

SYSTEMES TECHNIQUES ET STRATEGIES ALIMENTAIRES : L'EXEMPLE DE DEUX GROUPES D'INDIENS DE COLOMBIE-BRITANNIQUE

Sylvie BEYRIES¹

RESUME

Les stratégies alimentaires adoptées par les groupes humains ne les conduisent pas toujours à exploiter leur environnement de manière similaire. A travers deux exemples choisis en Colombie-Britannique, nous montrerons en quoi ces stratégies alimentaires traduisent les modes d'organisation sociale, économique et politique des sociétés concernées.

ABSTRACT

The food strategies adopted by human groups do not always lead them to exploit their environment in similar ways. Through two examples chosen in British Columbia, we shall show how these food strategies convey the modes of social, economic and politic organizations of the societies concerned.

Deux stratégies alimentaires sont observables par les chasseurs-cueilleurs. La première se fonde sur la récolte d'un petit nombre d'espèces. La deuxième, sur l'exploitation d'une multitude de ressources (J. Lips cité par Testart, 1982). Ces deux types d'organisation sont le reflet de choix économiques et sociaux qui vont être traités dans cet article.

Mon propos s'appuiera sur des exemples choisis dans deux tribus indiennes de Colombie-Britannique (Canada); celles-ci évoluent dans des milieux écologiques parfaitement comparables pour la faune et la flore. Il s'agit des indiens Athapaskan - Dunne-za, Beaver - de la réserve de Doig près de la ville de Fort-St-John, et des indiens Salish de l'intérieur - Shuswa², Stl'atl'imx - de la réserve Pavillon près de la ville de Lillooet. Les modes d'acquisition des produits et de gestion de l'environnement vont être mis en parallèle.

Je décrirai tout d'abord les stratégies alimentaires conduites par chacun des groupes. Ensuite, je montrerai en quoi celles-ci sont représentatives de systèmes techniques et des structures de la société. Tout au long du texte, je chercherai à mettre en évidence les données matérielles susceptibles en situations archéologiques de nous renvoyer aux modèles décrits.

¹ ERA 28 du CRA-CNRS, Sophia Antipolis, 06560 Valbonne.

² Ce groupe de natifs était Shuswap jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Actuellement ils sont rattachés au groupe Lillooet.

LA RESERVE DE DOIG (ATHAPASKAN-BEAVR)

La réserve est située à 250 m d'altitude sur le contrefort des montagnes Rocheuses, en bordure de forêt boréale. A l'origine, les Indiens habitant cette réserve étaient des chasseurs-cueilleurs non sédentaires (Brody, 1981). Le mode d'habitat était le typee. Ils se déplaçaient une grande partie de l'année selon les ressources disponibles. Aujourd'hui, de nombreux sites attestant de ces occupations sont mis au jour lors des prospections géologiques faites pour la recherche du gaz et du pétrole. Il s'agit de petits établissements avec un matériel lithique peu abondant (essentiellement de larges racloirs peu épais). Actuellement bien que sédentarisés, une grande partie des Indiens Beaver se déplacent l'été, période où la chasse est la plus intense (carte 1).

LA CHASSE

Le régime alimentaire des Athapaskan-Beaver est fondé sur la chasse. Le territoire parcouru est d'environ 9 400 km² et recèle principalement des orignaux, des cerfs mais aussi, dans la partie la plus septentrionale des caribous, des chèvres de montagnes, des marmottes, des castors, des gloutons, des ours... (carte 1). Le pistage et la trappe des animaux se pratiquent avec des objectifs différents selon les saisons : pour la recherche de fourrures l'hiver, pour l'alimentation le reste de l'année. Pour la consommation, la meilleure période se situe entre juin et septembre (Brody, 1981) (figure 1).

La gestion des carcasses de cervidés reflète une exploitation maximum des ressources carnées. Une seule méthode de découpe est pratiquée. L'animal est tout d'abord éviscéré ; la triperie est cuite et consommée rapidement. Ensuite, la tête est détachée du corps au niveau de l'atlas ; la mâchoire inférieure est séparée du reste du crâne. La moelle est consommée³ (photo 1). Le crâne est fendu afin de récupérer la cervelle. Celle-ci est utilisée plus tard lors du processus technique mis en œuvre pour la préparation des peaux.

