolondoo ih heregledeg, manaj gerijnhen büh l nogoog hün bür iddeg. Ödört songino, sarmis, bajcaa, luuvan, šar manžin, ulaan manžin, togtmol heregledeg*).



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)



Source : Sandrine Ruhlmann (juillet 2015, Mörön)

La place des catégories d'aliments « pas authentiquement mongols »

La même année, j'ai constaté que cette pratique n'est pas isolée. En effet, d'autres foyers domestiques ajoutent des légumes dans leur alimentation quotidienne, préparent des plats (de viande) « avec des légumes » : le plat central (de viande) avec des pâtes ou du riz comporte en outre des légumes, qu'ils font bouillir dans le même récipient pour la soupe ou les plats de pâtes courtes (*cujvan*), ou à part dans un autre récipient pour accompagner la soupe d'os. J'ai également observé l'apparition des salades (*salat*) de légumes crus. La place que les familles attribuent aux catégories d'aliments « pas authentiquement mongols » (*žinhene mongol biš*) est quelque peu floue, intermédiaire, entre un grignotage précédant le repas, un substitut ou complément de l'assiette d'hospitalité et un plat d'entrée. Les salades sont soit exclusivement composées de légumes crus, soit « avec » : « salade avec des pâtes [industrielles, sèches] » (*gojmontoj salat*), « salade avec des pâtes de farine de riz » (*püntüüztej salat*), « salades avec du riz » (*cagaan budaataj salat*), « salade avec de la saucisse [de porc ou de poulet] » (*[gahajntabian] hiamtaj salat*). Une salade peut cumuler tous ces éléments, l'appellation les mettant bout à bout

en faisant se succéder les « –avec... –avec... –avec ». Ces salades baignent généralement dans de la mayonnaise industrielle russe et des familles ajoutent parfois des petites lamelles de cornichons au vinaigre achetés en bocal. L’huile de tournesol industrielle remplace parfois la mayonnaise. Enfin, la bouteille de ketchup est toujours posée à côté du plat de salade. En juillet 2015, dans la ville de Činggis, Nergüjbaatar le lutteur m’interrompt dans une discussion avec sa mère, devenue chamane, et me dit que « les Mongols consomment beaucoup de légumes maintenant ». Sa sœur cadette Odontujaa, jeune mère de deux enfants en bas âge, mariée à un ouvrier en bâtiment et conducteur de poids lourds, m’appelle depuis l’autre pièce de la maison en dur, où elle prépare le repas du déjeuner et me dit « oui, regarde, je fais une salade comme celle-là tous les jours ». C’est une « salade de la capitale » augmentée, une sorte de macédoine de légumes, petits dés de carotte (cuite), concombre (cru) et pomme de terre (cuite), « avec [des petits dés de] jambon [de porc] » (cru), plus une importante quantité de mayonnaise, à savoir la moitié du volume des légumes. « Nous faisons comme vous maintenant, nous mangeons régulièrement des légumes, différents légumes, pour améliorer notre santé, nos problèmes au cœur », déclare Odontujaa.

Les plats « avec des légumes cuits » et les plats de « légumes crus »

Lana dit que « les tomates, les carottes et le chou peuvent être consommés crus ou cuits » et que « les autres légumes peuvent être consommés cuits ». Elle ajoute que sa « famille adore faire de la soupe avec des pains vapeur avec des légumes et des pommes de terre frites [avec de la viande et du gras dur de viande] » (*manaj ger biül mantuutaj nogootoj šöl bolon šarsan tömstej huurga hijh durtaj*). Les pommes de terre frites me rappellent un plat que la même année Ojouka, la belle-sœur d’Odontujaa, avait préparé : elle avait fait saisir des morceaux de viande de mouton et de gras durs avec des rondelles de pomme de terre et de carotte, ainsi que des lamelles de chou blanc, dans un wok électrique posé

sur le petit réfrigérateur. Elle avait ajouté de l'eau pour couvrir et, le temps que le tout cuise, elle avait préparé une omelette dans une poêle enduite d'huile de tournesol sur un réchaud électrique posé sur le fourneau central de la maison. Elle avait coupé l'omelette du tranchant de la spatule en bois et l'avait servie mélangée avec la viande, les légumes et du riz. Ce type de plat sans bouillon, qui n'est donc « pas une soupe » (*šölgüj*) mais toujours un mélange comportant l'élément nourrissant qu'est la viande, est un mélange de pâtes et/ou de riz et/ou d'omelette et/ou de légumes découpés en lamelles fines, que les familles font d'abord saisir dans de l'huile (*hajrah, šarah*) puis mijoter dans un peu d'eau, à feu doux. Il s'agit de prolonger la cuisson pour que la viande soit bien brune dehors et dedans et que les légumes soient bien cuits et pas croquants. « Pas une soupe » signifie qu'il n'y a pas de bouillon, sous-entendu de viande et de gras, qui pourra être bu en mangeant. Le riz est cuit dans un cuit-vapeur électrique ou dans la marmite dans un juste volume d'eau. Les pâtes sont cuites à part et égouttées. Le riz comme les pâtes sont « bouillis » suffisamment longtemps pour être bien cuits, de même que la viande ne doit être ni « trop cuite » (*het čanasan*) ou « pourrie » (*ilžirhij*), littéralement avariée, ni « pas assez cuite » (*dutuu čanasan*) ou « crue » (*tüühij*). Des familles associent ainsi explicitement le pourri et le cru à une cuisson respectivement trop ou pas assez prolongée. En somme, le résultat escompté dans ce plat qui n'est pas une soupe est le même que le mode bouilli de la soupe. Ce type de plat où différentes catégories d'aliments (viande sur l'os ou détachée de l'os, pâtes, riz, légumes, omelette) sont mélangées et dits « frits » (*huurasan*) est un plat appelé « friture » (*huurga*) et il s'apparente à ce que nous appelons en France un ragoût.

