



HAL
open science

Tahiti : du culte au mythe de l'abondance

Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. Tahiti : du culte au mythe de l'abondance. Journal de la Société des Océanistes, 2005, 120-121, pp.149-156. 10.4000/jso.468 . hal-02983820

HAL Id: hal-02983820

<https://hal.science/hal-02983820v1>

Submitted on 30 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.

*Pré-print of Serra-Mallol Christophe, 2005. "Tahiti : du culte au mythe de l'abondance". Journal de la Société des Océanistes, 120-121, p. 149-156.
DOI : 10.4000/jso.468
The final publication is available at <https://journals.openedition.org/jso/468>*

Tahiti : du culte au mythe de l'abondance

Christophe SERRA-MALLOL

Résumé :

A la fin du dix-huitième siècle, les premiers visiteurs européens ont véhiculé le mythe d'un Tahiti où régnait l'abondance alimentaire, à l'image d'un Eden terrestre. Or, malgré l'apparente profusion de la végétation naturelle et les nombreuses cérémonies de dons aux navigateurs, les anciens *Mao'hi* avaient mis en place une société d'abondance strictement limitée, où les rites de fertilité faisaient l'objet d'un culte omniprésent. Mythe européen de l'abondance et culte *mao'hi* de la fertilité sont les deux termes de ce malentendu premier, qui peut apporter un éclairage sur les pratiques contemporaines d'alimentation et de représentation du corps.

At the end of the eighteenth century, the first european navigators conveyed the Tahitian myth of food abundance, in image of a terrestrial Eden. But, despite the appearance of plenty of natural vegetation, and the numerous ceremonies of gift to the navigators, the ancient *Mao'hi* gave rise to a strictly limited abundance society, where fertility rites were the subject of an omnipresent cult. European myth of abundance and *mao'hi* cult of fertility are the two terms of this first misunderstanding, which may clear up the contemporary foods habits and body representation.

Mots clé : alimentation, anthropologie, abondance, Iles de la Société, Tahiti
Food, anthropology, abundance, Society Islands, Tahiti

1- Tahiti, le mythe occidental de l'abondance

« Je puis vous dire que c'est le seul coin de la terre où habitent des hommes sans vices, sans préjugés, sans besoins, sans dissensions. Nés sous le plus beau ciel, nourris de fruits d'une terre féconde sans culture, régis par des pères de familles plutôt que des rois, ils ne connaissent d'autre dieu que l'Amour. Tous les jours lui sont consacrés, toute l'isle est son temple, toutes les femmes en sont les autels, tous les hommes les sacrificateurs. Et quelles femmes, me demanderez-vous ? les rivales des Géorgiennes en beauté et les sœurs des grâces toutes nues » (Commerson in Adams, 1964 : 46). Dès les premiers contacts avec les navigateurs européens, Tahiti a été perçue comme le Paradis terrestre, l'Eden retrouvé où se déverse la corne d'abondance de biens naturels dans une profusion de nourritures variées, selon les idées du naturalisme européen du dix-huitième siècle et la description du jardin d'Eden biblique. Tahiti devient la représentation de l'île mythique d'abondance naturelle, où

la Nature offre spontanément, sans nul effort humain, ses plus beaux fruits à manger, comme à aimer ainsi que le montre Tcherkézoff dans son dernier ouvrage (Tcherkézoff, 2004).