La bête est ensuite déshabillée. Les membres antérieurs sont dissociés du corps en sectionnant les ligaments entre les omoplates et les côtes ; les membres postérieurs sont sectionnés au niveau de l'os du coxal. Les métapodes sont réservés ; ils pourront ensuite être transformés en outils comme des coeurses utilisées pour le nettoyage de la face interne des peaux. Les côtes sont séparées de la colonne vertébrale.

La préparation de la viande se fait en plusieurs étapes. Les masses musculaires sont décollées des os ; la viande ainsi obtenue est découpée en spirale pour obtenir des morceaux à la fois très grands mais surtout les plus fins possibles (photo 2). Ceux-ci (mais aussi des pièces complètes) sont ensuite mis à fumer sur de grandes structures de bois au-dessus de foyers à combustion très lente. Le temps de fumage peut durer plusieurs jours selon la masse de la pièce.

³ Cette consommation est faite toute l'année. Ce n'est pas le cas de figure évoqué par Speth (1983) où la moelle de certains os ne serait consommée qu'en période de stress alimentaire.

A l'exception des métapodes, tous les os contenant de la moelle sont cuits et cassés pour la consommer. En situation archéologique, le squelette serait donc retrouvé sous la forme d'os complètement fracturés.

LA PECHE ET LA CUEILLETTE

Actuellement, la pêche est une activité peu pratiquée. Le poisson (salmonidés et perches) est peu consommé, les rivières étant extrêmement polluées par l'exploitation du gaz et du pétrole. Autrefois, la pêche se pratiquait au début du printemps et de l'automne sur quelques sites (carte 1) : la consommation des poissons était immédiate sans aucun salage ni fumage pour la conservation (Brody, 1991).

Les végétaux sont des produits peu recherchés par les Athapaskan-Beaver. La récolte concerne les baies (fraises, myrtilles, saskatoons...) et ne se pratique donc qu'entre mai et juillet. Elle se déroule sur un espace très réduit, inclus dans le territoire de chasse ou en direction des espaces de pêche (carte 1). Ce faible recours aux végétaux est bien un choix, une alimentation végétale potentiellement variée (tubercules, racines, champignons...) étant très facilement accessible.

Dans le cas décrit ici, le système alimentaire est donc, par choix, presque complètement carné. La consommation de la totalité de l'animal (viande, abats et moelle des différents os) à laquelle s'ajoute la vitamine C apportée par la consommation des baies récoltées permet une alimentation parfaitement équilibrée.

Aujourd'hui, cette nourriture où les graisses sont toutes d'origine animale induit un risque de certains types de diabète ou maladies cardio-vasculaires. Autrefois, ce risque était fortement réduit lorsque les populations dépendaient beaucoup d'énergie à pister le gibier à pied sur les 9400 km² du territoire. Actuellement, le véhicule tout terrain a de plus en plus tendance à remplacer le mocassin. L'obésité accompagnée de diabète a une très forte tendance à se développer comme le montrent de récents travaux médicaux.

LA RESERVE DE PAVILION (SALISH DE L'INTÉRIEUR, SHUSWAP)

La réserve de Pavilion est située à 500 mètres d'altitude sur des terrasses fluviales de la rivière Fraser. La végétation est celle d'une forêt froide sub-boréale. Jusqu'au début du XIX^{ème} siècle, les habitants de cette région étaient des pêcheurs-chasseurs-cueilleurs semi-sédentaires. Les sites archéologiques montrent des villages constitués de maisons semi-enterrées circulaires dont le diamètre pouvait atteindre 20 mètres (photos 3 et 4). Des fosses de stockage y étaient associées. Les vestiges révèlent qu'elles étaient destinées à recevoir des matières carnées, et surtout du saumon.

LA PECHE

En dépit des changements intervenus depuis la deuxième guerre mondiale dans l'organisation économique de ce groupe (comme dans tous les groupes de natifs de la région), la pêche demeure encore aujourd'hui l'activité la plus importante (Romanoff, 1985; Alexander, 1992; Kennedy et Bouchard, 1992; Kew, 1992). Elle rassemble une grande partie du groupe pendant presque quatre mois chaque année (de juin à septembre) (fig. 1). De nombreux sites de pêche se trouvent tout le long de la rivière Fraser (carte 2 et photo 5). Quatre espèces de saumons sont pêchées. Sous diverses formes, ce poisson constitue encore aujourd'hui la base du régime alimentaire de la population.