Odontujaa fait ainsi régulièrement des plats « friture avec des légumes avec des pâtes » (*nogootoj gojmontoj huurga*) hauts en couleur pour son mari et ses enfants. Dans une poêle sur une plaque vitrocéramique électrique à un feu posé sur le fourneau central, qui devient l'espace d'un instant support, elle fait saisir dans un peu d'huile de tournesol des lamelles de betterave rouge,



betterave jaune, poivron rouge, carotte, pomme de terre, chou blanc, navet jaune, oignon jaune, potimarron (*huluu*) (lat. *Cucurbita maxima*). Puis elle fait mijoter le tout dans un peu d'eau à feu doux. Dans la marmite, elle fait ensuite bouillir sur le feu du fourneau central des spaghettis secs industriels dans le reste de soupe (de viande) de la veille. Les membres de la famille et moi-même sommes servis non pas dans des bols, grands ou petits selon notre statut, degré de parenté, sexe et âge, mais dans des assiettes creuses et nous consommons le plat avec une grosse cuiller et/ou une fourchette. Ce plat « friture » est en fait une association de deux (trois si l'on compte le reste de soupe qui sert ici de bouillon de cuisson) préparations : l'une frite, l'autre bouillie. Le tout est mangé sans le bouillon de la soupe qui a servi à faire cuire les pâtes, qui sera consommé le lendemain en soupe, en rajoutant des morceaux de viande et de gras durs, ainsi qu'un oignon sauvage émincé avec la tige.

À nouvelle catégorie d'aliments, nouvelles pratiques culinaires et manières de tables

« Aujourd'hui tout le monde sait comment faire cuire les légumes, on peut donc en cuisiner autant ou aussi peu qu'on le souhaite », me dit Lana, en préparant cette fois un plat de friture « avec des légumes, avec des os et de la viande de poulet ». Dans la cour d'habitation près de la porte d'entrée de sa maison, sur la planche à découper en bois posée sur le baril en plastique bleu de la réserve d'eau potable, elle émince un oignon jaune, qu'elle pousse avec la lame du hachoir dans un coin de la planche. Puis elle découpe des lamelles d'une carotte, d'une betterave rouge, d'une betterave jaune, de deux pommes de terre. Pour finir, elle découpe des morceaux de chair qu'elle a détachée d'un os de cuisse de poulet qu'elle a préalablement fait décongeler<sup>41</sup>. Elle fait cuire les légumes, la chair et les deux os de cuisse de poulet,

<sup>41</sup> Elle stocke des produits surgelés dans un petit congélateur, certains provenant de l'élevage de ses parents, des laitages et de la viande, d'autres du magasin d'alimentation générale par l'intermédiaire duquel elle se fait livrer des produits importés comme ces cuisses de poulet surgelées.

ensemble, dans le wok électrique. Au préalable, elle se met de côté son contenu, un petit reste de « thé au lait avec des petits raviolis bouillis » (*banštaj süütej caj [šöl]*), qu'elle se fera réchauffer et consommera après le repas du soir.

Elle me dit qu'elle fait « plein d'autres nouvelles recettes, des plats avec des légumes cuits ou des plats de légumes crus en salades ». Je précise qu'il faut alors qu'elle m'explique ce mot mongol de « recette » (*žor*), qui est nouveau pour moi. Comme exemple de plat cuit « nouveau », elle me décrit le plat de viande de mouton composé de viande de mouton séchée (*borc*), de morceaux de viande et de gras durs de mouton et de riz, littéralement appelé « friture avec du riz » (*cagaan budaataj huurga*). Elle a préparé la viande sur la planche à découper sur le lit, à côté de son nourrisson endormi, puis l'a fait cuire dans la marmite sur le fourneau central. Comme salade « nouvelle », elle me parle d'une « salade coréenne », avant de préciser le nom exact « rouleaux de chou de la mer » (*dalajn bajcaany oroomog*). Elle me fera une démonstration de la préparation de cette salade demain qui, précisera-t-elle, « n'est pas de la nourriture » mais se « mange avant le repas », ce qui signifie avant le plat qui contient de la viande, définitivement le seul aliment qui nourrit et fait repas. Ce sont des rouleaux composés d'une feuille d'algue séchée garnie de riz et de carotte râpée, d'oignon émincé et de minuscules morceaux de cuisse de poulet, qu'elle fait cuire dans le cuit-vapeur électrique.

Je ne vais pas davantage détailler les recettes des nouveaux plats à base de légumes cuits ou crus. Je souligne cependant le fait que cultiver ou être en relation avec des cultivateurs, qu'il s'agisse d'une relation de parenté ou autre comme nous le verrons, favorise l'introduction d'une nouvelle catégorie d'aliments dans l'alimentation quotidienne, c'est-à-dire en plus grande quantité d'une part, dans des plats ordinaires d'autre part.

