



HAL
open science

Bien manger, c'est manger beaucoup : comportements alimentaires et représentations corporelles à Tahiti

Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. Bien manger, c'est manger beaucoup : comportements alimentaires et représentations corporelles à Tahiti. Sciences Sociales et Santé, 2008, 10.1684/ss.2008.0405 . hal-02970499

HAL Id: hal-02970499

<https://hal.science/hal-02970499v1>

Submitted on 18 Oct 2020

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

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

Bien manger, c'est manger beaucoup : comportements alimentaires et représentations corporelles à Tahiti[□]

Christophe Serra-Mallol*

Résumé. La montée préoccupante de l'obésité en Polynésie française, avec un taux moyen de prévalence quatre à cinq fois supérieur à celui de la métropole, et des pathologies liées (diabète, hypertension artérielle, maladies cardio-vasculaires...), a été mise en évidence depuis une dizaine d'années, ne prenant toutefois en compte que l'aspect nutritionnel. Notre propos est de mieux comprendre le développement de l'obésité par la considération des déterminants culturels de l'alimentation et des facteurs sociaux. Nous montrerons que des représentations du corps issues de la période pré-européenne et la transformation rapide des pratiques alimentaires polynésiennes vers un modèle occidentalisé jouent un rôle important dans ces pathologies.

Mots clés : alimentation, représentations, image du corps.

Dans toute la Polynésie, l'abondance de la nourriture au moment des festins communautaires revêt une importance particulière. Elle a été constatée dès les premiers contacts avec les Européens, ainsi que la valorisation des corpulences fortes. Mais les changements qui ont marqué ces sociétés insulaires au cours des deux derniers siècles - christianisation rapide, colonisation européenne, dépendance économique extérieure- ont eu des conséquences notables sur l'état de santé de leurs populations.

L'obésité et les pathologies liées à la surcharge pondérale (diabète, hypertension artérielle, maladies cardio-vasculaires...) atteignent des niveaux record dans la plupart des territoires insulaires polynésiens du Pacifique, et en particulier ceux qui ont connu une croissance économique forte aux cours des décennies passées, comme les territoires d'outre-mer français, les Etats associés de la Nouvelle-Zélande et des Etats-Unis ou encore l'île de Nauru. Notre propos dans cet article est de mieux comprendre le développement de l'obésité en Polynésie française, et notamment dans les zones les plus urbanisées comme l'agglomération de Papeete, par la prise en compte des déterminants sociaux, mais également

* Christophe Serra-Mallol, anthropologue, CETSAH Paris - IRIDIP Papeete, BP 2107, 98713 Papeete (Tahiti), Polynésie française, email : csm@mail.pf

économiques, politiques et symboliques¹, de l'alimentation tahitienne². Nous montrerons ainsi que les représentations du corps issues de la période pré-européenne et la transformation rapide des pratiques alimentaires polynésiennes vers un modèle mixte traditionnel-occidentalisé et post-colonial semblent jouer un rôle important dans ces pathologies, et peuvent expliquer pourquoi à Tahiti aujourd'hui encore bien manger c'est manger beaucoup.

Du mythe à l'abondance nouvelle

Des pratiques anciennes d'alimentation entre abondance et disette

A l'exemple de la plupart des sociétés traditionnelles qui valorisent la charge intestinale et le sentiment de « plénitude » qu'elle engendre (Garine, 1996b : 14), l'« appétit » des anciens Tahitiens a souvent été mis en évidence par les premiers observateurs. Les *Journaux* des premiers Européens regorgent ainsi de descriptions de festins plantureux, où l'abondance des mets et le volume ingéré par les commensaux étonnent autant les voyageurs. On peut citer la description d'un repas par Joseph Banks qui met en évidence le volume important consommé par un seul mangeur : trois fruits de l'arbre à pain, deux ou trois poissons, quatorze ou quinze bananes sucrées et plantain, et une grosse part de *po'e* de *'uru* et bananes sucrées (Beaglehole, 1962, cité dans Oliver, 2002 : 98). Ce type de consommation devait être exceptionnel, limité aux personnes de haut rang ou aux périodes de large disponibilité alimentaire, en s'adaptant ainsi à l'alternance de relative abondance et de disette. N. Pollock (1992 : 57 et 192) note également qu'à Tonga les chefs mangeaient au moins le double du volume consommé par les gens du commun, et qu'il devait être par conséquent important socialement et symboliquement qu'un chef mange des quantités énormes de nourriture.

Il ne faut donc pas pour autant généraliser des pratiques exceptionnelles liées à des occasions festives et cérémonielles et à l'alimentation d'une élite, celle-ci constituant souvent la seule source d'information des premiers Européens. Ces pratiques plantureuses d'alimentation, même exceptionnelles, devaient être limitées aux îles hautes où les ressources

¹ Nous nous inscrivons ainsi dans une perspective dynamique considérant la culture d'un groupe social plus comme un « construit », un réseau de significations issu de l'analyse des pratiques et représentations des acteurs en interaction constante avec les changements de leur environnement social, que comme un « donné », un objet réifié et figé une fois pour toutes et auquel les individus seraient soumis.

² Nous entendons par société tahitienne le groupe social résidant dans les Îles de la Société, et se définissant et fonctionnant suivant des valeurs dites tahitiennes (Lévy, 1973 : xv-xvi, Oliver, 1974 : I 5-6) ou plus largement *ma'ohi* (Saura, 2004 : 119-137).

étaient relativement plus abondantes que sur les atolls coralliens. Toutefois, même dans cet environnement où les disponibilités alimentaires étaient moins variées et abondantes, l'obésité était également admirée (Oliver, 2002 : 98).

Le mythe tahitien du Paradis retrouvé tel qu'il transparaît dans les écrits des premiers visiteurs doit également être pris en compte. Le mythe d'un Tahiti édénique ne résiste ainsi pas au second regard porté sur l'île en matière de partage des richesses et d'abondance des repas quotidiens. Le premier regard, le premier contact, est celui du don munificent, de l'abondance naturelle et des festins qui se suivent. Le deuxième regard saisit la monotonie du quotidien alimentaire, la distinction des rangs, les restrictions liées au statut, et l'alternance de période de disette avec des périodes de fête et de suralimentation, comme dans l'ensemble du Pacifique insulaire (Pollock, 1995 : 359). L'abondance alimentaire à profusion et librement disponible ne constitue donc en fait qu'une représentation des Occidentaux, généralisée à partir de l'accueil qui leur est fait et de l'observation mal comprise des différentes cérémonies. Car une fois passé ce premier regard, le deuxième regard posé sur Tahiti est celui d'une abondance socialement limitée (Serra Mallol, 2005). Même Bougainville (1982 : 267 et 574), qui pourtant par ses récits du « bon sauvage » contribuera à lancer le mythe d'un Tahiti édénique, est obligé de le reconnaître : l'abondance est très inégalement répartie, les aliments ne sont pas disponibles pour tous.

L'abondance perçue de prime abord n'est qu'une abondance rituelle, à l'occasion de festins cérémoniels, et de surcroît saisonnière, suivant le rythme annuel de fructification de l'arbre à pain.

Quotidien et festif

L'alimentation des anciens Tahitiens suivait le rythme de l'abondance naturelle et de la disette, avec des cérémonies festives qui punctuaient l'alternance des deux grandes saisons tropicales. Le quotidien alimentaire tahitien était celui de l'uniformité, fait de gestes répétés depuis l'enfance avec quelques produits, toujours les mêmes : fruit de l'arbre à pain ou *'uru* en morceaux ou préparé, bananes plantains, *taro*, patates douces et ignames, noix de coco, eau de mer pour saler les sauces, agrémentés de poissons cuits sur un petit feu de pierre de corail ou de pierres volcaniques. C'est le temps de l'irrégularité, les aliments étant fournis selon la disponibilité. Nous renvoyons ici aux descriptions précises et systématiques de la séparation

entre « aliments de base » et « aliments de disette » dans les écrits des premiers Européens³. Le quotidien était le temps de la frugalité au moins qualitative, du fait de l'absence de mets de choix, et de la monotonie alimentaire ou de son uniformité, l'ingestion répétée du même aliment de base possédant une valeur sécurisante sans doute fortement appréciée.

Le quotidien est de l'ordre du profane, le festif est de l'ordre du sacré. Le festif ('oro'a) était le temps du regroupement communautaire, du « manger ensemble », du bien-être partagé après le rite qui avait sacralisé ce moment privilégié de l'alimentation en groupe. Il était lui-même support de rites, dont un mode préparation et de répartition des aliments qui répondait aux normes et à la hiérarchie sociales. Goldman (1970 : 502) posait déjà que le modèle polynésien du festin était relié à des concepts fondamentaux de statut, de stratification, et de pouvoir des chefs : il constituait le don maximum, sans contre don équivalent possible. A travers l'offrande d'un festin par un chef à sa communauté, le but n'était pas tant la générosité du don, mais d'honorer l'abondance et donc la productivité en concentrant une partie du don dans la consommation immédiate et ses excès alimentaires. Les comportements de « glotonnerie » relevés par les premiers Européens correspondaient sans doute aux moments rituels et festifs, où chacun mangeait beaucoup et vite, et aux excès démonstratifs d'un *ari'i*. Le même comportement est avéré dans tout le Pacifique insulaire, comme l'avait noté Malinowski (1989 : 232) à propos des îles Trobriand : « La quantité de nourriture, consommée ou à consommer, est ce qui compte le plus. 'Nous nous gaverons jusqu'à ce que nous vomissions', voilà le lieu commun de tous les festoiments ».

Les moments d'excès alimentaire étaient donc réservés aux festins cérémoniels, et aux démonstrations de prestige, occasions de gigantesques déploiements de nourriture, et constituaient un élément important dans tous les rites des anciens Polynésiens. Selon Goldman, ils en représentaient même l'élément central, compte tenu de l'importance de l'aliment comme médium et du fait que tous les membres importants de la communauté participaient au festin, vivants, morts et dieux (Goldman, 1970 : 195-196) : en Polynésie, la nourriture partagée est le signe de l'appartenance à une même communauté⁴. Les cérémonies qui marquaient le début et la fin de la période d'abondance constituaient l'occasion de tels festins, la ventrée étant le meilleur moyen d'assurer le stockage de denrées périssables dans de

³ Cf. notamment à Morrison (1989 : 116-117), Parkinson (1984 : 34), Scemla (1999 : 824).