Les méthodes de préparation des poissons en vue de leur conservation sont au nombre de trois. La première est la plus longue à mettre en œuvre. Il faut compter environ 15 minutes de préparation par poisson. Le but est de mettre le poisson à sécher⁴ à plat en un seul tenant (photo 6). La tête du poisson est enlevée. Il est ensuite ouvert sur le dos et l'arête dorsale conservée, elle servira à maintenir le poisson sur la structure de séchage.

La deuxième est plus rapide. Le poisson est ouvert par la partie dorsale, la colonne vertébrale n'est pas conservée. Ainsi préparé, le saumon est mis à sécher en deux parties (photo 7).

La dernière méthode est très récente. Le poisson est étêté puis les extrémités dorsales et ventrales sont supprimées lui donnant l'allure d'un parallépipède. Il est ensuite mis à sécher comme précédemment. Cette méthode se caractérise par sa rapidité mais aussi par une perte importante de chair. Ceci est propre à une situation moderne où un complément alimentaire est toujours possible à trouver dans un supermarché.

La méthode choisie dépend d'une part de l'espèce capturée et d'autre part de la quantité de poisson pêchée. Lors de pêches particulièrement productives (environ tous les 4 ans) la deuxième méthode était privilégiée. Dans ce cas, les arêtes sont soit rejetées directement dans la rivière, soit à terme évacuées dans des failles qui sont nettoyées naturellement vers la rivière lors de la fonte des neiges les hivers suivants, soit encore bouillies pour en extraire la graisse. Autrefois, cette préparation était conservée et stockée dans des boîtes en écorce ou des bouteilles fabriquées avec des peaux de saumon et permettait de disposer toute l'année de graisse pour un apport régulier (Teit, 1909). Un foyer est toujours allumé près des structures de séchage. Son rôle est de produire une fumée qui éloignera les mouches.

En situation archéologique, les vestiges laissés par cette activité sont très fugaces et sans commune mesure avec l'importance vitale qu'elle a pour la population (Beyries, 1995).

⁴ Le poisson est séché au vent à l'abri du soleil qui risque de faire rancir la graisse qui dans ce cas devient toxique.

LA CHASSE

La chasse concerne les cervidés : l'orignal mais surtout le cerf abondant dans cette zone forestière. Jusqu'au début du siècle, un plus grand nombre d'espèces étaient recherchées (marmotte, lièvre, porc-épic, lynx, écureuil...) aussi bien pour la nourriture que pour la fourrure (Teit, 1909, Alexander, 1992). La chasse se pratique au sommet des montagnes (photo 8), à des postes de guet fixes (carte 2).

La technique de chasse est donc différente de celle précédemment décrite puisque le gibier n'est pas pisté. La chasse peut se pratiquer seul ou par groupe de 3 à 7 personnes. Elle se déroule essentiellement pendant un peu moins de trois mois par an (septembre-novembre).

Traditionnellement, trois méthodes de traitement des carcasses sont pratiquées par cette communauté Salish (Beyries, 1993). Chacune d'elles correspond à une situation particulière. Pour leur rapide description, je regrouperai deux d'entre elles qui se distinguent moins par la technique de découpe que par le choix des pièces prélevées. Signalons que l'animal n'est qu'exceptionnellement préparé sur le site d'abattage, les traces de sang sont nettoyées, leur présence éloignerait les autres bêtes.

Pour les méthodes 1 et 2, la bête est d'abord éviscérée. Les métapodes sont ensuite enlevés. La tête est découpée au niveau de l'atlas. L'animal est déshabillé. Les membres antérieurs sont séparés en sectionnant les ligaments entre les omoplates et les côtes. Les côtes sont sciées partiellement le long de la colonne vertébrale afin de les casser par flexion. Les membres postérieurs sont retirés avec l'os du coxal.