Au début des années 2000, je constatais l'apparition progressive des « plats avec farine », « avec riz » ou « avec pâtes » dans les repas en contexte extra-ordinaire. Les nourritures composées d'une enveloppe de pâte de farine garnies de viande cuites à la

vapeur (*buuz*), bouillies (*banš*) et frites (*huušuur*) s'ajoutaient en effet au plat de viande ou mouton entier bouilli (*šüüis*) du repas du Nouvel An mongol appelé « mois blanc ». Des spaghettis maison et des morceaux de légumes étaient intégrés dans la soupe des funérailles, faite à base d'une viande qui exceptionnellement n'en est pas une au sens mongol du terme puisque, comme dans de nombreuses sociétés, la mort exige des inversions de l'ordinaire pour rétablir l'ordre social momentanément perturbé<sup>42</sup>. Aujourd'hui, ces raviolis vapeur et bouillis et ces beignets de viande et ces pâtes maison ou industrielles ne sont plus réservés à une situation d'hospitalité pour honorer un visiteur particulier ou à une situation extra-ordinaire de fête (Nouvel An) ou de revers de fête (funérailles). Ils sont consommés au quotidien et des légumes les accompagnent. Chez certaines familles, les légumes tendent même à être présents en plus grande quantité que la viande et en égale quantité que les farineux, le riz et les pâtes. Dans un article consacré aux quelques restaurants végétariens et véganes qui ont ouverts dans le centre d'Ulaanbaatar dans les années 2000, Isabelle Bianquis montre une évolution des pratiques alimentaires accordant l'exclusivité aux légumes, substituant à la viande du soja<sup>43</sup>. Si le bouddhisme tibétain mongol

<sup>42</sup> Sandrine Ruhlmann, *L'appel du bonheur*, *op. cit.* ; Sandrine Ruhlmann, « Are *Buuz* and *Banš* Traditional Mongolian Foods? Strategy of Appropriation and Identity Adjustment in Contemporary Mongolia », dans Brigitte Sébastia (dir.), *Eating Traditional Food: Politics, Identity and Practices*, Londres, New York, Routledge, 2017, p. 86-103 ; Sandrine Ruhlmann, « Composer pour résister ou exister en Mongolie », *op. cit.* ; Sandrine Ruhlmann, « Les "nourritures enveloppées" du Mois blanc : nourritures de fête du Nouvel An lunaire en Mongolie », *OCHA*, 2007, <https://www.lemangeur-ocha.com/texte/les-nourritures-enveloppees-du-mois-blanc-nourritures-de-fete-du-nouvel-an-lunaire-en-mongolie/> ; Sandrine Ruhlmann, « Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx », thèse de doctorat, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 2006, <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00346618v2/document>.

<sup>43</sup> Isabelle Bianquis, « Vegetarian and Vegan Restaurants in Mongolia: "Tinkering" with Culinary Tradition, Mixing Global and Local Heritage », dans Sidney C. H. Cheung et Hing-wah Chau (dir.), *Foodways and Heritage. A Perspective of Safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, Conference Proceedings, Hong Kong, Chinese University of Hong Kong, 2013, p. 243-261.

n'exclut pas la consommation de viande, les moines mongols consommant eux-mêmes de la viande<sup>44</sup>, il est intéressant de voir que des Mongols, certes encore minoritaires, adoptent un régime sans viande. Nous notons toutes les deux que les Mongols enquêtés, y compris donc les végétariens et véganes, assimilent les légumes, ainsi que les pâtes, riz et nourritures enveloppées, aux produits laitiers ou « aliments blanc » (*cagaan idee*). La raison en est qu'ils sont de couleur blanche comme les produits laitiers (pomme de terre, navet, choux, pâtes, riz, nourritures enveloppées, etc.) et/ou parce qu'ils sont présents en grande quantité (abondance), en multitude (plein de morceaux de légumes, de grains de riz, de pâtes, de petits raviolis bouillis, etc.) ou en multiple faste de trois (raviolis vapeur, beignets). Comme les produits laitiers qui sont le référent de l'abondance et de la pureté, ils constituent tous en contexte extra-ordinaire, des « mérites » (*bujan*) au sens bouddhique du terme, mérites qu'il faut partager avec un grand nombre de personnes pour attirer du bonheur à soi et aux membres de sa famille<sup>45</sup>.

Le choix portant sur les légumes implique de la part des maîtresses de maison, qui les cuisinent, et des familles, qui les consomment, d'intégrer de nouveaux savoir-faire. Elles doivent se procurer entre autres choses et avant tout de nouveaux outils et instruments de cuisine, en particulier de cuisson comme le wok et/ou la plaque de cuisson électriques et de consommation avec des assiettes creuses et/ou plates et des fourchettes et/ou grandes cuillers en nombre suffisant pour tous les convives pour attraper les morceaux de légumes. Cela implique de nouvelles manières de manger comme la position du corps par rapport au contenant, le maniement des couverts, etc. Cela implique également de nouvelles modalités de service puisque des plats de salades

<sup>44</sup> J'ai pu l'observer en aidant les chefs dans les cuisines du monastère Gandan, à Ulaanbaatar, lors d'une enquête de terrain sur les pratiques alimentaires des moines bouddhistes en 2003.

<sup>45</sup> Sandrine Ruhlmann, *L'appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*, *op. cit.* ; Sandrine Ruhlmann, « Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx », *op. cit.*

précèdent désormais parfois la consommation du plat nourrissant, sous-entendu avec de la viande, ce qui s'apparente quelque peu à un repas à mets multiples et à présentation simultanée. Le potager permet donc de déployer de nouvelles pratiques culinaires et alimentaires. Ce n'est pas tout : il est aussi le point d'ancrage de pratiques sociales qui permettent aux familles de tisser des liens essentiels.