⁴ Selon le principe d'incorporation énoncé par Claude Fischler (1990 : 66-70), en incorporant l'aliment, l'individu fait plus qu'incorporer tout ou partie de ses qualités intrinsèques, il en incorpore également sa charge imaginaire, les vertus qui lui sont attribuées. Et de façon symétrique, l'absorption de la nourriture incorpore le mangeur dans un système culinaire propre au groupe. L'incorporation est ainsi fondatrice de l'identité non seulement individuelle (je suis ce que je mange) mais collective (je suis parce que je mange telle nourriture avec

nombreuses sociétés soumises à une alimentation irrégulière (Garine, 1979 : 76). Ce culte de la nourriture pouvait être « extrêmement coûteux et fort gênant pour les personnes qui devaient fournir les provisions » comme l'indique Ellis (1972 : II 868-869), mais nous paraît essentiel à la compréhension de l'ancienne structure sociale tahitienne.

L'irrégularité de l'alimentation, entre périodes « maigres » et périodes « grasses », était ainsi une des constantes de l'alimentation des anciens Polynésiens.

Des pratiques d'engraissement systématisé : le rite du ha'apori

L'importance de l'aspect physique et de la présence corporelle a été relevée chez tous les insulaires du Pacifique (Becker, 1995), mais était particulièrement marquée à Tahiti. Dans les mythes anciens, les espèces animales et végétales étaient issues du corps des Dieux, ou de ceux des hommes eux-mêmes issus des précédents. Le corps humain représentait donc le microcosme du macrocosme divin des Tahitiens, il était à la mesure du monde et de l'univers, et donc particulièrement sacralisé, à l'image des conceptions traditionnelles du corps partie d'un tout (Le Breton, 2005 : 16-20).

Les corpulences fortes constituaient un trait physique très apprécié des anciens Polynésiens, et des Tahitiens en particulier comme le signale Teuira Henry (2000 : 282) : « Aux yeux des Tahitiens l'embonpoint était signe d'élégance et caractéristique des personnes de sang royal ». En effet, il semble que le surpoids caractérisé, l'obésité permanente, ait été un trait physique attribué aux chefs dans toutes les sociétés polynésiennes (Pollock, 1992 : 197). La corpulence était le signe de leur place dans la structure sociale, le symbole même du bien-être de la communauté tout entière. Quand les premiers observateurs européens citent des exemples de Tahitiens obèses, il s'agit dans la grande majorité des cas de chefs ou de leurs familles⁵.

Une nourriture appropriée et abondante, des « cures » d'engraissement, des soins insistants portés au corps et une inactivité physique patente (Cook, 1998 : 58), constituaient les ingrédients pour faire des chefs des obèses aux yeux des Européens, et le symbole de la fertilité de leurs terres, de la générosité des dieux à leur égard et du prestige de leur

tels commensaux en telle occasion). La place centrale de l'aliment dans la symbolique rituelle des anciens Polynésiens donne au principe d'incorporation, valable dans toutes les sociétés, une valeur explicative accrue.

⁵ Cook (1998 : 43 note 11) décrit la chéfesse Obiriha comme la femme « la plus grosse que j'aie jamais vue », « a fat, bouncing, good looking dame » selon Parkinson (1984 : 21). Rodriguez (1995 : 60) caractérise le chef Taitoa en ces termes : « celui-ci était un homme si gros et difforme dans sa taille que dans de nombreuses occasions où il fut pour la première fois à côté de nous, le Commandant ne put réussir à le faire monter dans

communauté aux yeux des Tahitiens. La pratique tahitienne du *ha'apori* (engraissement) a été relevée dans une bonne partie du Pacifique insulaire oriental : sur les îles Manihiki-Rakahanga, Mangaia, Mangareva, l'île de Pâques (Goldman, 1970 : 498), et l'île de Rurutu (Vérin, 1969 : 157). Les personnes soumises au *ha'apori* étaient enfermées à l'ombre dans des maisons ou *fare*, et nourries abondamment d'une préparation à base de *popoi* ou '*opio*, mélange de fruits (bananes) et de '*uru* fruit de l'arbre à pain écrasé, auquel on ajoutait de l'eau pour lui donner une consistance semi-liquide. Tout mouvement, tout exercice étaient proscrits, à part le bain quotidien et les « besoins naturels » : elles mangeaient et dormaient autant qu'elles le pouvaient selon Moerenhout (1959 : I 286). Il s'agissait d'une pratique plutôt réservée aux jeunes et aux femmes. Une fois « engraisés » de façon telle « qu'ils sont tellement gras qu'ils peuvent à peine respirer et il leur faut plusieurs semaines avant de pouvoir marcher à quelque distance » (Morrison, 1989 : 177), les individus soumis au *ha'apori* étaient présentés en public à leur chef pour qu'il apprécie la rondeur de leurs corps. La même pratique est relevée à Puka Puka et à Mangareva par Buck⁶ qui précise que cette pratique concernait principalement les aînés des garçons de chaque famille et que si les garçons vomissaient leur nourriture par trop-plein, ils devaient manger de nouveau ce qu'ils avaient rejeté.

Les interprétations données à une telle pratique sont nombreuses. On a fait l'hypothèse qu'il pourrait s'agir d'une pratique « d'imitation » des caractéristiques physiques des classes supérieures de la société polynésienne, qui du fait de leur statut mangeaient de la meilleure nourriture et en volume plus important, ou encore d'une survivance des pratiques encouragées à l'occasion des longs voyages océaniques où la nourriture emportée était nécessairement limitée et pendant lesquels la survie dépendait essentiellement des réserves corporelles en graisse. Selon nous, il s'agissait d'un rite de passage d'un culte polynésien de l'abondance, le *ha'apori* permettant de se préparer à l'arrivée de l'abondance pour les '*arioi*⁷ actifs, et constituant une initiation pour les prétendants. Il existait un mois de l'année (*marama ha'apori* ou mois de l'engraissement) où les chefs '*arioi* choisissaient les individus admis à entrer dans la confrérie : l'engraissement aurait donc précédé l'entrée chez les '*arioi*, en constituant un rite de passage pour l'admission au premier grade. Notre analyse est donc ici

notre frégate à cause de sa difformité ». M. Sahlins décrit dans les mêmes termes, « un colosse, gros et gras », le chef suprême à Hawaïi (Sahlins, 1989 : 32).

⁶ Buck, 1930 : 117 cité dans Oliver, 2002 : 128.

⁷ Au moment du contact avec les premiers Européens, les '*arioi* constituaient un société ou « confrérie » comprenant des centaines et peut-être même des milliers de membres des deux sexes. Ils étaient les porteurs d'un culte du dieu '*Oro* et de l'abondance basée sur la fertilité agraire, qui honoraient la sexualité humaine en relation avec la fertilité naturelle, d'où son importance dans la stratification sociale basée sur la maîtrise de la production.

différente de celle de J.F. Baré quand il écrit que « l'un des buts essentiels de certaines fêtes populaires était de manger le plus possible, et *tous les Ma'ohi* réservaient périodiquement une partie de leur temps à s'engraisser (*ha'apori*) » (Baré, 1987 : 51, c'est nous qui soulignons). En effet, rien ne permet d'inférer cette pratique périodique à toute la population. Le *ha'apori* en tant que tel était réservé à certaines personnes en des périodes bien déterminées de leur existence, aux classes les plus élevées de la société *ma'ohi* ou à des rites de passage car comme l'indique Oliver, n'importe qui ne pouvait pas se permettre le luxe de passer des semaines entières sans autre activité qu'une continuelle glotonnerie (Oliver, 1974 : I 435).

Engraissement et rites d'abondance

Les rituels d'engraissement pratiqués en Polynésie auraient été associés à la beauté physique et à la fertilité, et sont à analyser dans une optique sociale, maintenir la cohésion de la société, aussi bien que biologique, accroître les chances de fertilité féminine et assurer la reproduction de la société. La même pratique d'engraissement systématique et institutionnalisée a été relevée dans des sociétés où règne une forme d'anxiété alimentaire du fait de graves pénuries saisonnières : c'est le cas des Annang au Nigéria (Pollock, 1995 : 357), des femmes sahariennes Maures et Tuareg (Garine, 1979), ou des Massa du Cameroun qui font subir, au moment où s'annonce la période de pénurie saisonnière, une cure d'engraissement spectaculaire à certains jeunes gens, substituant ainsi une prospérité symboliquement créée par l'homme à une situation de disette naturelle et régulière (Garine, 1996a : 40). L'engraissement volontaire et prolongé est un élément central de l'ancien culte tahitien de l'abondance, et dont le rapport particulier au corps se retrouve jusqu'à aujourd'hui. Systématisées et réservées à une minorité, les pratiques d'engraissement renforcent et illustrent le statut social de ceux qui s'y adonnent, au point de tracer une ligne de démarcation entre « sur-nourris » et les autres, visible morphologiquement, comme le remarquent Cook (1998 : 54) et Ellis (1972 : I 74). Hormis les périodes de festins et de « gavage » général strictement encadrées, l'abondance alimentaire est donc limitée à des groupes dont une des fonctions est justement de symboliser et garantir l'abondance naturelle. Au total, plus qu'une simple société de l'abondance « naturelle », la société polynésienne pré-occidentale est une société de l'abondance relative socialement limitée, par le jeu croisé de la redistribution, de l'imposition d'interdits temporaires et permanents et de périodes de surconsommation de masse. Abondance et restriction allaient de pair, indissociables comme les deux visages du dieu dominant 'Oro.