A ce niveau, deux modalités sont observables tributaires selon les conditions météorologiques. Par temps clément, la viande de l'animal est préparée pour être conservée sur place (camps de chasse). Par temps pluvieux, seuls les membres postérieurs, antérieurs et les côtes sont emportés au village permanent où la viande sera préparée. Les parties molles de la bête sont transportées dans la peau. Le reste de la carcasse est abandonné.

La dernière méthode n'est plus pratiquée actuellement. Elle l'était lorsque les chasseurs étaient éloignés du camp de chasse et que l'on avait des difficultés de transport (absence de chevaux).

Après avoir vidé l'animal, les pattes étaient déshabillées afin de pouvoir sectionner les métapodes. La peau était ensuite décollée. L'animal retourné sur sa partie antérieure, on découpait la viande autour de l'atlas, puis le long de la colonne vertébrale, enfin autour de la queue. La viande était décollée transversalement sur les côtes. Une entaille était faite alors longitudinalement sur les pattes, puis la viande était décollée transversalement sur chacune d'elles. La bête était ainsi désossée sans être désarticulée. En situation archéologique, il ne resterait qu'un squelette en connexion sans aucune structure qui puisse suggérer la nature anthropique des vestiges. Actuellement, la viande est conservée généralement par congélation. Autrefois elle était tranchée en lamelles fines

mises à sécher sur des structures de bois légères et non permanentes. La conservation se faisait alors dans des fosses en alternant la viande et des baies de genièvre. Aujourd'hui elle est conservée de la même façon dans des caves.

Dans certains cas et quelle que soit la méthode de découpe choisie, les métapodes de l'animal peuvent être transformés en outils destinés au travail des végétaux, de la peau ou utilisés pour la pêche. Les os longs étaient autrefois éventuellement fracturés pour en consommer la moelle. Les côtes, généralement consommées, étaient parfois transformées en claies ou bien (encore aujourd'hui) en outils destinés au travail de la peau. La quantité de vestiges potentiels laissée par ces activités est très variable et dépend des choix techniques réalisés.

LA CUEILLETTE

La cueillette de végétaux a deux objectifs : l'un alimentaire, l'autre artisanal. Une grande variété d'espèces est donc recherchée. Selon leur destination, celles-ci sont recueillies à des saisons différentes. Pour la consommation, les espèces sont récoltées sous différentes formes : racines, bulbes, tiges, légumineuses, gousses, fleurs, baies (Turner, 1992). L'artisanat couvre un très large registre : vanneries, boîtes ou canoës d'écorce, vêtements de fibres (Teit, 1909; Stewart, 1984). Le territoire de collecte est de 1000 km² (carte 2).

Le régime alimentaire varié de cette société contraste fortement avec le précédent. Il faut cependant noter la très forte dépendance vis-à-vis de certains produits indispensables comme les graisses provenant des saumons. En effet, des effondrements de terrasses fluviales dans la rivière, en empêchant la remontée des poissons à certaines époques, ont pu entraîner des famines et des carences alimentaires très importantes (Richard et Rouseau, 1987; Drake-Terry, 1989).

STRATEGIES ALIMENTAIRES ET SYSTEMES TECHNIQUES

Les deux exemples choisis révèlent des choix économiques différents alors même que les groupes sont confrontés à des écosystèmes parfaitement comparables. Cette situation se traduit par des stratégies alimentaires distinctes en liaison avec des modes de gestion spécifiques de leur territoire. Corrélativement, cette variabilité des choix économiques implique et se traduit par des choix techniques distincts. Enfin, l'organisation sociale de ces deux groupes apparaît, elle aussi, différente.

Chez les Athapaskan-Beaver non sédentaires, chasse, pêche et cueillette sont associées dans le temps et dans l'espace. Le territoire exploité est très vaste; la chasse est dominante; c'est autour d'elle que s'organisent les systèmes alimentaire et technique.

Chez les Salish-Shuswap, semi-sédentaires, les complémentarités écologiques sont exploitées au maximum; le territoire est beaucoup plus restreint avec cependant une grande diversité des biens recherchés. Les sites de pêche sont

sur les terrasses, les sites de chasse aux interfluves et les territoires de cueillette à flanc de coteau. La pêche est la principale source alimentaire du groupe.