### **Réseau d'entraide économique et sociale de la famille du mari de Lana**

Naranbaatar et Ariuna tirent profit de leur potager de différentes manières. Ils obtiennent un revenu en monnaie de la vente d'une partie de leur récolte de légumes, qui leur sert notamment à acheter des fournitures scolaires et des vêtements à leurs six enfants. En effet, ils vendent de petites quantités de légumes au détail à des familles qui se déplacent sur le lieu de production. Ils en vendent aussi au petit commerçant du magasin d'alimentation générale de Mörön qui, je le rappelle, vit avec sa famille dans la même cour d'habitation que Lana, dans une maison mitoyenne. Plus important, leur activité potagère se trouve être la base d'un réseau d'entraide économique et sociale, élément fondamental dans la société mongole, que les familles soient nomades ou sédentaires. Ce réseau implique leur famille restreinte et étendue, localisée sur la commune de Mörön avec tout de même un point d'attache à la capitale Činggis. Le beau-frère de Naranbaatar, mari de Lana, participe de ce réseau et c'est à partir d'observations de leur vécu quotidien que je vais appréhender la question de l'entraide d'une part, du réseau d'autre part, avec comme point de cristallisation les légumes du potager de Naranbaatar et Ariuna.

La vente de légumes et le revenu en argent liquide

Lana fait régulièrement la navette entre sa maison et le potager et transporte des sacs de légumes pour des familles qui lui ont passé commande au village, pour elles-mêmes ou leurs parents qui vivent de l'élevage dans la steppe, dans une commune où

personne ne cultive de légumes. Lana transbahute donc des sacs de légumes dans le coffre de sa voiture et des billets de monnaie qu'elle range pliés en deux dans le sens de la longueur provisoirement dans le boîtier du siège passager avant. Quand elle a une liasse suffisamment épaisse, elle la déplie et frotte les billets sur l'écharpe cérémonielle de soie bleue suspendue au rétroviseur, comme font les vendeurs dans les commerces pour « appeler [à eux] » l'abondance, en l'occurrence la richesse. Cet argent est alors rangé dans le coffre de l'autel domestique de sa maison. De temps en temps, elle en sort quelques-uns pour acheter des biens de consommation courante et parfois elle en reçoit d'un visiteur qui s'ajoutent aux billets thésaurisés.

À chaque voyage, elle ne manque pas de livrer le petit commerce à l'entrée de sa cour d'habitation d'un sac ou deux de légumes de chaque espèce récoltée. La vendeuse et Lana font un échange quotidien d'argent contre biens, de biens contre biens, de biens contre services, de services contre services. Ainsi, d'une maison à l'autre, d'une maison au petit magasin, de mains en mains circulent des billets de monnaie, des légumes, des sacs de farine, de pâtes et de riz, du savon, du dentifrice, du vernis à ongles, des cigarettes, des cartes de recharge de téléphone portable, etc.

Lana gère une partie du commerce de légumes de sa belle-famille et lui remet, au terme de plusieurs transactions en argent et en nature, une somme d'argent. Elle repart de chez son beau-frère généralement avec un sac de légumes pour la consommation de son propre foyer domestique. Naranbaatar et Ariuna disposent ainsi d'argent liquide et peuvent se procurer des biens de consommation courante, qu'ils vont acheter eux-mêmes ou qu'ils chargent Lana d'acheter et de rapporter lors de son prochain aller-retour entre le potager et le village de Mörön ou la ville de Činggis, où les deux couples ont des membres de leurs familles et des connaissances. Quand Lana se rend dans la ville de Činggis, elle transporte davantage de légumes et en profite pour dormir chez ses cousines matrilatérales, qui elles n'ont pas besoin de légumes, puisque la belle-famille d'une des cousines cultive un potager sur la commune voisine de Bajanmönh.

## De l'entraide quotidienne à une petite échelle à celle de plus grande envergure

Pendant que son mari travaille en journée à la mine de charbon et chamanise ponctuellement le soir, Lana s'occupe de l'entretien de la maison et de l'éducation de leurs trois enfants. Sa fille aînée l'aide à faire les lessives et à préparer les repas. Le midi et le soir, il n'est pas rare que les membres de la famille de la maison voisine viennent manger et Lana prévoit donc des quantités en conséquence pour les repas, qui contiennent donc davantage de légumes aujourd'hui qu'il y a vingt ans. Lana prévoit en fait toujours plus pour être en mesure de présenter une petite portion à manger à tout visiteur ou visiteuse, au moment du déjeuner ou du dîner, comme à toute heure de la journée. Ce supplément de nourriture destinée au repas est à part et s'ajoute à l'assiette d'hospitalité de laitages et de biscuits que Lana remplit à chaque visite. Car cette assiette, conventionnelle, incontournable, ne suffit pas toujours, selon les motifs des visites.

Après les salutations de bienséances, les discussions tournent autour des moyens de subsistance de chacun des foyers domestiques. Très souvent, à l'issue de la visite assez courte ou parfois plus longue et impliquant la présentation d'un bol prélevé du précédant repas, Lana et les visiteurs récapitulent et fixent les choses : un rendez-vous avec le mari de Lana à son retour ou un départ pour visiter le potager. Parfois Lana se lève, sort et revient avec des légumes en l'échange desquels elle réceptionne de l'argent, immédiatement ou en différé. Parfois, elle les échange contre un service, dont la nature est d'ores et déjà établie ou sera confirmée par son mari ou Naranbaatar, ou encore contre des biens qui, de la même manière, sont décidés ensemble après concertation des deux frères, le mineur-chamane et le cultivateur.