Louis-Antoine de Bougainville dans son *Voyage autour du monde* décrit les tahitiens comme « un peuple aimable », d'un caractère « doux et bienfaisant », où « chacun cueille les fruits sur le premier arbre qu'il rencontre, en prend dans la maison où il entre. Il paraîtrait que pour les choses absolument nécessaires à la vie, il n'y a point de propriété et que tout est à vous » (Bougainville, 1982 : 254-255). Il raconte ainsi une de ses visites à l'intérieur de l'île : « Je me croyais transporté dans le jardin d'Eden (...). Un peuple nombreux y jouit des trésors que la nature verse à pleines mains sur lui » (Bougainville, 1982 : 235-236), et plus loin : « on croit être dans les champs Elysées » (Bougainville, 1982 : 249). Bougainville va même jusqu'à présenter les Tahitiens comme ne connaissant ni l'état de guerre, ni la propriété : « Il ne semble pas qu'il y ait dans l'île aucune guerre civile, aucune haine particulière, quoique le pays soit divisé en petits cantons qui ont chacun leur seigneur indépendant » (Bougainville, 1982 : 254). Paradis, jardin d'Eden, Champs Elysées, femmes offertes et abondance alimentaire, absence de haine, de guerre, de propriété... les caractéristiques essentielles du Paradis sont réunies sous la plume de Bougainville, et feront le tour des salons des grandes capitales européennes. Cette image mythique vient également sous la plume de James Morrison (« On peut dire que ce pays n'a pas été touché par la malédiction de l'Eden, aucun homme n'ayant à gagner sa vie à la sueur de son front et ne trouvant aucune épine sur son chemin », Morrison, 1996 : 124), mais aussi de James Cook lors de son Premier Voyage à Tahiti : « la terre produit presque spontanément, ou avec très peu de travail, tous ces fruits ou plantes. En ce qui concerne la nourriture, on peut presque dire que ces peuples échappent à la malédiction encourue par nos pères, et ce qu'on ne peut au contraire pas dire, c'est qu'ils gagnent leur pain à la sueur de leur front. La bienveillante nature les a pourvus à profusion non seulement du nécessaire, mais du superflu » (Cook, 1998 : 52). Son midship George écrira la même chose en quittant l'archipel de la Société au cours du dernier des trois voyages de Cook dans le Pacifique, en évoquant les plaisirs de l'Age d'Or (George, 1982 : 60).

De la nourriture à profusion, rendue disponible par la nature sans aucun effort humain et offerte par brassées par des naturels édéniques et accueillants, le ventre plein et l'amour libre après des mois de restrictions en mer : le mythe tahitien de l'abondance matérielle, de nourriture et de femmes, était né. C'est la première vision que les Européens donneront des îles de la Société au reste du Monde occidental pour les siècles à venir, même si cette vision d'un Paradis terrestre est plus proche du Coran et du « Paradis de Mahomet » que de la Bible,

comme le fait remarquer Wales dans son journal lors de son voyage avec Cook en 1773 (Beaglehole, 1988, p. 795).

Ces observations sont le fait de visiteurs qui ne séjournent que quelques jours dans les îles comme Bougainville, ou qui ne se rendent pas clairement compte du statut et du type d'accueil qui leur sont réservés. Des pirogues emplies de porcs cuits entiers, de fruits, de légumes et de poissons, abordent les navires qui mouillaient à Tahiti après des semaines à contourner le Cap Horn et à traverser l'immense océan Pacifique. Les dons plantureux et les festins leur étaient offerts en tant que visiteurs étrangers, comme le précise clairement James Morrison à la fin de son récit : « leur façon d'agir était alors aussi éloignée de la normale que nos manières à l'occasion d'une foire, et ne pourraient être prises en exemple en Angleterre. Telle était toujours en effet la situation dès qu'un navire arrivait : toutes leurs activités étaient tournées vers leurs visiteurs et tous les efforts étant faits pour gagner leur amitié ; pendant cette période ils étaient contraints de vivre de façon toute à fait différente pour mieux satisfaire leurs nouveaux amis » (Morrison, 1996 : 196).

Ces festins, décrits avec émerveillement par tous les visiteurs européens, constituaient des « dons d'amitié », mais aussi des flux de redistribution importants de la part des *ari'i*, les chefs locaux qui les organisaient, dans le cadre de cérémonies ou d'événements particuliers, comme l'offrande des prémices des fruits de la terre ou de la mer, le début et la fin de saison de fructification de l'arbre à pain, ou encore les cérémonies de passage de l'enfance à l'état d'adulte. Selon l'anthropologue Claude Robineau « On prépare de la nourriture : cochons, poulets, poissons, cuits entiers en signe d'abondance (...) L'abondance est signe de puissance, de richesse, démonstrateur de prestige » (Robineau, 1985 : 156). Ces festins avaient ainsi pour fonction de donner une impression d'abondance par l'accumulation extraordinaire d'aliments choisis en procédant régulièrement à des ripailles hors de mesure, et en invitant les dieux aux festins des hommes.