Chez les Athapaskan-Beaver, aucune variabilité significative n'est observable en ce qui concerne les méthodes de découpe ou de préparation des animaux. Chez les Salish-Shuswap, les procédés sont variés (aussi bien pour les mammifères que pour les poissons) et les solutions adoptées correspondent à des situations sociales, climatiques ou encore écologiques spécifiques.

La cueillette, bien que pratiquée dans les deux groupes n'a pas les mêmes implications. Dans un cas, elle est très spécialisée (baies) et vise uniquement des fins alimentaires⁵. Dans l'autre cas, la perspective alimentaire existe, mais elle n'est pas spécialisée (baies, plantes, tubercules, racines...) (Turner, 1992). En outre, s'ajoute à cette collecte, une recherche de nombreux végétaux (écorces, fibres...) destinés, après des traitements spécifiques, à la production de biens techniques. La récolte de matières présentant des qualités optimales pour la réalisation d'objets artisanaux se fait à des époques précises. Les écorces par exemple doivent être levées et travaillées préférentiellement au printemps au moment où la sève monte. A cette période le bois est souple et sa mise en forme facile.

De plus, dans le premier groupe, l'organisation économique est saisonnière (Testart, 1982) et s'articule essentiellement autour de l'animal ; celui-ci fournit la nourriture et les biens matériels. Il s'agit d'un système technique simple que l'on peut qualifier de "circulaire" (fig. 2). Celui-ci ne vise à produire que les biens de subsistance nécessaires pour un cycle annuel. La production d'un surplus n'est pas recherchée⁶ (fig. 3,a). Le système d'organisation sociale est peu complexe.

Dans le deuxième cas, l'organisation économique et sociale était très complexe (avec la présence d'esclaves et d'une élite héréditaire). Elle était fondée sur la hiérarchie, l'accumulation de biens et la redistribution (Sahlins, 1972). Ce fonctionnement induit une forte complexité du système technique⁷. L'ensemble du système est articulé autour d'une très forte interaction des différents éléments qui le composent. Le système technique peut être qualifié "d'arborescent" (fig. 4). Il vise à produire des biens de subsistance et permet la production des biens de prestige. A côté des productions nécessaires à la survie de la communauté, un surplus et un stockage de biens (alimentaire et de prestige) constituent une réserve sollicitée aux périodes moins fastes (famines) en vue d'échanges⁸ ou de

⁵ Au printemps il arrive que certaines personnes lèvent des écorces en vue de la fabrication d'une structure circulaire qui permet de tendre les peaux de tambours. Cependant, ceci ne concerne que quelques personnes, les joueurs de tambours, uniquement les années où ils doivent fabriquer un nouvel instrument. Bien que présente, je pense que cette activité peut être considérée comme marginale.

⁶ Il s'agit d'un surplus permanent ou surproduit social (Mandel, 1962).

⁷ Par exemple, la fabrication de vêtements de peau pour les classes dominantes et de vêtements en fibres végétales pour les classes inférieures (Hayden, 1990).

⁸ Certains biens introuvables à l'intérieur des plateaux étaient autrefois très recherchés par les Salish-Shuswap ; c'est le cas par exemple des dentales que possédaient les Salish de la côte eux. Il existait un mystère sur l'origine de ce coquillage. De plus, ce coquillage était considéré comme un os inversé (la coquille était l'os de l'animal et la viande se trouvait à l'intérieur de celui-ci) ce qui lui conférait un statut très privilégié (Lévi-Strauss, 1991).

dons. Il s'agit d'une société de potlatch qui impose une production et une accumulation toujours plus importante (fig. 3b).

Si l'on admet que les stratégies d'exploitation du territoire sont le reflet de besoins générés par des organisations sociales spécifiques, alors le mode d'acquisition des biens de subsistance est hautement significatif de la complexité sociale. Nous disposons dès lors de la possibilité d'analyser les vestiges archéologiques en remontant au-delà de la sphère technique.