Finalement, beaucoup de choses sont posées, projetées puis décidées au village de Mörön par l'intermédiaire de Lana, ce qui requiert généralement l'aval de son mari ou de son beau-frère. Quand une personne revient à deux ou trois reprises pour arriver au terme de la transaction, Lana en accélère l'issue et contacte son mari ou son beau-frère par téléphone. Cela permet d'avoir

une réponse immédiate sur la nature et le contenu de l'échange mais n'a pas forcément d'impact sur les délais d'obtention des légumes. Lana fait parfois crédit, que ce soit en nature ou en argent, ce qui complique un peu les échanges et demande de tenir mentalement une comptabilité des échanges, parfois croisés et s'étendant sur du plus ou moins long terme. Ainsi, elle m'explique qu'il est possible de faire entrer une ou plusieurs autres personnes dans un échange : cela s'apparente à un échange généralisé où untel échange ou vend des légumes à untel à qui une telle doit autre chose, qu'une autre personne pourvoira parce qu'elle est en dette d'elle-même. Avec un peu de chance, la boucle se referme et Lana revient à la case départ où plus personne ne doit rien à personne. Ce système d'entraide économique et sociale permet aux familles de ne pas s'endetter auprès de la banque. La nature de l'échange peut aussi être renégociée à tout instant. Toute amorce d'entraide se fait généralement par le biais de la visite et de la pratique de l'hospitalité et s'entretient par la pratique quotidienne ou régulière de la visite aux/des personnes du réseau d'entraide. Je précise que les ramifications de ce réseau vont bien au-delà des liens de parenté, de voisinage, d'amitié et d'interconnaissance et au-delà des frontières de la commune et même de la province. Lana et la vendeuse du petit commerce d'alimentation générale m'expliquent l'importance de posséder et d'entretenir un tel réseau avec des familles de la ville, de la capitale et de la steppe, les unes ayant besoin des autres et de ce qu'elles ont, font, sont, savent, savent faire, produisent, etc.

Lana me rappelle alors des pratiques que j'avais observées dans les années 2000 et qui sont d'ailleurs le cœur de mon travail de thèse sur les pratiques alimentaires des Mongols : le partage de nourriture et la constitution et l'entretien d'un réseau de visiteurs, que chaque foyer domestique doit avoir à disposition pour répondre à des exigences rituelles à des moments clés de la vie biologique (naissance, mort) et sociale (mariage, Nouvel an). Pour l'analyse, j'ai parlé de « stock de visiteurs »<sup>46</sup>.

<sup>46</sup> Sandrine Ruhlmann, *L'appel du bonheur*, *op. cit.* ; Sandrine Ruhlmann, « Le partage des prémices et du fond de la marmite », *op. cit.*.



En écoutant parler Lana, à voix haute ou plus basse, avec les visiteurs, hommes et femmes, je relève un ensemble de termes qui, discuté avec Lana ultérieurement, me permet de comprendre que ces pratiques gravitant autour du potager expriment l'existence d'un réseau d'entraide, qui est à la fois sociale et économique. Une sociabilité se fonde ainsi sur des circuits informels, marchands ou non marchands. Le terme *demžleg* « aide, soutien » et le verbe *demžleh* « soutenir, entretenir, aider », de même que le terme *tuslamž* « aide » et le verbe *tuslah* « aider » reviennent sans cesse dans ces échanges verbaux qui suivent la présentation-consommation d'un minimum de nourriture et précèdent l'échange de biens, de services et d'argent. Lana m'explique qu'il est important pour elle, mais aussi pour tout le monde, de « soutenir » (*demžleh*) les personnes et les familles qui le demandent : « je lui apporte une aide [*demžleg üzüüle-*] et il me la rendra, à moi ou à quelqu'un à qui moi ou mon mari ou quelqu'un de ma famille doit quelque chose ». Ou encore : « s'il m'a rendu service un jour, même il y a très longtemps, et que je ne lui ai pas encore rendu, de la même manière ou d'une autre manière, on ne compte pas toujours, ce n'est pas obligatoire que ce soit la même chose, il sait qu'il peut venir me demander de lui rendre un service [*tuslamž üzüüleleh*] ». L'aide peut donc être sociale, matérielle ou financière ou les deux ou trois combinées. Elle dit que « c'est essentiel pour les familles, surtout celles des petits villages et les éleveurs de la steppe qui ont des petits troupeaux, celles qui sont pauvres ou ont peu d'argent en liquide, d'être dans l'entraide [*harilcan tuslalcaa üzüüleleh*] ». « Il faut s'entraider ! » « *bije bijedee tuslaaraj !* » Elle emploie un mot que je ne comprends pas au départ et qui s'avère être celui de « réseau » (*sülžee*) et me donne l'image du réseau Internet pour que je comprenne l'idée qu'elle développe, à savoir de « réseau d'entraide » (*demžih sülžee*). Elle dit alors que les familles « sont en réseau » (*sülžeend holboogdson bajdag*), le terme *holboo* désignant le lien. Il est socialement important d'être une « personne avec lien » (*holbootoj hün*), de ne pas être isolé dans son pays de « culture nomade », exprime Lana, évoquant fièrement

les éleveurs, le nomadisme, des coutumes et des règles comme celles de l'hospitalité et de l'entraide. La « relation » (*harilcaa*) et le « lien » (*holboo*) sont vitaux. La question élémentaire de l'être en relation est éclairée sous un nouveau jour ou, plus précisément, au-delà des pratiques alimentaires.