Christianisation, colonisation et transition alimentaire

La christianisation de la société tahitienne et le rapport à l'aliment

Pendant les dix à quinze premières années de présence des premiers missionnaires protestants dans les îles de la Société, soit jusqu'à cinquante ans après le premier contact avec les Européens en 1767, le message chrétien a du mal à s'installer dans le système de pensée tahitien. Car le changement de déité demande aux Tahitiens un retournement métaphysique complet : accepter de passer de dieux mangeurs, qui réclament constamment leur part de nourriture végétale, animale et humaine, se délectant de l'âme humaine qu'ils râpent comme de l'amande de coco, à un dieu « mangé » sous la forme de l'hostie, doux et bienveillant, et qui ne réclame aucun sacrifice. Mais si le Dieu chrétien ne réclame pas d'être nourri, et donc n'impose pas de sacrifices, il ne peut alors assurer de réciprocité, valeur centrale dans le système tahitien et dans les relations entre les hommes et les dieux.

Sur les ruines des anciens *marae* s'élèvent dès 1820 les nouveaux temples, faits de chaux et de blocs de corail. Le nouvel ordre chrétien commence à exercer son influence dans la vie quotidienne des Tahitiens, mais également sur les pratiques organisationnelles et institutionnelles. Le caractère sacré de certains aliments est profané par leur consommation publique par les chefs nouvellement convertis sous l'injonction des missionnaires, et notamment le rite le plus sacré de l'ancienne religion : la consommation de la tortue, jusque là réservée aux chefs après une préparation rituelle dans l'enceinte même du temple ancien ou *marae*. Citées par Dumont d'Urville (1988 : 555-556) et par Ellis (1972 : I 302), les violations volontaires sont multiples de la part des chefs tahitiens : la préparation de la tortue est faite en-dehors de l'enceinte sacrée du *marae*, sur un feu non dédié, aucun morceau n'est offert en préalable aux dieux en sacrifice, et l'ensemble de l'assemblée invitée à partager ce mets. Le même moyen est utilisé en 1820 à Rurutu aux îles Australes, et une violation supplémentaire eut lieu, en plus du lieu et du mode de préparation : la séparation sexuelle ne fut plus respectée, puisque femmes et enfants participèrent au repas⁸ et mangèrent des « nourritures interdites », comme le rapporte également Ellis (1972 : I 234) à propos de l'île de Tubuai. La

⁸ A. Babadzan précise que l'un des évangélistes indigènes invita les chefs et la population en ces termes : « Chers amis (...) préparez un lieu où nous puissions manger ensemble, vous, vos femmes, vos enfants et votre Roi, en un seul endroit » (Babadzan, 1982 : 14-17).

même expérience de transgression publique a été relevée à Hawaï avec le roi Kamehameha II (Farb et Armelagos, 1985 : 146).

Comme l'exprime Colette Méchin (1997 : 131) à propos du rôle symbolique des usages alimentaires : « la transgression ostentatoire des usages alimentaires permet (...) de signaler l'abandon pur et simple d'une religion, la rupture avec son groupe d'origine ». La volonté est clairement exprimée et l'entreprise systématique : à travers la transgression du *tapu* alimentaire le plus strict du système ancien, l'objectif est bien de « détruire le système entier », sa structure, son organisation, et ses modes de relation et de classification.

La désorganisation apparente de la vie quotidienne, et des manières d'être dans ses actes les plus anodins, devient un levier pour soulever vers le dieu chrétien la foi des Polynésiens. Du point de vue des premiers missionnaires, on passe d'une société vue comme idéale, paradisiaque, du « bon sauvage », à une vision d'une société déstructurée, anarchique, aux modes de vie « barbares » et « païens », jusque dans les détails de la vie quotidienne, et l'alimentation en particulier.

Le manger a été l'une des premières cibles des missionnaires protestants britanniques. Le puritanisme et l'ascétisme affichés par les cultures protestantes du nord de l'Europe considèrent les plaisirs culinaires comme grossiers ainsi que les débordements de la chair, et les festins, contraires à une certaine idée de la retenue (Garine, 1996b : 27-28), sont perçus plus proches du gaspillage que d'une signification sociale et culturelle. L'ascèse propre au christianisme commence ainsi à être mise en œuvre : jeûne et abstinence périodiques, mise à mort désacralisée des animaux (Flandrin, 1996), et notamment du porc auparavant réservé aux occasions rituelles. L'irrégularité des « repas », entre quotidien et festif, est combattue par les missionnaires, s'opposant par là aux habitudes alimentaires des Tahitiens : plus que le respect d'un horaire régulier, les « repas » étaient auparavant guidés par la disponibilité alimentaire et le temps de préparation des aliments. L'influence de la religion s'est imprimée également à travers les cours d'apprentissage ménager pour la tenue du foyer et des obligations alimentaires, qui comprenaient les nouveaux modes de préparation des aliments récemment introduits, mis en place pour les jeunes filles autochtones par les épouses de pasteur d'abord puis par les religieuses catholiques ensuite à Tahiti comme à Fidji ou aux Tonga (Pollock, 1992 : 171 et 181-182). L'adoption progressive des « bonnes manières chrétiennes » est passée par l'apprentissage d'un code de conduite qui distanca dans un premier temps le comportement des classes supérieures des autres, véritable marqueur de stratification sociale, avant qu'il ne se diffuse largement dans la population avec les ustensiles qui l'accompagnent (table, couverts, assiettes, verres...).

Les anciens moments centraux de la vie quotidienne allaient être « digérés » dans les coutumes et jours fériés chrétiens. La société tahitienne se cristallise autour du niveau le plus élémentaire de la famille, la maisonnée, qui donne aux missionnaires l'illusion de recréer un univers parfaitement chrétien. Toutefois, de nouveaux circuits de dons cérémoniels seront mis en place par les missionnaires (comme l'institution de la fête du *me*⁹), calqués sur les anciennes structures politico-religieuses. Les processus de coopération intra- et inter familiaux continuent à fonctionner, ainsi que les manifestations d'échanges, de dons et de contre dons, et de prestige de la part des chefs, malgré des résistances vis-à-vis de la mise en place de prélèvements pour les missionnaires,

Les missionnaires n'ont introduit en fait que peu de produits alimentaires nouveaux et réellement consommés par les Tahitiens durant la première moitié du dix-neuvième siècle. En revanche, ils ont modifié de façon systématique le rapport aux aliments, les rites et comportements attachés à leurs production, préparation ou consommation, séparant par là l'aspect matériel de ces aliments, leur valeur nutritive, des représentations qui y étaient attachées, même si les comportements alimentaires ne variaient pas ou très peu au quotidien. Ainsi, l'institution du repas de fête du dimanche après l'office religieux, au cours duquel les Tahitiens continueront à utiliser la technique de la cuisson au four enterré jusqu'à nos jours, provient sans doute des préconisations des premiers missionnaires, ou de leurs épouses (Pollock, 1992 : 184-185). Comme ailleurs dans le monde (Garine, 1996b : 18-19), les missionnaires ont imprimé en Polynésie un nouveau rythme de cuisine, le rythme hebdomadaire du repas dominical. La veille du « sabbat », le dimanche, était et est toujours dite *mahana ma'a*, littéralement le jour de la nourriture, dans le strict respect des nouveaux préceptes religieux. La fin des *tapu* liés à l'ancienne religion est prônée. La désacralisation des anciens rites est activement mise en œuvre par les responsables chrétiens : les sacrifices humains ont cédé la place à la commémoration symbolique du sacrifice christique, la famille nucléaire comme unité de base transforme progressivement les rapports entre hommes, femmes et enfants, le lourd interdit *rahui*¹⁰ prend la forme du sabbat et du Carême d'ailleurs peu suivis, et les circuits de prestations alimentaires commencent à emprunter la voie profane du commerce et de la monnaie. L'abolition des rites anciens, et en particulier funéraires,

⁹ Quête qui a lieu chaque année au mois de mai dans l'Eglise Protestante *Ma'ohi*, précédemment Eglise Evangélique, et qui donne lieu à des cérémonies spéciales dont des repas collectifs fastueux.

¹⁰ Le *rahui* était une interdiction édictée par le chef d'un territoire et signifiée matériellement de produire, prélever, transporter, distribuer et consommer un ou plusieurs aliments, végétaux ou animaux, terrestres ou marins, en partie ou en totalité, pendant une durée et sur un territoire donnés, de façon périodique ou ponctuelle. L'interdiction était donc très large, générale sur le territoire, et pouvait s'appliquer aux différents composants du

remet définitivement en cause la possibilité d'un contrôle rituel de l'abondance (Babadzan, 1993 : 87). Le système de règles qui régit les pratiques alimentaires est ainsi utilisé pour donner une vision nouvelle de l'ordre domestique, pour garantir un certain ordre social. L'exemple tahitien permet de vérifier que l'alimentation est bien à considérer comme un lieu de normalisation sociale.

L'ouverture sur l'extérieur : la colonisation agricole et l'installation du commerce

Les circuits des échanges entre Tahiti et les Etats du Pacifique ont évolué sensiblement pendant le deuxième tiers du dix-neuvième siècle, sans toutefois trop interférer encore avec les produits alimentaires disponibles au quotidien : les habitants s'alimentaient encore en grande partie avec les mêmes produits vivriers qu'auparavant, et peut-être avec un accès accru aux aliments autrefois réservés à l'élite tahitienne. L'ascendant des anciens chefs, toujours dirigeants politiques et économiques, et même religieux (en tant que diacres d'abord, puis pasteurs), est toujours fort parmi la population. Le mouvement de désacralisation entamé par les chefs est suivi progressivement par la population, puis complètement à partir des années 1830-1840. La transformation des rites anciens, et l'ouverture à la variété alimentaire, commencent à modifier sensiblement les modes de consommation à Tahiti. Les anciens biens de prestige ont cédé le pas aux biens nouveaux venus de l'extérieur, dont la disposition passe par la transaction monétaire : la nouvelle symbolique des biens alimentaires se déplace sur leur dimension monétaire. L'alimentation au quotidien reste encore largement traditionnelle, avec des apports ponctuels d'aliments étrangers largement captés par les *ari'i* et leur entourage proche. La puissance du *mana* est désormais liée à la richesse matérielle, et la reproduction sociale est toujours lisible dans la corporéité, dans l'accès différencié aux aliments nouveaux et aux autres richesses et dans la maîtrise de leur circulation.