Ainsi, les études concernant les restes fauniques (espèces chassées, périodes de chasse, méthodes d'exploitation de la faune, types de gestion des produits animaux...), les données relevant des différentes exploitations du territoire et des autres domaines techniques..., permettent d'appréhender le statut des sites étudiés : halte de chasse, camp de base... Puis, la comparaison des stratégies d'acquisition et de gestion des biens en étroite relation avec des analyses fonctionnelles des outillages, nous montre le degré de complexité des interrelations existant entre ces sous-systèmes. Ce sont ces degrés de complexité qui permettent d'inférer de la nature des systèmes culturels et sociaux

REMERCIEMENTS

Je remercie le Ministère des Affaires Etrangères qui a financé les missions qui sont à l'origine de ce travail. Que les Natifs des réserves de Pavilion et de Doig soient assurés de ma gratitude.

BIBLIOGRAPHIE

- ALEXANDER D., 1992,
Salmon availability, technology, and cultural adaptation in the Fraser river watershed. In B. Hayden (ed.) *A complex culture of the British Columbia plateau : traditional Stl'átł'imx resource use*, UBC press, p. 177-221.
- BEYRIES S., 1993,
Expérimentation archéologique et savoir-faire traditionnel : l'exemple de la découpe d'un cervidé. *Technique et culture*, n° 22, p. 53-79.
- BEYRIES S., 1995,
Préparation et stockage des saumons sur la Fraser (Colombie-Britannique). *Anthropozoologica*, n° 21, p. 123-130
- BRODY H., 1981,
Maps and dreams. Douglas and McIntyre, Vancouver, 294 p.
- DRAKE-TERRY J., 1989,
The same as yesterday : the lillooet chronicle the theft of their lands and resources. Lillooet Tribal Council, 340 p.
- HAYDEN B., 1990,
The right rub : hide working in high ranking households. In Knutsson (ed.) *The interpretative possibilities of microwear studies*, Societa archaeologica Upsaliensis, p. 89-102.
- HAYDEN B., (ed.), 1992,
A complex culture of the British Columbia plateau : traditional Stl'átł'imx resource use. UBC press, 568 p.
- KENNEDY D.I.D. et BOUCHARD R., 1992,
Traditional and contemporary land and resource use by Ts'kw'aylaxw and Xáxli'p bands. In B. Hayden (ed.) *A complex culture of the British Columbia plateau : traditional Stl'átł'imx resource use*, UBC press, p. 266-354.
- KEW M., 1992,
Fraser Lillooet salmon fishing. In B. Hayden (ed.) *A complex culture of the British Columbia plateau : traditional Stl'átł'imx resource use*, UBC press, p. 177-221.
- LEVI-STRAUSS C., 1991,
Histoire de lynx. Plon, Paris, 359 p.
- LIPS L., 1928,
Die Anfänge des Rechts an Grind und Boden bei den Naturvölkern und der begriff der Erntevölker. In *Festschrift für P. W. Schmid*.

- MANDEL E., 1962,
Traité d'économie marxiste, vol. 1. 10/18, Union générale d'édition, Paris,
308 p.
- RICHARD T.H. et ROUSEAU M.K., 1987,
Late prehistoric cultural horizon on the canadian plateau. Department of
archaeology, Simon Fraser University, publication n° 16, 102 p.
- ROMANOFF S., 1985,
Fraser Lillooet salmon fishing? *Northwest Anthropological Research
Notes*, 19(2):119-60.
- SAHLINS M., 1972,
Age de pierre, âge d'abondance : l'économie des sociétés primitives.
Bibliothèque des Sciences Humaines, Galimard, Paris, 409 p.
- STEWART H., 1989,
Cedar. Douglas and McIntyre, Vancouver, 189 p.
- SPETH J. D., 1983,
Bison kills and bone counts : decision making by ancient hunters.
Prehistoric archaeology and ecology series, Chicago press, 227 p.
- TEIT J., 1909,
The Shuswap Indians. *Memoirs American Museum of Natural History*,
vol. 4, p. 443-756.
- TESTART A., 1982,
Les chasseurs-cueilleurs ou l'origine des inégalités. Société
d'ethnographie, Paris, 254 p.
- TURNER N., 1992,
Plant resources of the Stl'átl'imx (frase river Lillooet) people : a window
into the past. In B. Hayden (ed.) *A complex culture of the British Columbia
plateau : traditional Stl'átl'imx resource use*, UBC press, p. 405-469.