Avec Lana, nous nous remémorons alors, à mon initiative, la manière dont, à mes yeux, le lutteur Nergüjbaatar était au cœur d'un réseau d'entraide économique et sociale : pour lui, le foyer domestique de ses parents, chez qui il vivait encore ; pour le foyer domestique de sa future femme, qui vivait encore chez sa mère, en deuil, qui elle-même était en étroite relation avec le foyer domestique des parents de Lana, avec lesquels celle-ci vivait encore ainsi que son frère adoptif<sup>47</sup>. À cette époque, en 2000-2003, Nergüjbaatar le lutteur, était aussi en relation avec le couple de cultivateurs de la famille étendue de Lana, ceux qui je le rappelle entretiennent un potager sur la commune de Bajamönh. Ce vaste réseau présentait différents types d'entraides, à commencer par le compagnonnage des parents de Lana et de la mère de Nergüj, la future femme du lutteur. Ils étaient des « personnes avec relation » (*hamaataj hüümüüs*), qui n'ont pas de lien de parenté mais sont apparentées, ici par le biais du mode de vie d'éleveur et la mise en commun des troupeaux et de leur gestion, à savoir les soins, les traites, la tonte, la surveillance sur les pâturages, etc. Ces deux foyers et leur famille respective entretenaient cette relation de compagnonnage depuis au moins quarante ans. Je note qu'un décès peut modifier une chaîne de relation entre personnes, foyers domestiques et familles, de même qu'un divorce. Ainsi, quand la mère de Nergüj est décédée et qu'ensuite celle-ci s'est séparée du lutteur, les parents de Lana n'ont plus pratiqué le compagnonnage et ne forment plus depuis un campement saisonnier de trois à cinq yourtes avec la famille élargie de Nergüj. Lana m'a également expliqué que, de fil en aiguille, cela a mis un terme à des achats, des échanges de services et de produits entre plusieurs familles qui étaient alors en relation depuis pourtant plusieurs années, en particulier de foin, de

<sup>47</sup> Sandrine Ruhlmann, *L'appel du bonheur*, op. cit.

charbon, de produits issus de l'élevage (lait, viande, laine, feutre, cuir, etc.) et de légumes. Je me souviens m'être rendue, une nuit, en compagnie du lutteur, sur la mine de charbon : pendant que j'aidais à vider et nettoyer les intestins d'un mouton, il aidait à charger le camion de charbon qu'il avait ensuite fait déverser dans la cour d'habitation de ses parents à Öndöhaan (aujourd'hui Činggis Hot). Une fois le charbon vendu au détail par son père, le lutteur Nergüjbaatar a fait déposer un stock de foin sur la trace laissée au sol par le stock de charbon. Puis un stock de légumes que nous étions allés chercher, également en pleine nuit, sur le potager. Sa sœur cadette aidait alors à la récolte pour en faire profiter sa famille et permettre à son frère aîné Nergüjbaatar d'entretenir un échange de marchandises variées sur le long terme. C'est un peu ce que font Lana, son mari et Naranbaatar et Ariuna, qui sont de fait associés dans cette affaire d'échange de biens et de services et de vente de produits, dont figurent au début de la chaîne les légumes du potager. Lana confie que si c'est important d'être lié, en lien, en relation, ce n'est pas gratuit. En outre, le retour, plus ou moins différé mais avec engagement immédiat, explicite ou tacite, pèse et oblige bien souvent des familles à redoubler d'effort et à multiplier les entraides. Elles multiplient donc les échanges de biens et services, impliquant ou non de l'argent liquide, pour ne pas être en dette, mais elles le sont quasiment en permanence, confesse Lana. Elle ajoute que tout cela passe par l'hospitalité et que donc une famille ne peut pas s'y dérober, sinon elle risque de [s']« attirer du malheur » (*zovlon javdal avčrah, zovlon duudah*), malheurs ou maux qu'il faut au contraire « expédier [au loin] » (*javuulah*), « éloigner » (*zajlah*).

### **Le bonheur n'est ni dans le potager, ni dans les légumes**

Il est indéniable que pour ces deux foyers domestiques faisant partie de la même famille, celui de Naranbaatar et Ariuna et celui de Lana et son mari, le potager est la base d'une sociabilité et d'un réseau de personnes et de familles reliées par des échanges marchands et non marchands, à l'origine desquels se trouvent

manifestement les légumes cultivés. Chaque famille fait partie d'autres réseaux de relation qualifiés d'entraide, avec d'autres familles, concernant d'autres biens et services. Pour Lana, les légumes ont l'avantage d'être « bons pour la santé » et c'est un argument de poids dans les relations qu'elle noue. Elle en retire parfois un petit bénéfice, tenu secret et non verbalisé et dont je n'ai pas su percer les astuces par manque de temps. Je sais seulement qu'elle parvient parfois à en tirer un petit gain, une sorte de valeur ajoutée, pour s'offrir un « petit cadeau », comme du maquillage, un vêtement, une nouvelle coque ou un accessoire décoratif pour son téléphone portable. Un plus gros cadeau serait mal venu et lui attirerait du malheur, dans l'immédiat ou plus tard. Une anecdote personnelle illustre parfaitement cela : une jeune femme qui avait détourné une somme d'argent qui devait me revenir s'était excusée douze années après, m'expliquant que si elle ne le faisait pas, « les malheurs continueraient à venir » à elle et aux membres de sa famille, énumérant une série d'événements, dont des maladies et un décès.

Pour conclure sur la culture potagère et les légumes, nouvelle catégorie d'aliments à laquelle les familles font une place dans leur alimentation quotidienne, je précise que si les pratiques alimentaires évoluent et que les légumes sont également présents dans certains repas extra-ordinaires pour répondre à des exigences rituelles (Nouvel an, funérailles<sup>48</sup>), ce n'est pas la consommation des légumes mais bien celle de la viande qui garantit le bonheur des familles encore aujourd'hui. Pour le dire autrement, les légumes ne sont pas de la nourriture support de bonheur, comme l'est la viande (rattachée à l'os) et comme le sont les gâteaux en forme de semelle<sup>49</sup>. Cependant, les légumes échangés sont au centre des liens sociaux qui lient des familles. Ils sont même le pivot des relations économiques et sociales de familles urbaines et périurbaines et ils sont donc par là même impliqués dans le maintien du stock de visiteurs indispensable à toute famille.