Malgré les quelques aliments nouveaux (farine, sucre, légumes secs, boîtes de conserve...) disponibles dans les commerces de proximité à partir de la fin du dix-neuvième siècle et qui s'ajoutent aux aliments locaux plutôt qu'ils ne les remplacent, le mode socio-économique de vie n'avait pas vraiment varié, basé essentiellement sur l'autoconsommation : la production vivrière fait vivre la quasi totalité de la population jusqu'en 1940. Le volume ingéré par les Polynésiens au cours d'une seule prise alimentaire est toujours perçu comme supérieur à celui des Occidentaux, et F.L.S. Bell (1931 : 118) met l'accent sur la forte irrégularité de ces prises

système alimentaire, de la production à la consommation, pendant plusieurs jours, semaines et jusqu'à plusieurs années, en touchant différents types d'aliments, cochons, poissons ou végétaux.

au cours d'une journée. Les premiers chiffres disponibles sur la valeur calorique de l'alimentation au quotidien des Tahitiens proviennent de Henri Jacquier, pharmacien chimiste de la Marine et du Service de la Santé, qui estime la ration journalière moyenne des Tahitiens à 3000 calories en 1934 et en 1947. En revanche, entre ces deux dates, la part des calories quotidienne apportée par les produits importés passe en moyenne de 1200 calories par habitant soit 40% de la valeur calorique quotidienne en 1934, à 1745 calories en 1947 soit 58% des calories totales, valeur supérieure à celle de l'île de la Réunion à la même période (Jacquier, 1949 : 601-602).

Le festin communautaire constitue toujours autre chose qu'une simple réunion de convive : il s'agit de la démonstration de la capacité de l'ordonnateur de la fête à nourrir ses convives, et donc de son pouvoir politique (Bell, 1931 : 119). Dans le cas contraire, si l'un des convives s'estime servi trop chichement, il peut comme à Samoa refuser la nourriture qui lui offerte, jusqu'à être satisfait par un complément de nourriture, ou par l'ajout d'un morceau particulièrement convoité (Buck, 1930 : 94). Les fêtes sont toujours l'occasion de festins où le principe de l'abondance ostentatoire de nourriture doit être respectée.

L'alimentation est encore fondée en majeure partie sur l'auto production, mais on note le recul de cette dernière : les plantations vivrières collectives ont été définitivement remplacées par les plantations commerciales, détournant en partie¹¹ les Tahitiens des composants traditionnels de leur alimentation, et des hommes plus nombreux de la communauté sont salariés ou perçoivent des revenus monétaires. L'alimentation au quotidien est modifiée par l'intégration à une fréquence grandissante de produits importés.

A la fin des années 1950, les propos de Malcoms et Massal (1955 : 28) dénotent des préoccupations nouvelles : « peu de nouvelles habitudes constructives ont pris la place des vieilles coutumes oubliées ; le plus souvent ces coutumes ont été simplement remplacées par de mauvaises imitations des modes de vie des Européens ». Un autre rapport de la Commission du Pacifique sud sur l'alimentation dans le Pacifique insulaire apporte les mêmes conclusions : « l'alimentation est à base de nourritures importées : farine, sucre, riz, viande de conserve, poisson de conserve, et produits laitiers (...) Le régime alimentaire d'une partie de la population est actuellement inférieur, du point de vue nutritif, à celui d'autrefois, tout au moins en période de prospérité (...) Tous les territoires importent des produits alimentaires, mais peu sont aussi dépendants à leur égard que la Polynésie française » (McKee, 1957 : 19). Ouvert à toutes les expériences, en grande partie salarié depuis le début du siècle, aspirant à devenir consommateur hédoniste avec le contact des soldats américains au cours de la guerre

du Pacifique¹², le Tahitien est désormais prêt à affronter l'expérience de la surconsommation moderne, délaissant de plus en plus la production au profit de la seule consommation.

L'abondance nouvelle de la société tahitienne contemporaine

Bien manger, c'est manger beaucoup

L'absence de *tapu* religieux sur la nourriture avec la christianisation de la société, des transferts financiers massifs depuis la métropole pendant les quarante dernières années qui ont plus bénéficié à la consommation qu'à l'investissement, et la disponibilité alimentaire dans les circuits de distribution moderne, ont libéré les Tahitiens des anciennes contraintes. Aujourd'hui, les seules limites sont d'ordre monétaire, mais la politique de subvention des produits alimentaires de première nécessité mis en œuvre dans les années 1980 permet un approvisionnement en volume d'aliments industriels de masse.

Pour beaucoup des Tahitiens rencontrés, et notamment dans les catégories sociales les plus démunies, bien manger, c'est manger tant qu'il y a à manger. Cette façon de procéder (« je mange beaucoup... parce que ça va finir ») rappelle l'expression samoane *Le polo e naea mea mata*, mange tant que tu vois la nourriture (Pollock, 1992 : 57) : c'est la disponibilité en aliment qui guide le mangeur. Et quand la disponibilité est régulière, « je mange tant qu'il y en a »... P.H. Buck (1930 : 138) avait déjà noté à Samoa la tendance à se suralimenter, jusqu'à empiéter sur ce qui était préparé pour deux repas. Cette philosophie de la satisfaction du plaisir immédiat rappelle les remarques de P. Bourdieu sur l'hédonisme des classes populaires « qui porte à prendre au jour le jour les rares satisfactions ('les bons moments') du présent immédiat (...) seule philosophie concevable pour ceux qui, comme on dit, n'ont pas d'avenir et qui ont en tout cas peu de choses à attendre de l'avenir » (Bourdieu, 1979 : 203). Et il se trouve que les groupes les plus défavorisés socialement et économiquement à Tahiti sont sur-représentés parmi la population *ma'ohi* (Serra Mallol, 2001 : 116-121).

¹¹ Chaque maisonnée conserve tout de même une plantation vivrière personnelle ou *fa'a'apu*.

¹² La seule île de Bora Bora voit s'installer une force de cinq mille hommes en 1942 pour une population locale inférieure à deux mille habitants. La cohabitation, trois années durant, avec plusieurs milliers d'hommes jeunes habitués à un train de vie incomparable et disposant de nourritures et de richesses matérielles inouïes se traduit immédiatement par une promesse renouvelée d'abondance. Le goût tahitien pour les produits américains, et californiens en particulier, proviendrait de cette période. Le phénomène ne s'est pas restreint à Bora Bora et aux

Lors d'une enquête quantitative organisée en 2001 auprès de plus de cinq cents ménages résidant à Tahiti (Serra Mallol, 2007 : 488-490), nous avons montré que les ménages qui déclaraient que « bien manger » était « manger beaucoup » (le groupe de répondants le plus attaché à l'abondance alimentaire et qui représentait 31 % de notre échantillon) se déclaraient plutôt *Ma'ohi*¹³. Ils vivent au sein des familles les plus étendues, plus de six personnes en moyenne, avec des revenus par unité de consommation particulièrement faibles. Ce groupe est aussi le plus exposé aux incitations commerciales : l'attention première lors de l'achat, en-dehors du prix, se porte sur la présentation du produit et son apparence, soit des critères « externes » au produit, délaissant des critères de choix plus « consuméristes » comme les qualités intrinsèques du produit (goût, aspect nutritionnel...). Il s'agit donc du groupe le plus soumis à l'influence publicitaire.

Le volume des aliments consommés constitue donc toujours un facteur très important, rejoignant par là les représentations polynésiennes traditionnelles. Les idées d'abondance et de plaisir expliquent en grande partie les modes actuels de consommation alimentaire. L'alimentation des Polynésiens, et des Tahitiens en particulier, est fortement calorique, et importante en volume lors du principal repas pris dans la journée en semaine, lors des copieux *ma'a tahiti*¹⁴ du dimanche, ou à l'occasion des repas pris à l'extérieur. La surconsommation alimentaire et son irrégularité s'avèrent être à Tahiti le phénomène caractéristique du groupe économiquement et socialement défavorisé, qui se trouve être ceux des Tahitiens. P. Bourdieu avait souligné le « franc-manger » des classes populaires, chez lesquelles l'accent est mis sur le volume et les nourritures lourdes au détriment de la forme, il faut se nourrir d'aliments « qui tiennent au corps et qui lui donnent de la force » (Bourdieu, 1979 : 216-221). On ne doit pas compter pendant le repas, et surtout pendant les repas de fête dont on n'évalue pas non plus les quantités servies en fonction des convives, mais en fonction des restes nécessaires et des arrivées imprévisibles de convives. On doit prévoir « plus ». Le trop n'est pas excès chez les Tahitiens, il est précaution. Il est aussi liberté, absence de contrôles, de contraintes et de restrictions en matière de nourriture, dans une vie jugée de plus en plus contraignante et facteur d'exclusion notamment économique. Les quantités prévues pour un repas festif ne sont ainsi pas calculées précisément, l'important est qu'il puisse y avoir une

Tahitiens : il s'est reproduit dans tout le Pacifique insulaire où les Américains installèrent des bases pour contrer l'offensive japonaise (Coyne, 1988 : 8).

¹³ Nous n'aborderons pas ici la question de la pertinence du « sentiment d'appartenance communautaire » (Serra Mallol, 2001 : 89-90), sinon pour préciser que dans nos enquêtes, nous invitons les personnes interrogées à définir elles-mêmes leur sentiment d'appartenance dans une perspective constructiviste de l'identité, définition bien plus socio-culturelle que biologique (Serra Mallol, 2007 : 329).

quantité plus que suffisante pour nourrir convenablement tout le monde, le but étant que chacun ait l'impression d'avoir été honoré, respecté par la nourriture proposée (Levy, 1973 : 110).