Photo 1 : Réserve de Doig (Indiens Athapaskan-Beaver); fumage de pièces entières et d'une mâchoire d'original.



Photo 2 : Réserve de Doig (Indiens Athapaskan-Beaver); fumage de viande d'original.



Photo 3 : Réserve de Pavilion (Indiens Salish-Shuswap); maison circulaire enterrée construite en 1995.



Photo 4 : Site de Keetley Creek (fouilles B. Hayden). Les structures circulaires correspondent à des maisons écroulées du type de celle montrée précédemment.



Photo 5 : Site de pêche collective installé sur une terrasse de la rivière Fraser.



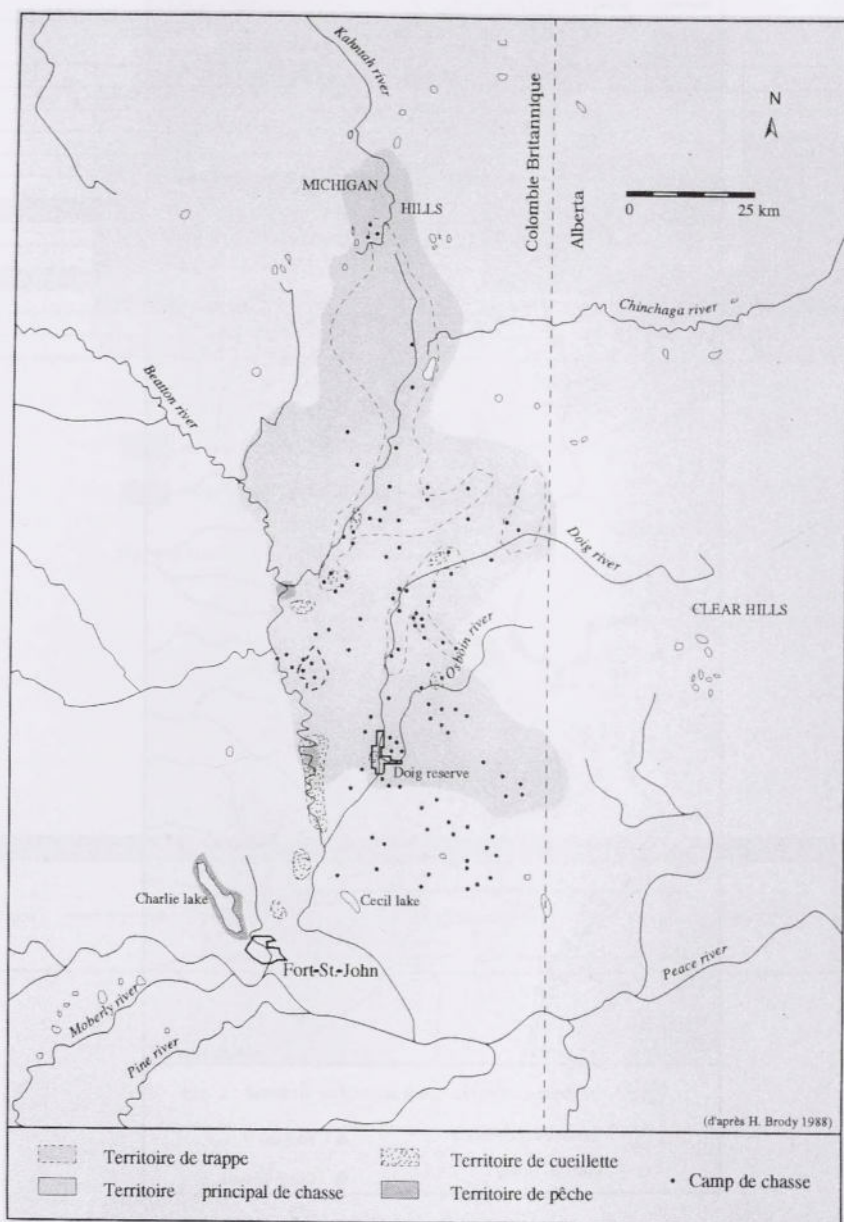
Photo 6 : Méthode de préparation du saumon la plus traditionnelle; le poisson est mis à sécher à plat en un seul morceau.