<sup>48</sup> Sandrine Ruhlmann, *L'appel du bonheur*, op. cit.

<sup>49</sup> *Ibid.*

À travers cette note de recherche somme toute rudimentaire d'une culture maraîchère en Mongolie, je peux me prononcer au moins sur un point : en contexte de mutation rapide de la société mongole, cette agriculture périurbaine, quasi urbaine puisque située à seulement quatre kilomètres du village de Mörön, permet à une famille cultivatrice de (re)déployer et de (re)configurer des liens sociaux et économiques, ces mêmes liens qui reposent de manière coutumière sur l'élevage et la « culture nomade ». Ces liens s'inscrivent sur le territoire, ici celui de la commune. C'est un territoire certes restreint, sans doute en raison du caractère périssable des légumes. La pratique du potager permet cependant de l'étendre si l'on considère comme un tout le croisement des échanges sociaux et économiques de natures différentes mais interdépendants, dont font partie les légumes. En effet, la kyrielle d'échanges résulte d'interrelations de personnes et/ou de familles qui vivent dans la steppe, dans un autre village, dans une autre commune, dans une autre capitale provinciale ou à Ulaanbaatar. Le potager fait partie d'un embranchement de connexions entre familles et entre produits et services échangés et commercialisés, incluant des circuits de distribution informels et marchands, des légumes notamment. Il en résulte que si le potager a un rôle économique, il a un rôle éminemment social. Nul doute qu'il aura, sur un plus long terme, un rôle médical, pour ne pas dire prophylactique, en supposant qu'un plus grand nombre de Mongols se convaincra que les légumes ont des propriétés autres que d'apporter de la couleur et du goût, qu'ils ont des propriétés nutritives et nutritionnelles. Le potager jouera aussi sans aucun doute un rôle dans l'évolution naissante de la conception esthétique du corps. De nombreuses jeunes femmes d'Ulaanbaatar, exerçant des fonctions de cadres ou équivalents, inversent déjà la tendance du régime alimentaire classique mongol, en adoptant un régime quasi végétarien pour modeler leur corps et lui donner une silhouette semblable à celle des Occidentales. Nous pouvons ainsi même imaginer la future progression du nombre de potagers à Ulaanbaatar ou en périphérie et les liens sociaux qui seront tissés alors autour

de l'activité potagère urbaine à une plus large échelle que celle actuelle, circonscrite essentiellement à des plans d'intégration sociale de famille en difficulté de quelques ONG.

## Bibliographie

- Adijaa, B. et D. Boloož, *Conseil aux familles d'agriculteurs. Consacrer le programme de la Révolution verte* (Örhijn tarialančdad tuslamž. Nagoon huv'sgal hötölbört zoriulav), Ulaanbaatar, Catalogue de la bibliothèque publique centrale, 1998.
- Aubin, Françoise, « Anthropologie du nomadisme », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 56, 1974, p. 79-90.
- Aubin, Françoise, « Spécificité culturelle et industrialisation en Mongolie », *Revue tunisienne de sciences sociales*, n<sup>os</sup> 36-39, 1974, p. 245-277.
- Barrau, Jacques, « Plantes et comportements des hommes qui les cultivent. L'œuvre ethnobiologique d'André Haudricourt », *La Pensée*, n<sup>o</sup> 171, 1973, p. 37-46.
- Barrau, Jacques, « Plantes vivrières et patrimoine culinaire : une réflexion sur le cas provençal », *Information sur les sciences sociales*, vol. 20, n<sup>o</sup> 6, 1981, p. 925-946.
- Bianquis, Isabelle, « Vegetarian and Vegan Restaurants in Mongolia: "Tinkering" with Culinary Tradition, Mixing Global and Local Heritage », dans Sidney C. H. Cheung et Hing-wah Chau (dir.), *Foodways and Heritage. A Perspective of Safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, Conference Proceedings, Hong Kong, Chinese University of Hong Kong, 2013, p. 243-261.
- Bonnin, Philippe et Maité Clavel, « Introduction. Quand la nature s'urbanise », *Ethnologie française*, vol. 40, 2010, p. 581-587.
- Brunneton-Governatori, Ariane, « Un espace singulier. Les jardins potagers en Pyrénées centrales », *Terrain*, n<sup>o</sup> 6, 1986, p. 36-46.
- Campmajo, Pierre et Maryse Carraretto, « "Comment va le potager ?" Ethnographie du jardin potager cerdan, entre maison et montagne », *Anthropozoologica*, vol. 40, n<sup>o</sup> 1, p. 25-44.
- Ceval, Ja., « L'alimentation de base mongole » (Mongol ündesnij хүнс тэжээл), *Rol' Kočevyx narodov v civilizacii Central'noj Azii*, Ulaanbaatar, 1974, p. 307-311.