A Tahiti, en matière alimentaire, bien manger signifie manger beaucoup et réciproquement : c'est le volume ingéré, ressentir la sensation de réplétion, l'impression physique de plaisir que procure la satiété d'un estomac bien rempli, qui guident le mode d'alimentation. Cette façon de considérer l'alimentaire est à rapprocher à la fois de l'importance de l'apparence physique dans les sociétés traditionnelles polynésiennes, et de la nécessité de « profiter » de la nourriture quand on en dispose¹⁵. On rejoint par là les comportements en matière d'alimentation des anciens Tahitiens et leurs représentations liées au corps. La valorisation de la charge intestinale, la sensation de satiété rapidement obtenue et le sentiment de plénitude engendré au cours de la digestion, sont une constante de la plupart des sociétés traditionnelles : « digérer en commun dans l'euphorie générale pourrait bien être l'un de ces universaux humains tant recherchés » (Garine, 1996b : 14). Le terme *pa'ia* en tahitien renvoie ainsi aux expressions « être *hart* » des Béarnais et « *hop hopy ya* » des Massa du Cameroun : le fait de s'éprouver comme totalement rempli de nourriture.

Une valorisation de la corpulence toujours d'actualité

Nous avons montré que les très fortes corpulences étaient des signes de positionnement social en Polynésie française, jusqu'au moins à la fin du dix-neuvième siècle. De nos jours, la culture polynésienne valorise toujours les fortes corpulences. En 1953, J. Poirier notait dans *Ethnologie de l'Union Française* que « hommes et femmes présentent une tendance à l'obésité précoce ». Au début des années 1970, P. Mazellier notait encore que « la *Mama* se régale de féculents depuis qu'ayant été mariée, elle s'est mise à oublier de surveiller sa ligne. La plupart des maris de ces imposantes épouses n'y trouvent pas à redire. Eux-mêmes acquièrent facilement de la graisse superflue avec l'âge, et leur goût naturel ne les porte pas vers le type mannequin » (Mazellier, 1989 : 25). Etre gros, avoir un ventre proéminent, *faere* ou '*opu fetete*, n'est pas considéré comme négatif, mais comme « imposant », '*i'i*, de l'ordre du superlatif. La valorisation de la corpulence à Tahiti est un phénomène toujours persistant,

¹⁴ Plat traditionnel à base de vivriers et de fruits locaux cuits au four ou bouillis aujourd'hui, de viande de porc et de poisson cru macéré dans du lait de coco, accompagné de sauce à base de lait de coco et d'eau de mer.

¹⁵ Le facteur est ici plus socioculturel que purement économique, puisque nous avons montré que ces différences subsistent de façon statistiquement significative entre groupes d'appartenance communautaire ou ethnique différente, à revenus et composition du ménage pourtant comparables (Serra Mallo, 2001 : 120-121).

comme il peut l'être également à Wallis et Futuna (Pollock, 1990 : 7) et plus largement dans le Pacifique insulaire (Snowdon, 2000 : 30), malgré l'influence forte à travers les médias notamment télévisuels du modèle de la minceur corporelle.

Au cours d'une enquête menée en 2002 avec la Direction locale de la Santé et l'Université de Toulouse II Le Mirail¹⁶, nous avons utilisé des silhouettes de femmes et d'hommes réalisées à partir des profils morphologiques correspondant aux différents degrés de corpulence, et donc d'indice de masse corporelle ou I.M.C., en demandant aux personnes interrogées de se situer personnellement parmi les différentes silhouettes. Le décalage entre corpulence perçue et corpulence réelle¹⁷ est symptomatique : si 51,1% des personnes enquêtées se percevaient suivant leur corpulence réelle, seules 3,9% se voyaient comme plus corpulentes qu'elles n'étaient réellement (ces personnes avaient un I.M.C. moyen de 23, bien en dessous de la moyenne générale, et étaient plutôt des femmes, vivant en zone urbaine), tandis que 45,0% se voyaient comme moins corpulentes qu'elles n'étaient réellement, et notamment des hommes, se percevant comme *Ma'ohi*, vivant en zone rurale, et considérés comme « obèses » d'après leur I.M.C. (Direction de la Santé de Polynésie française et Université de Toulouse II 2002 : 103). Près de la moitié des personnes interrogées se considèrent donc comme moins corpulentes qu'elles ne le sont en réalité : les catégories et les limites varient bien en fonction des seuils induits par la culture (Fischler, 1993 : 95).

Nous leur demandions également de choisir la corpulence qu'elles souhaiteraient avoir, la corpulence souhaitée. 74,0% d'entre elles ont choisi une silhouette « idéale » comme moins corpulente qu'elles n'étaient réellement, notamment les personnes se considérant comme *Ma'ohi* et « demies », quand 22,0% choisissaient une silhouette idéale correspondant à leur corpulence réelle, et que seules 4,0% (surtout des moins de 25 ans) choisissaient une silhouette idéale plus corpulente qu'en réalité (Direction de la Santé de Polynésie française et Université de Toulouse II 2002 : 104) : l'impact du modèle occidental de minceur est ici évident, même si ses effets au quotidien restent mineurs et « concernent plus l'imaginaire que le corps vécu » (Le Breton, 2005 : 130). Des études comparables sur la différence de perception corporelle ont été menées dans le Pacifique, entre un groupe de Polynésiens des îles Cook et un groupe d'Australiens de descendance européenne (Craig et Swinburn, 1996), et auprès d'un groupe de Tongiens (Craig, 1998) : la corpulence idéale choisie est dans tous les cas inférieure à la corpulence réelle, quels que soient le sexe et l'origine ethnique (Craig et

¹⁶ Enquête menée auprès d'un échantillon représentatif de plus de mille personnes âgées de seize ans et plus résidant depuis plus de cinq ans dans l'archipel de la Société.

¹⁷ La taille et le poids des personnes interrogées étaient effectivement mesurés par les enquêteurs à l'aide de rubans mètre et de balances étalonnées avant toutes les journées d'enquête, avant de calculer leur I.M.C.

Swinburn, 1996 : 201 et Craig, 1998 : 3). Ces résultats indiquent que les préférences traditionnelles des Polynésiens pour les corpulences fortes, *ta'ata 'i'i* (une personne bien « pleine », bien en chair), existent toujours mais ont tendance à s'estomper, surtout de la part des femmes elles-mêmes (Pollock et Tafili, 1988 : 4), malgré une différence de corpulence moyenne encore nette par rapport aux populations d'origine européenne. La Polynésie française semble donc connaître une phase de transition entre un modèle traditionnel et prégnant de valorisation des corpulences fortes et un modèle occidental d'esthétique corporelle privilégiant la minceur.

Tahiti aujourd'hui, le poids de l'abondance

Dans la plupart des sociétés occidentales, on observe un déséquilibre énergétique, protéique, lipidique et glucidique entre l'ingestion de ressources alimentaires pléthoriques et une dépense énergétique insuffisante, qui devient une préoccupation majeure. Ce constat, déjà effectué pour de nombreux pays de la zone tropicale (King et Rewers, 1991), est largement applicable à Tahiti comme aux îles du Pacifique marquées par une monétarisation forte de l'économie.

Un des caractères physiques propres aux Polynésiens, et immédiatement visible pour l'observateur étranger, est la surcharge pondérale. Pour l'ensemble de la Polynésie française, des travaux menés en 1995 (Direction de la Santé de Polynésie française et ITRMLM, 1998) établissaient la ration quotidienne moyenne à 3753 calories. Ce taux atteignait 3350 calories chez les femmes et 4400 calories chez les hommes, soit presque le double de la valeur moyenne métropolitaine. Dans l'enquête de 2002 réalisée avec la Direction locale de la Santé, le taux moyen de prévalence de l'obésité était de 40% pour les femmes et de 38% pour les hommes, et de respectivement 45% pour les femmes et 42% pour les hommes qui se définissent comme *Ma'ohi* (Direction de la Santé de Polynésie française et Université de Toulouse II, 2002 : 67 et 93). A titre de comparaison, le taux de prévalence de l'obésité est de 11,3% chez les adultes français en 2003 contre 8,2% en 1997 (Ducimetière, 2005), et de 27% aux Etats-Unis (2000) où l'obésité est vue comme un problème majeur de santé publique et d'un coût social très élevé (Fry et Finley, 2005).

Malgré des différences de méthode et d'échantillonnage, nous pouvons comparer de façon diachronique trois enquêtes réalisées en 1986 (Delebecque et Delebecque, 1987), 1995 (Direction de la Santé de Polynésie française et ITRMLM, 1998) et l'enquête à laquelle nous avons participé en 2002 (Direction de la Santé de Polynésie française et Université de

Toulouse II, 2002). On peut ainsi noter une forte augmentation de la prévalence à l'obésité entre 1986 et 1995, passant d'environ 19% à 39% de la population étudiée, et un tassement entre les deux dernières enquêtes. Si le taux d'obésité ne semble plus augmenter depuis une dizaine d'années, le constat n'en est pas plus rassurant, d'autant que le surpoids apparaît tôt dans la population : plus d'un tiers des jeunes de 16 à 19 ans présentent un embonpoint, et entre un quart et un tiers des 20-29 ans sont déjà obèses (Direction de la Santé de Polynésie française et ITRMLM, 1998 : 60-61)

Dans l'étude réalisée en 2002 l'I.M.C. moyen de notre échantillon était de 29,1 kg/m², avec peu de différence entre les hommes (29,0) et les femmes (29,2)¹⁸. L'étude montrait de façon nette le caractère très marqué du profil de la personne en surpoids dans les Iles de la Société : l'indice de masse corporelle augmente avec l'âge et avec l'éloignement de l'agglomération de Papeete (Direction de la Santé de Polynésie française et Université de Toulouse II, 2002 : 68-78), confirmant par là le stéréotype de la « Mama » tahitienne à forte corpulence¹⁹. L'I.M.C. est également lié de façon inversement proportionnelle au niveau d'études, à la catégorie socioprofessionnelle de la personne interrogée, et au revenu mensuel du ménage. Mais le critère qui entraîne la plus forte disparité entre les sous-groupes est le critère « sentiment d'appartenance ethnique » : l'I.M.C. varie ainsi pour ses extrêmes de 23 (« Asiatique ») à 30 (« *Ma'ohi* ») en passant par 27 pour les « Demis » et 25 pour les « Européens ». La même observation a été faite en comparant les I.M.C. moyens d'un groupe d'habitants des îles Cook et d'un groupe d'Australiens d'origine européenne : la différence moyenne est de 3,2 (hommes) à 4,5 points (femmes) en faveur des *Maori* (Swinburn *et al.*, 1996 : 890). Selon la définition des degrés de corpulence définis par l'O.M.S., l'obésité à Tahiti concerne ainsi 43% des « *Ma'ohi* », 29% des « Demis », 17% des « Européens » et 0% des « Asiatiques » (Direction de la Santé de Polynésie française et Université de Toulouse II, 2002 : 90-91). Le lien entre l'obésité et le sentiment d'appartenance « *ma'ohi* », ou plus largement polynésien, est ainsi confirmé.