2- Une abondance socialement limitée

L'abondance 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 sur Tahiti est celui d'une abondance socialement limitée. Même Bougainville, qui pourtant par ses récits du « bon sauvage » contribuera à lancer le mythe

d'un Tahiti édénique, est obligé de le reconnaître (Bougainville, 1982 : 267) : l'abondance est très inégalement répartie, les aliments ne sont pas disponibles pour tous (Bougainville, 1982 : 574), comme le signalent également Sydney Parkinson, le dessinateur du voyage de Cook avec l'Endéavour (Parkinson, 1984 : 19), ou encore William Anderson en 1777 (Scemla, 1999 : 824).

L'impression première d'abondance se révèle vite comme limitée dans le quotidien, en dehors des festivités et cérémonies rituelles. Elle est d'abord limitée dans le choix possible des aliments de base du fait de l'isolement de ces îles, la grande majorité des plantes alimentaires cultivées en Océanie à l'époque pré-européenne étant étrangères à la région, et de la variété restreinte d'espèces animales et végétales disponibles, comme l'a écrit Ellis « une végétation plus riche que nombreuse » (Ellis, 1972 : 46).

L'abondance est limitée aussi du fait de la saisonnalité des périodes de récolte de l'aliment de base, le '*uru* fruit de l'arbre à pain. D'après les différents calendriers décrits par Teuira Henry, dont les anciens noms des mois correspondent au cycle abondance/pénurie, on peut estimer que la période « creuse » de disponibilité du '*uru* durait sept mois, pour cinq mois d'abondance relative, hors périodes de *rahui* prolongées (Henry, 2000 : 339-340). Des stocks étaient constitués pour traverser ces périodes « creuses », les fosses à '*uru*, où le fruit fermenté pouvait se conserver pendant des mois, et être retiré au fur et à mesure des besoins.

Les périodes de disette n'étaient pas exceptionnelles, et le '*uru* et autres vivriers, pour « abondants » qu'ils pouvaient apparaître aux yeux d'un étranger du septentrion brumeux, représentaient parfois la survie, comme l'illustre la légende de « l'invention » de l'arbre à pain rapportée par Teuira Henry où le père de famille se transforme en arbre à pain pour sauver sa famille de la famine, ou encore la légende sur les têtes enterrées des trois enfants morts de faim desquelles poussent trois cocotiers d'espèce différente (Henry, 2000 : 437-440). Tahiti pouvait connaître des famines notamment suite à des événements naturels, qui par leur brutalité pouvaient avoir des conséquences sur l'alimentation pendant quelques années quand les sources de nourriture de base étaient mises à bas par des cyclones, raz-de-marée et inondations. Ces événements pouvaient être dévastateurs, pour les cultures qu'ils ravageaient comme pour les habitants qu'ils emportaient (Tessier, 1982 : 228). Mais il devait s'agir d'événements exceptionnels bien que récurrents, et inscrits sans aucun doute dans la mémoire collective.

La guerre devait être moins exceptionnelle à Tahiti, notamment au moment du contact avec les Européens, et pouvait également provoquer disettes et famines. L'habitude était prise pour

la chefferie victorieuse de se saisir des biens du vaincu puis de ravager sa terre et ses plantations, jusqu'à couper les arbres sur pied et détruire les taro dières et autres plantations, alors que tous les habitants victimes de ce « pillage » s'enfuyaient dans la montagne pour échapper aux représailles et y trouver quelques aliments sauvages. Nous renvoyons ici aux descriptions précises et systématiques de la séparation entre « aliments de base » et « aliments de disette » dans les écrits de Morrison (Morrison, 1989 : 116-117), Parkinson (Parkinson, 1984 : 34), Anderson (Scemla, 1999 : 824), Ellis (Ellis, 1972, 55-56)...

Cette apparente disponibilité alimentaire en abondance, reflet imaginaire des premiers navigateurs européens, masque donc une réalité plus complexe : malgré les facilités offertes par les conditions climatiques, la société d'abondance tahitienne est une société de restriction organisée. Au-delà de ses limites dans la variété relative des espèces comestibles, l'abondance alimentaire apparente est normée par des règles sociales qui structurent et parfois limitent l'accès à la nourriture par des interdits alimentaires nombreux. Le malentendu au moment du contact est ici patent, et même unique : le mythe de l'abondance paradisiaque des Européens rencontre sans le comprendre le culte polynésien de l'abondance qui en structure la société en profondeur.