- Chevalier, Henri, « Les charrues d'Asie », *Mémoires et compte-rendu des travaux de la société des ingénieurs civils de France*, Paris, Hôtel de la société, vol. 86, 1906, p. 458-484.
- Descola, Philippe, « Le jardin de Colibri. Procès de travail et catégorisations sexuelles chez les Achuar de l'Équateur », *L'Homme*, vol. 23, n° 1, 1983, p. 61-89.
- Faucher, Daniel, « Les jardins familiaux et la technique agricole », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, vol. 14, n° 2, 1959, p. 297-307.
- Ferret, Carole, « Vers une anthropologie de l'action. André-Georges Haudricourt et l'efficacité technique », *L'Homme*, n° 202, p. 113-139, <https://journals.openedition.org/lhomme/23041>.
- Gardelle, Linda et Sandrine Ruhlmann, « La revalorisation des produits du terroir en Mongolie. Des logiques économiques, écologiques et culturelles », *Autrepart*, n° 50, 2009, p. 135-152.
- Godelier, Maurice, « Territoire et propriété dans quelques formes de sociétés précapitalistes », *La Pensée*, n° 198, 1978, p. 7-50.
- Haudricourt, André-Georges, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, vol. 2, n° 1, 1962, p. 40-50.
- Haudricourt, André-Georges et Mariel Jean-Brunhes Delamarre, *L'homme et la charrue à travers le monde*, Paris, Gallimard, coll. « Géographie humaine », 1955.
- Jolas, Tina, Yvonne Verdier et Françoise Zonabend, « Les Verts anneaux acides », *L'Homme*, vol. 13, n° 3, 1973, p. 176-186.
- Lemonnier, Pierre, « Les jardins Anga (Nouvelle-Guinée) », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 29, n°s 3-4, 1982, p. 227-245.
- Lory, Jean-Luc, « Les jardins Baruya », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 29, n°s 3-4, 1982, p. 247-274.
- Luxereau, Anne, « À quelle mode vais-je planter mes choux ? », *Terrain*, n° 6, 1986, p. 47-56.
- Ministry of Food, Agriculture and Light Industry, 2019, <http://mofa.gov.mn/exp/ckfinder/userfiles/files/tentsel20179.pdf> [en mongol], site consulté le 14 mai 2021.
- Ministry of Food, Agriculture and Light Industry, *Vegetable Production*, 2018, <http://mofa.gov.mn/exp/blog/8/71#> [en mongol], site consulté le 15 mai 2021.
- Ministry of Food, Agriculture and Light Industry, 2019, <http://mofa.gov.mn/exp/ckfinder/userfiles/files/tentsel20179.pdf> [en mongol], site consulté le 14 mai 2021.

- Mjagmaržav, D. et A. Čojzamec, *Recommandations indispensables pour planter [des graines] de pomme de terre, de légumes potagers, de fruits et de baies dans les environs de la ville d'Ulaanbaatar* (Ulaanbaatar hot orčimd töms, хүнсний ногоо, žims, žimsgene tariž hereleh zövlömj), Ulaanbaatar, 1997.
- Molnár, Ádám, « The Plough and Ploughing Among the Altaic Peoples », *Central Asiatic Journal*, vol. 26, nos 3-4, 1982, p. 215-224.
- Mongolian Statistical Yearbook / Mongol ulsyn statistikijn emhetgel*, Ulaanbaatar, Mongol ulsyn үндэсний статистикijn газар, 2014.
- Mongolian Statistical Yearbook/Mongol ulsyn statistikijn emhetgel*, Ulaanbaatar, Mongol ulsyn үндэсний статистикijn газар, 2019.
- Moreau, Yoann et Masumi Oyadomari, « Chevaucher le lombric. Interférences rythmiques entre les vivants, au Japon », *Techniques & culture*, n° 73, 2020, p. 78-97.
- Ongoodoj, Čojdongijn, *Abrégé des aliments mongols* (Mongol ideen товчоо), Ulaanbaatar, Erdem, 1991.
- Orosoo, Š., *Les légumes de récolte précoce* (Ert urgacyn ногоо), Ulaanbaatar, Hjazgaaraas caaš XXK, 2009 [1991].
- Róna-Tas, András, « Some Notes to the Agriculture of the Mongols », dans Tibor Bodrogi et Lajos Boglár (dir.), *Opuscula Ethnologica Memoriae Ludovici Biró Sacra*, Budapest, Akademiai Kiadó, 1959, p. 443-472.
- Ruhlmann, Sandrine, *L'appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*, Paris, Centre d'études mongoles et sibériennes (CEMS), coll. « Nord-Asie », 2015.
- Ruhlmann, Sandrine, « Are *Buuz* and *Banš* Traditional Mongolian Foods? Strategy of Appropriation and Identity Adjustment in Contemporary Mongolia », dans Brigitte Sébastia (dir.), *Eating Traditional Food: Politics, Identity and Practices*, Londres, New York, Routledge, 2017, p. 86-103.
- Ruhlmann, Sandrine, « Composer pour résister ou exister en Mongolie », *Techniques & Culture*, n° 74, 2020, p. 210-211.
- Ruhlmann, Sandrine, « Les “nourritures enveloppées” du Mois blanc : nourritures de fête du Nouvel An lunaire en Mongolie », *OCHA*, 2007, <https://www.lemangeur-ocha.com/texte/les-nourritures-enveloppees-du-mois-blanc-nourritures-de-fete-du-nouvel-an-lunaire-en-mongolie/>.
- Ruhlmann, Sandrine, « Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx », thèse de doctorat, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 2006, <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00346618v2/document>.



Secretariat of the State Great Hural, *Mongolia Sustainable Development Vision 2030*, Ulaanbaatar, 2016, [https://www.greengrowthknowledge.org/sites/default/files/downloads/policy-database/MONGOLIA\)%20Mongolia%20Sustainable%20Development%20Vision%202030.pdf](https://www.greengrowthknowledge.org/sites/default/files/downloads/policy-database/MONGOLIA)%20Mongolia%20Sustainable%20Development%20Vision%202030.pdf).

Sigaut, François, « Techniques et société chez les cultivateurs de tubercules : quelques réflexions critiques », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. 29, n<sup>os</sup> 3-4, 1982, p. 355-364.