Un autre facteur important qui favorise le développement de l'obésité, et qui vient renforcer les facteurs précédemment évoqués, est la dépense énergétique. Dans les Iles de la Société, le déclin de l'agriculture, activité qui demande un effort physique important, au profit des activités tertiaires, n'est certainement pas sans effet sur l'évolution de l'obésité,

¹⁸ La moyenne métropolitaine est un I.M.C. de 25,0 pour les hommes et de 23,5 pour les femmes d'après les données d'une étude réalisée par l'Union Française des Industries de l'Habillement auprès de 11 562 personnes entre avril 2003 et avril 2005 (Union française des Industries de l'Habillement, 2006).

notamment auprès des catégories sociales les moins aisées, moins enclines à accomplir des activités sportives. Un degré d'activité physique a été évalué en Polynésie française en fonction du type d'activité professionnelle, de l'activité domestique et de l'activité sportive. Quatre degrés ont ainsi été retenus : sédentaire, légère, modérée et intense (Direction de la Santé de Polynésie française et ITRMLM, 1998 : 18-32). L'enquête montre que 68% de la population ont une activité physique réduite (sédentaire et légère), avec une différence significative entre les hommes (51%) et les femmes (86%), expliquant en partie la différence de corpulence constatée entre les deux sexes. La couverture des besoins énergétiques (le rapport entre apport énergétique et besoin énergétique moyen défini par l'O.M.S.) calculée est ainsi largement excessive : 62% de la population couvrent plus de 120% de leurs besoins énergétiques, et 39% plus de 150%, alors que la dépense énergétique est faible. Les femmes sont sur-représentées parmi les personnes ayant des apports énergétiques hautement excessifs. Les apports sont excessifs pour tous les composants de l'apport énergétique, et dépassent la limite supérieure recommandée par l'O.M.S.

L'évolution n'a pas préparé les individus à l'abondance, et notamment dans des îles au beau milieu du Grand Océan à cause de l'irrégularité de la disponibilité alimentaire et de son absence de variété. Au contraire, les hommes sont munis de dispositifs de régulation biologique qui permettent la réserve d'énergie sous forme de graisse utilisable pendant les périodes de disette ou de pénurie. Cette régulation se reproduit au niveau social puisque à l'irrégularité et à « l'uniformité » de l'alimentation au quotidien succèdent des périodes de suralimentation. Henri Jacquier a ainsi évalué l'apport journalier moyen d'une « alimentation spécifiquement indigène dans les îles hautes » en Océanie française, composé d'une cuisson par jour et d'un repas principal et des restes le soir, et d'un « menu du 'dimanche', jour réservé généralement à Tahiti pour faire ripaille » (Jacquier, 1949 : 598) et trouvait des valeurs respectives de 3153 et 3884 calories. Nous estimons ces valeurs prudentes, avec un différentiel peu prononcé. En remplaçant près de la moitié du temps « ordinaire » les 900 grammes de *'uru* par du taro et des ignames, du fait de la disponibilité imparfaite du premier, et en étant plus généreux les jours de fêtes, les variations sont encore plus importantes, moins de 2800 calories au quotidien (pour les îles hautes comme Tahiti, les évaluations pour les atolls étant plus basses) et plus de 4200 calories pendant les « fêtes » et festins, comme l'a remarqué Jacober (1977 : 9).

¹⁹ Une enquête effectuée dans la zone rurale de Tahiti en 1990 auprès d'une population *ma'ohi* d'hommes et de femmes âgés de 50 à 65 ans faisait apparaître un taux d'obésité de 48% pour les femmes contre 36% pour les hommes (Le Marchand, 1990).

Le processus de régulation biologique continue à fonctionner, y compris quand les besoins du corps sont largement couverts, en période d'abondance « moderne », où la nourriture est plus régulièrement et facilement disponible, et les exigences de la psychologie individuelle et culturelle prenant le pas sur les exigences biologiques. Ainsi, « tout se passe comme si, dans nos sociétés, la prolifération des 'signaux externes' qui sollicitent sans cesse notre appétit était devenue telle que les signaux internes de satiété et de réplétion ne puissent plus se faire entendre » (Fischler, 1979 : 191). Les conditions de peuplement à travers les longs voyages océaniques ont pu constituer un facteur de sélection. L'hypothèse d'un facteur génétique prédisposant à l'obésité en situation alternée d'abondance et de disette développée par J.V. Neel (1962), et appliquée au Pacifique notamment par S.T. Mc Garvey (1991) et G. Dowse *et al.*, (1992) a été toutefois minimisée, en faveur des facteurs environnementaux et culturels (Pollock, 1995 : 358), et notamment l'occidentalisation de la consommation comme cela a été montré avec les populations wallisienne (Taylor *et al.*, 1985) et néo-calédonienne (Papoz *et al.*, 1996).

Surconsommation alimentaire et risques sanitaires

La Polynésie française, du fait du niveau de développement de ses infrastructures hospitalières et du système de protection sociale calqué sur celui de la France métropolitaine, se classe parmi les territoires du Pacifique les plus protégés en matière de grandes maladies. Mais cette situation sanitaire positive cache un type de déficience, la richesse trop importante de son alimentation exposant sa population à des risques nombreux : déséquilibre nutritionnel, surcharge pondérale, obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète.

La propension culturelle au surpoids, l'abondance de la disponibilité alimentaire depuis l'installation du commerce moderne et la diminution de l'activité physique sont les principaux facteurs de la surconsommation alimentaire. Déjà en 1973, un rapport de trois nutritionnistes mettaient en évidence ce fait : « Il est des Océaniens qui, aux aliments importés qu'ils consomment en grande quantité, ajoutent une quantité égale de calories produites localement (tubercules, frits, alcool), d'où l'apparition de signes d'hyper alimentation » (Loison *et al.*, 1973 : 5). Cette tendance qui se prolonge aujourd'hui laisse supposer une idée de surabondance, d'un excès, d'une double consommation : la *Popa'a*, l'Européenne ou l'Américaine, à laquelle s'ajoute celle « océanienne ». Le glissement rapide en zone urbaine de l'utilisation des produits locaux vers les produits importés a simplement respecté le volume

total ingéré. En 1961, 75% de l'énergie totale était apportée par des nourritures importées en Polynésie française. Ce taux a atteint 81% en 1997 (South Pacific Commission, 2001 : 57).

La ration alimentaire hyper calorique des Polynésiens explique en partie le taux très élevé de prévalence de l'obésité observée, avec une sous consommation en fibres et des risques accrus de maladies coliques et métaboliques ou cardiovasculaires. Les taux de prévalence du diabète dans le Pacifique insulaire sont ainsi très importants, parmi les plus élevés au monde dans certaines îles (Hugues et Galea, 1999 et Snowdon, 2000 : 55). La Polynésie française se situe dans le groupe de tête avec un taux moyen de prévalence du diabète de 21% en 1998, plus élevé chez les femmes (23,6%) que chez les hommes (16,5%).

A Nauru, après la disparition des pratiques d'engraissement systématisé dans les années 1920 et le début de l'exploitation des mines de phosphates à partir de la fin des années 1940, aucun signe de diabète n'a été relevé dans les différents rapports élaborés par l'O.M.S. au cours des années 1921-1966. Il a fallu attendre les années 1970 pour qu'un rapport (Ringrose et Zimmet, 1979) signale une « brusque épidémie » de diabète évaluée en 1982 à 40% de la population âgée de 30 à 64 ans (Zimmet *et al.*, 1984). Si donc il a fallu une trentaine d'années, une génération, avant que les premiers signes de suralimentation chronique n'apparaissent à Nauru après l'arrêt des pratiques culturelles anciennes, signes liés à l'introduction d'aliments étrangers (conserves de poisson, sucre, riz...) permise par l'exploitation des phosphates, on peut donc considérer que le changement profond de l'alimentation à Tahiti, et ses conséquences en matière d'excès calorique, a sans doute eu lieu dès le premier quart du vingtième siècle²⁰.

Une amorce de prise de conscience ?

Alimentation excessive en volume, qualitativement déséquilibrée, valorisation toujours présente des corpulences fortes, et faible activité physique : tous les facteurs sont donc réunis pour placer la Polynésie française, et les Tahitiens en particulier, en tête des territoires les plus exposés à la surcharge pondérale excessive et aux risques de diabète. Des habitudes de consommation héritées du passé -irrégularité dans les prises quotidiennes et hebdomadaires, suralimentation régulière, importance accordée aux graisses et aux sucres...- exposent aujourd'hui particulièrement la population polynésienne à des phénomènes de mauvaise

²⁰ Les constats de suralimentation en Polynésie française, et notamment à Tahiti, sont apparus dès avant le milieu du vingtième siècle dans les rapports des médecins, ce qui explique sans doute les conclusions d'une anthropologue physique (Ducros, 1978) montrant que la population tahitienne avait connu une stabilisation de sa taille et du rajeunissement de l'âge des premières règles chez les jeunes filles dès le début du vingtième siècle.

alimentation aux conséquences néfastes pour la santé, et plus encore quand il s'agit de ménages nombreux aux revenus faibles. Des campagnes d'information et de prévention contre l'obésité et les maladies non transmissibles sont menées depuis une dizaine d'années par les services du Ministère local de la Santé, mais la prise de conscience est lente et leurs effets peu notables, surtout au regard des présumés qui guident ces actions et de la pression publicitaire des industriels de l'agroalimentaire.