Ainsi, comme le note Douglas Oliver (Oliver, 1974 : 852), rares sont les premiers occidentaux qui décrivent les modes de production agricoles en cours à Tahiti au moment des premiers contacts, avec l'idée sous-jacente que la Nature offre spontanément et généreusement ses fruits. Pourtant, l'agriculture pour certains types de produits était une nécessité, notamment pour les cultures irriguées de taro et ses dérivés, ou les cultures « sèches » de la patate douce, de l'igname... Il nous paraît important de mettre en évidence les biais d'observation liés à l'idée d'une absence de cultures issue d'une vision « utopique » et édénique de Tahiti, où la nourriture aurait été disponible sans efforts physiques (Lepofsky, 2003 : 73).

L'abondance est nécessairement réglée, limitée. La redistribution par les *ari'i* et autres chefs contrebalance les dons et interdits alimentaires, le partage prévoit et anticipe la disette, chacun devient débiteur de l'autre, y compris dans la munificence ; même les dieux que les dons offerts en sacrifice lors des cérémonies des prémices, le « retour à l'abondance », rendent débiteurs, « obligés » vis à vis des hommes (Babadzan, 1993 : 66). Des restrictions alimentaires fortes structurent l'alimentation des anciens Tahitiens, sous la forme d'interdits permanent ou occasionnel.

Le *rahui* constituait ainsi une période plus ou moins longue, pendant plusieurs semaines et même plusieurs mois, voire plusieurs années (Ellis, 1972 : 890), d'interdiction portant sur une ou plusieurs ressources alimentaires, cochons, fruits et tubercules, ou poissons dans un but de conservation ou de reconstitution des ressources, avant ou après les nombreuses festivités qui marquaient le passage des *arioi* au cours de la période d'abondance. Sont interdits alors non seulement la préparation et la consommation de certains aliments, mais également tout travail sur terre ou sur mer, et la possibilité de faire des feux pour l'alimentation. En cas de *rahui*, les habitants anciens des Iles du Vent pouvaient passer plusieurs jours sans manger aucun aliment et en fin d'interdiction, affamés par les jours de restriction, « lorsqu'ils réussissent à s'en procurer ils en avalent de telles quantités qu'un étranger pourrait les prendre pour des gloutons » (Morrison, 1996 : 174). Applicable à tous, le *rahui* constituait un interdit temporaire, qui a pu être utilisé par les chefs locaux pour accroître la dépendance des navigateurs européens à leur égard lors des avitaillements et des échanges consécutifs (Ferdon, 1981 : 31). Mais il existait également des interdits permanents.

En matière d'interdit alimentaire tahitien, le genre est peut-être le premier déterminant social, et parfaitement accepté, au moins par les hommes comme le notent notamment Rodriguez (Rodriguez, 1995 : 129) et Cook (Cook, 1998 : 53). La répartition du monde entre féminin et masculin se reflète dans les formes de production et de préparation alimentaires, comme ailleurs en Polynésie, et plus largement dans tout le Pacifique insulaire (Langevin-Duval, 1979 : 187).

Les femmes sont exclues d'une partie de la circulation alimentaire, et surtout elles ne peuvent manger une nourriture touchée par des hommes : « les hommes et les femmes mangent séparément », la mère « ne peut toucher à la nourriture des enfants » et « les provisions des hommes et des femmes doivent être dans des pirogues différentes », « les femmes ont leur propre arbre à pain », « des pêcheurs spéciaux pour leur apporter du poisson », l'homme en revanche « ne peut toucher à aucun des ustensiles de cuisine sous peine de les rendre inutilisables pour elle » (Morrison, 1996 : 172-173). De la culture, la récolte, la préparation jusqu'à la consommation, le domaine alimentaire fait l'objet d'une séparation stricte des genres. Ellis ajoute que « la mère était obligée de manger au-dehors de la maison et n'avait même pas le droit de goûter à la nourriture de son fils » (Ellis, 1972 : 891).

Certains aliments sont absolument interdits aux femmes : « Parmi les poissons, la baleine, la tortue, le marsouin et le thon sont sacrés et les femmes ne peuvent en manger » (Morrison, 1989 : 125), d'autres auteurs ajoutent le requin, le dauphin (Oliver, 1974 : 225)... De même, il semble que la préparation et la consommation du *'ava* aient été fortement ritualisées, et

réservées aux seuls hommes, comme c'est encore le cas aujourd'hui dans les territoires du Pacifique où se perpétuent son exploitation et sa consommation, comme à Wallis et Futuna, à Tonga, aux Samoa occidentales, ou au Vanuatu.