Photo 7 : Méthode de préparation permettant de mettre le poisson à sécher en deux morceaux.



Photo 8 : Situation des sites de chasse des Indiens Salish-Shuswap.



Carte 1 : Répartition des territoires de chasse, cueillette et pêche pour les Indiens de la réserve de Doig.



Carte 2 : Répartition des territoires de cueillette, des pêcheries et des postes de chasse.

Athapaskan Beaver			Période d'exploitation du territoire	Salish Shuswap		
Pêche	Chasse	Cueillette		Pêche	Chasse	Cueillette
			janvier			
			février			
			mars			
			avril			
			mai			
			juin			
			juillet			
			août			
			septembre			
			octobre			
			novembre			
			décembre			



-  Acquisition essentiellement pour des activités techniques
-  Acquisition pour l'alimentation

Fig. 1 : calendrier d'exploitation des sites et territoires d'acquisitions:

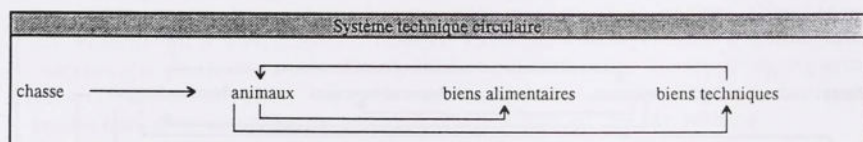


Fig. 2 : Système technique des Athapaskan-Beaver.

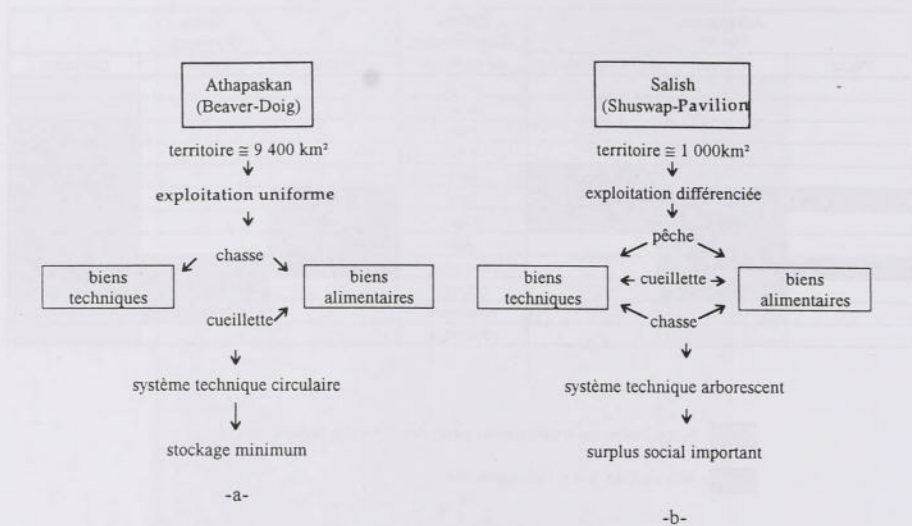


Fig. 3 : Gestion des ressources pour les deux groupes.

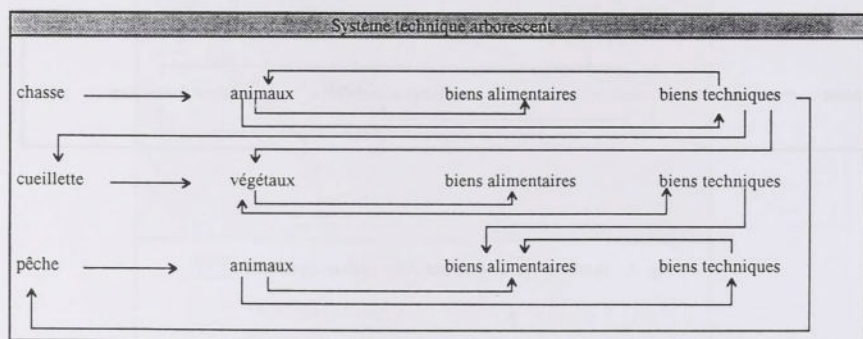


Fig. 4 : Système technique du groupe Salish-Shuswap.