Face aux campagnes du Ministère de la Santé, et au modèle corporel diffusé par les canaux de télévision ouverts sur l'extérieur, la perception du surpoids sévère et des risques liés à l'obésité et au diabète consécutifs aux modes d'alimentation commence à apparaître parmi la population *Ma'ohi*, et notamment auprès des moins de quarante ans et des femmes. Les rations trop lipidiques, chargées en graisse, font l'objet d'une surveillance dans quelques cas, surtout de la part des malades avérés ou des plus jeunes générations. Une « vulgate médicale alimentaire » (Fischler, 1979 : 208) semble ainsi peu à peu se développer parmi la population tahitienne, et notamment féminine. Pour autant, sucres et graisses ne font pas l'objet d'une « diabolisation »²¹ comme en Europe.

Pour expliquer les cas nombreux d'obésité et surtout de diabète, les personnes rencontrées (Serra Mallol, 2007 : 538-540) évoquent le goût des Tahitiens pour le sucré²² : « *Les Polynésiens aiment bien tout ce qui est sucré, et la bière aussi. C'est à cause de la gourmandise, nounou ma'a [désir de nourriture]* », mais aussi pour le gras, de la viande comme du poisson. Dans quelques cas, les personnes rencontrées nous ont fait part de leur sentiment de trop manger, même ponctuellement, comme étant lié à un comportement typiquement polynésien : « *Maintenant on mange bien (...) mais c'est trop, on ne sait pas s'arrêter. On voit quelque chose à manger, on le finit en une heure. C'est ça notre problème les Tahitiens : on n'a pas de limites* ».

Ne pas « garder ses limites » est l'expression choisie pour qualifier le comportement dionysiaque en matière d'alimentation, ainsi que de boissons alcoolisées. Ce comportement est perçu par les acteurs eux-mêmes comme provenant plus du mangeur que des produits en cause ou des conditions de leur consommation. Il ne semble pas exister comme en France (Fischler, 1994 : 17-18) de condamnation, sous des aspects moraux ou traditionnels²³, de la

²¹ Sur ce point, et notamment le passage de la saccarophilie à la saccaraphobie, voir Fischler (1989), mais aussi Murcott (2002) et Poulain (2003).

²² H. Jacquier observait dans les années 1940 que « l'indigène ne porte aucun soin à l'alimentation si l'idée de gourmandise n'y est pas directement associée » (Jacquier, 1949 : 603). Une vision infantilisante de « l'indigène » aurait-elle été reprise à son compte par la population elle-même à travers les intervenants du secteur de la santé ?

²³ Les *tahu'a*, praticiens traditionnels, ne séparent pas le corps de l'environnement social et familial dans leur diagnostic (Clark, 1993 : 199), et le surpoids même sévère ne semble pas considéré comme une maladie par eux.

viande, du gras et du sucre, hormis la réserve énoncée précédemment, et le surpoids ou l'obésité ne sont pas considérés par les Polynésiens en général, et les Tahitiens en particulier, comme pathologiques ou à risques, et stigmatisés en tant que tels comme dans le monde occidental.

Conclusion

Manger beaucoup, de façon compulsive et irrégulière, reste une constante du comportement alimentaire des Tahitiens. L'obésité qui en résulte provient de multiples facteurs où se mêlent aspects nutritionnels, *habitus* culturels et déterminations socio-économiques. Nous avons pu vérifier que des modèles de consommation alimentaires et de représentations corporelles issus de la période pré-européenne ont pu jouer un rôle dans le développement de cette pathologie. Cela ne signifie pas pour autant que les taux importants d'obésité et de diabète relevés en Polynésie soient à mettre sur le seul compte d'une suralimentation ponctuelle due à une perception positive des corpulences fortes. D'autres facteurs tels que l'irrégularité des prises alimentaires, la mutation des pratiques alimentaires et la composition des rations quotidiennes (basées en grande partie sur des produits industriels de base : conserves, légumineuses sèches, plats préparés de qualité inférieure et viande surgelée produite en masse), ou encore l'absence d'activités physiques régulières peuvent influencer, comme nous l'avons montré.

En replaçant l'obésité en Polynésie française dans son contexte « éco-systémique » (Fischler, 2004), on évite l'écueil d'une vision strictement culturaliste qui au mieux ferait de la suralimentation et de l'obésité un *pattern* propre aux Polynésiens, et au pire en rejeterait la responsabilité sur les individus en risquant la stigmatisation d'un groupe social donné (celui des *Ma'ohi*, ou encore les ménages les plus défavorisés...), sans remettre en causes les inégalités socioéconomiques ni se poser la question de la pertinence des interventions de santé publique (Cognet, 2007 : 54). La dimension socio-anthropologique de l'alimentation est ainsi essentielle pour comprendre en quoi ces facteurs peuvent être associés au développement de l'obésité. Ainsi, la prise en compte des facteurs socioculturels et environnementaux au sens large, c'est-à-dire intégrant des facteurs politiques (les intérêts variés et souvent convergents des différents acteurs, les modes d'organisation de la production et de la distribution des aliments) et économiques (les décisions prises localement en matière de taxation de certains produits, les statuts économiques des différents groupes), et de leur évolution historique respective, s'avère primordiale. Mais il nous paraît également indispensable, notamment dans

un contexte historique post-colonial, de prendre en considération la stratification sociale et ses marqueurs privilégiés, ou encore les revendications identitaires récentes qui passent par l'expression de modes de production ou de consommation pouvant entrer en « résistance » avec ce qui est perçu comme venant de l'extérieur.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Babadzan A., 1982, *Naissance d'une tradition. Changement culturel et syncrétisme religieux aux Iles Australes (Polynésie française)*, Paris, ORSTOM, Travaux et Documents, 154.
- Babadzan A., 1993, *La dépouille des dieux. Essai sur la religion tahitienne à l'époque de la découverte*, Paris, Fondation de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Baré J.F., 1987, *Tahiti, les temps et les pouvoirs. Pour une anthropologie historique du Tahiti post-européen*, Paris, ORSTOM, Travaux et Documents, 207.
- Becker A. E., 1995, *Body, Self, and Society. The View from Fiji*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- Bell F.L.S., 1931, The place of food in the social life of central Polynesia, *Oceania*, Vol. II-2, Melbourne, december, 117-135.
- Bougainville L.A.(de), 1982, *Voyage autour du monde*, Paris, Gallimard,.
- Bourdieu P., 1979, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minit, Coll. Le Sens Commun.
- Buck P.H., 1930, *Samoan material culture*, Honolulu, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 75.
- Clark S.S., 1993, Anxiety, Cultural Identity and Solidarity : A Tahitian Ethnomedical Encounter, *Ethos*, Vol. 21, 2, 180-204.
- Cook J., 1998, *Relations de voyages autour du monde*, Paris, La Découverte, rééd. 1977.
- Cognet M., 2007, Au nom de la culture : le recours à la culture dans la santé, In : Cognet M. et Montgomery C., *Ethique de l'altérité. La question de la culture dans le champ de la santé et des services sociaux*, Laval, Presses Universitaires de Laval, Coll. Santé, cultures et société, 39-63.
- Coyne T., 1988, *Effect of Urbanisation and western diet on the health of Pacific Islands Populations*, Nouméa, Secretariat of the Pacific Community, Technical Paper, 186, 1^{ère} éd. 1984
- Craig P. L., 1998, *A report on the study of body perception and percent body fat in Tongans*, Camperdown, Metabolism and Obesity Services, Department of Endocrinology, Royal Prince Alfred Hospital.
- Craig P.L., Swinburn B.A. Matenga-Smith T., Matangi H., Vaughan G., 1996, Do Polynesians still believe that big is beautiful ? Comparison of body size perceptions and preferences of Cook Islands, Maori and Australians, *New Zealand Medical Journal*, 109, 200-203.
- Delebecque K.H., Delebecque P., 1987, *L'excès pondéral chez les salariés à Tahiti.*, Papeete, Service d'Hygiène et de Salubrité Publique, 375 / SH daté du 19 février.

Direction de la Santé de Polynésie française et ITRMLM, 1998, *Enquête sur les maladies non transmissibles en Polynésie française - Enquête de la prévalence de l'hypertension, du diabète, de la goutte et de l'obésité en relation avec les habitudes alimentaires*, Papeete, Ministère de la Santé et de la Recherche, Sept.-Nov. 1995.

Direction de la Santé de Polynésie française et Université de Toulouse II, 2002, *Alimentation et corpulence en Polynésie française. Etude socio-anthropologique de l'obésité, des représentations du corps, des modèles et des pratiques alimentaires*, Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Université de Toulouse II le Mirail.

Dowse G., Zimmet P., Collins V., Finch C., 1992, Obesity in Pacific populations, In: Bjorntopr P. et Brodoff B.N. (éd.), *Obesity*, JB Lipincott, Philadelphia, 619-639.

Ducimetiere P., 2005, *Rapport sur la prévention et la prise en charge de l'obésité*, Audition du 27/09/05, Paris, Office Parlementaire d'Evaluation des Politiques de Santé.

Ducros J., 1978, Alimentation et anthropologie physique en Polynésie orientale, *Journal de la Société des Océanistes*, Paris, Musée de l'Homme, 60, Tome XXXIV, 128-132.

Dumont d'Urville J.S.C., 1988, *Voyage pittoresque autour du monde*, Tahiti, Editions Haere Po.

Ellis W., 1972, *A la recherche de la Polynésie d'autrefois*, Paris, Publications de la Société des Océanistes, 25, 2 vol.

Farb P., Armelagos G., 1985, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël.

Fischler C., 1979, Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne, *Communications*, Paris, Seuil, 31, 189-210.

Fischler C., 1989, Les aventures de la douceur, In : Piault Fabrice (dir.) *Nourritures*. Paris, Autrement, Série Mutations, 108, septembre, 32-39.

Fischler C., 1990, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.

Fischler C., 1993, Obèse bénin, obèse malin, In : Piault Fabrice (dir.) *Le Mangeur. Menus, mots et maux*. Paris, Autrement, Série Mutations/Mangeurs, 138, juin, 84-95.

Fischler C., 1994, Alimentation, morale et société, In : Giachetti, *Identité des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 31-54.

Fischler C., 2004, Pour une éco-analyse des comportements alimentaires : l'exemple de l'obésité, Paris, Communication au Colloque de l'Institut Français de la Nutrition, 09/12/2004.

Flandrin J.L., 1996, Alimentation et christianisme, Les Entretiens de Belley, *Cahiers de l'OCHA*, 7, <http://www.lemangeur-ocha.com>.

Fry J., Finley W., 2005, The prevalence and costs of obesity in the US, *Proceedings of the Nutrition Society*, Vol. 64, 3, 359-364.

Garine I. (de), 1979, Culture et nutrition, *Communications*, Paris, Seuil, 31, 70-92.

Garine I. (de), 1996a, Magie et alimentation au Cameroun, In: Fischler Claude *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, Paris, Les Cahiers de l'OCHA, 5, www.lemangeur-ocha.com, 36-44.

Garine I. (de), 1996b, Introduction, In: Bataille Benguigui MC. Et Couson F. (dir.), *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, Sépia, Musée de l'Homme, 9-28.

Goldman I., 1970, *Ancient Polynesian Society*, Chicago, The University of Chicago Press.

- Henry T., 2000, *Tahiti aux temps anciens*, Paris, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, 1.
- Hugues R., Galea G., 1999, *Improving Diabetes Outcomes through Structured Information. The framework of a Systeme for the Pacific Island Countries and Territories*, Nouméa, Secretariat of the Pacific Community, Technical Paper, 214.
- Jacober F., 1977, Evolution récente de l'alimentation en Polynésie française et ses conséquences, *Médecine Océanienne*, 2, 8-26.
- Jacquier H., 1949, Contributions à l'étude de l'alimentation et de l'hygiène alimentaire en Océanie Française, *Bulletin de la Société des Etudes Océaniques*, Papeete, 86, Tome VII, 16, 584-606.
- King H., Rewers M., 1991, Diabetes is now a Third World problem. *Bulletin de l'Organisation Mondiale de la Santé*, Ad Hoc Diabetes Reporting Group, 69, 643-648.
- Le Breton D., 2005, *Anthropologie du corps et modernité*, Paris, PUF, Quadrige, 1ère éd. 1990.
- Le Marchand L., 1990, *Enquête épidémiologique sur les facteurs de risque du cancer liés au mode de vie*, Tahiti, Centre de Recherche sur le Cancer-U. d'Hawaii, C.P.S., Comprehensive Cancer Center-U. de Californie du Sud, Direction de la Santé Publique, Rapport Technique, juin.
- Lévy R.I., 1973, *Tahitians. Mind and Experience in the Society Islands*, Chicago, University of Chicago Press.
- Loison G., Jardin C., Crosnier J., 1973, Alimentation et nutrition dans le Pacifique sud, *Médecine Tropicale*, Vol.33, Mai-Juin, 3-63,
- Malcoms S., Massal E. 1955, *Etudes sur la nutrition et l'alimentation dans les établissements français de l'Océanie*, Nouméa, Commission du Pacifique Sud, Document Technique, 85.
- Malinovski B., 1989, *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Paris, Gallimard, Tel.
- Mazellier P., 1989, *Tahiti de l'atome à l'autonomie*, Papeete, Editions Hibiscus, 1979, 2^{ème} éd.
- Mc Garvey S.T., 1991, Obesity in Samoans and a perspective on its etiology in Polynesians, *American Journal of Clinical Nutrition*, 53, 1586-1594.
- Mc Kee H.S.S, 1957, *Quelques problèmes de l'alimentation dans les îles du Pacifique*, Nouméa, Commission du Pacifique Sud, Document Technique, 106.
- Méchin C., 1997, La symbolique de la viande, In : Paillat Monique (dir.) *Le Mangeur et l'Animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Paris, Ed. Autrement, Collection Mutations, juin, 121-134.
- Moerenhout J.A., 1959, *Voyages aux îles du Grand Océan*, Paris Adrien Maisonneuve, 2 tomes.
- Morrison J., 1989, *Journal de James Morrison, second-mâitre à bord de la Bounty*, Paris, Publication de la Société des Océanistes, 16, 3^{ème} éd. 1996.
- Murcott A., 2002, Scarcity in abundance : food and non food, *Social Research* 66, 305-339
- Neel J.V., 1962, A Thrifty Genotype rendered detrimental by progress ?, *American Journal of Human Genetics*, 14, 352-362.
- Oliver D., 1974, *Ancient Tahitian Society*, Honolulu, University Press of Hawaii, 3 vol.

- Oliver D., 2002, *Polynesia in Early Historic Times*, Honolulu, The Bess Press.
- Papoz L., Barny S., Simon D. and the CALDIA Study Group, 1996, Prevalence of Diabetes Mellitus in New Caledonia : Ethnic and Urban-Rural Differences, *American Journal of Epidemiology*, Vol. 143, 1, 1018-1024.
- Parkinson S., 1984, *Journal of a Voyage in the South Seas in HMS Endeavour*, London, Caliban Books.
- Pollock N. J., 1990, *Obesity and women's body image in two Polynesian societies*, South Pacific Commission, document tapuscrit PR04/4/6/24
- Pollock N. J., 1992, *These roots remain : food habits in islands of the central and eastern Pacific since western contact*, Laie-Hawaii, Institute for the Polynesian Studies.
- Pollock N. J., 1995, Cultural elaborations of obesity - fattening practices in Pacific societies, *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 4, 357-360.
- Pollock N.J., Tafili M., 1988, *Une enquête sur l'alimentation, la santé et l'activité physique*, Wellington, Université Victoria, Rapport d'activité à Futuna, document tapuscrit.
- Poulain J.-P., 2003, Ces aliments bannis ou mal aimés, *Sciences Humaines*, 135, février, 38-41
- Ringrose H., Zimmet P.Z., 1979, Nutrient intake in an urbanised Micronesian population with a high diabetes prevalence, *American Journal of Clinical Nutrition*, 32, 1334-1341.
- Rodriguez M., 1995, *Les Espagnols à Tahiti (1772-1776)*, Paris, Société des Océanistes, Musée de l'Homme, 45.
- Sahlins M., 1989, *Des îles dans l'histoire*, Paris, Gallimard-Le Seuil.
- Saura B., 2004, Dire l'autochtonie à Tahiti: Le terme *ma'ohi* : représentations, controverse et données linguistiques, *Journal de la Société des Océanistes*, Paris, Musée de l'Homme, 119, 2/2, 119-137.
- Scemla J.J., 1999, *Le voyage en Polynésie. Anthologie des voyageurs occidentaux de Cook à Segalen*, Paris, Robert Laffont, coll. Bouquins, 1^{ère} 1994.
- Serra Mallol C., 2001, *Approche anthropologique de la consommation à Tahiti. Le cas de la consommation alimentaire*, Punaauia, mémoire de D.E.A. d'Anthropologie, Université de la Polynésie française.
- Serra Mallol C., 2005, Tahiti : du culte au mythe de l'abondance, *Journal de la Société des Océanistes*, Paris, Musée de l'Homme, 120-121, novembre, 149-156.
- Serra Mallol C., 2007, *Changement social et traditions alimentaires. Approche socio-anthropologique de l'alimentation à Tahiti*, Punaauia, Université de la Polynésie française, Thèse de doctorat en anthropologie, 2 tomes.
- Snowdon W., 2000, *Nutrition and Environment: Pacific Islands Perspective*, Apia, FAO/UNICEF, SPC Regional Nutritionist's Workshop.
- South Pacific Commission, 2001, *Changes in Food and Nutrient Intake in Pacific Island Countries and Territories*, Nouméa, SPC.
- Swinburn B.A., Craig P.L., Daniel R., Dent D.P.D., Strauss BJG, 1996, Body composition differences between Polynesians and Caucasians assessed by bioelectrical impedance, *International Journal of Obesity*, Stockton, 20, 889-894.

Taylor R., Bennett P., Uili R., Joffres M., Germain R., Levy S., Zimmet P., 1985, Diabetes in Wallis Polynesians : a comparison of residents of Wallis Islands and first generation migrants to Noumea, New Caledonia, *Diabetes Res. Clin. Pract.*, 1, 169-178.

Union française des Industries de l'Habillement, 2006, Les nouvelles mensurations des Français, *Synthèse Textile Habillement*, 12 (Hors Série), février.

Vérin P., 1969, *L'ancienne civilisation de Rurutu (îles Australes-Polynésie française). La période classique*, Paris, ORSTOM.

Zimmet P., King H., Taylor R., Raper L.R., Balkau B., Borger J., Heriot W., Thoma K., 1984, The high prevalence of diabetes mellitus, impaired glucose tolerance and diabetic retinopathy in Nauru. The 1982 survey, *Diabetes Resources*, 1, 13-18.

ABSTRACT

To eat well is to eat a lot: food habits and body images in Tahiti

The worrisome rise of obesity in French Polynesia, with an average rate of prevalence four or five times superior to that of the metropolitan, and the connected pathologies (diabetes, arterial high blood pressure, cardiovascular diseases...), has been revealed since around ten years, taking into account however only the nutritional aspect. Our comment is to understand better the development of obesity by the consideration of the cultural determiners of food and social factors. We shall show that representations of the body stemming from pre-European period and fast transformation of Polynesian food practices towards a westernized model play an important role in these pathologies.

RESUMEN

Bien comer es comer mucho: comportamientos alimenticios y representaciones corporales en Tahiti

La subida preocupante de la obesidad en Polinesia francesa, con un índice medio de prevalencia cuatro o cinco veces superior al de la metrópoli, y las patologías ligadas (diabetes, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares...), ha sido puesta en evidencia desde una decena de años, tomando en consideración no obstante sólo el aspecto nutricional. Nuestra intención es comprender mejor el desarrollo de la obesidad por la tomada en consideración de los determinantes culturales de la alimentación y de los factores sociales. Mostraremos que las representaciones del cuerpo nacidas del período preeuropeo y la transformación rápida de las prácticas alimentarias polinesianas hacia un modelo occidentalizado desempeñan un papel importante en estas patologías.