La séparation des genres s'étend donc très largement, depuis la production, la préparation, la consommation et jusqu'au lieu de consommation. Le feu lui-même servant à préparer la nourriture des hommes ne peut être le même que le feu de la préparation alimentaire des femmes ; le feu est « séparé » (Ellis, 1972 : 99-100). Il s'agit d'un exemple extrême de ce que Claude Fischler nomme le procès de contamination (Fischler, 2001 : 74), puisque cette contamination s'opère même en l'absence d'un contact physique, comme c'est le cas ici du contact avec les flammes du feu.

Autre phénomène de restriction d'accès à la nourriture : les phénomènes d'« évitements alimentaires » sont nombreux. Ils concernent des éléments qui ne doivent en aucun cas se mêler ou même toucher les aliments : cadavres, lézards morts, souris et rats même vivants (Morrison, 1996 : 152), tout ce qui a trait dans l'esprit des Polynésiens à la putréfaction et au monde souterrain. Mais plus intéressant est le fait que l'évitement alimentaire peut être limité dans le temps et lié à des événements particuliers, comme lors de la naissance d'enfants, et surtout d'une fille : « Si l'enfant est un garçon, ils peuvent enterrer le cordon (ombilical) dès qu'il tombe ce qui prend de 6 à 8 jours, mais s'il s'agit d'une fille, le cordon (ombilical) est quelquefois conservé de 15 jours à trois semaines, pendant lesquelles la mère ne peut toucher elle-même à aucune nourriture et doit être nourrie par quelqu'un d'autre » (Morrison, 1996 : 153), ou celles liées à la tête humaine, et notamment masculine : « ils ne pourraient manger aucune nourriture ayant touché la tête d'un homme » (Morrison, 1996 : 200).

Les interdictions en matière alimentaire dépendent également, au-delà du genre, de la stratification sociale. Ainsi étaient observés des phénomènes de restriction qui touchent la totalité de la population, hormis le groupe « dirigeant » des *ari'i*, et celui des *arioi*. Ces interdictions peuvent être permanentes ou occasionnelles.

Des *tapu* alimentaires permanents s'appliquent sur certains produits réservés au *ari'i* et aux consommations rituelles sur les *marae*, la tortue notamment. Les porcs marqués comme propriété de l'*ari'i* ou des *arioi* pouvaient errer et détruire les plantations en toute liberté sans pouvoir être consommés, ni même blessés. De Bovis note que « les *arii* étaient des personnages sacrés, doués d'une puissance et de vertus miraculeuses ; la nourriture qu'ils avaient touchée devenait pour tous un poison mortel, excepté pour ceux qui appartenaient au même sang » (Bovis (de), 1978 : 31). L'effet de contagion magique est ici négatif, à l'inverse

des rois thaumaturges de l'époque européenne classique : le contact des *ari'i* est dangereux, mortel.

La disponibilité alimentaire est donc réglée par un système d'interdits, temporaires mais réguliers, ou permanents, qui structurent la société. La relative abondance naturelle, à la variété limitée par l'isolement extrême de l'archipel, est restreinte par des pratiques culturelles précisément normées, qui dessinent les contours d'un culte d'une abondance dont les membres de la confrérie des *arioi* sont les incarnations (Babadzan, 1993 : 235-252).

3- Un culte *mao'hi* de l'abondance

Symbolisée par les *arioi*, le retour annuel de l'abondance était marqué par des cérémonies nombreuses, offrande des prémices de l'agriculture, de la pêche, fêtes marquant le début de la période d'abondance qui correspondait au retour des périodes majeures de fructification du '*uru*, lié à l'apparition et à la disparition des Pléiades dans le ciel septentrional. « Ces cérémonies, loin d'être les réjouissances profanes et orgiaques que certains auteurs ont voulu y voir, sont à interpréter dans le cadre d'un cycle rituel où le culte des morts est indissociable d'un culte de fertilité » (Babadzan, 1993 : 309). Les *arioi* étaient les garants de cette fertilité renouvelée, du retour annuel de l'abondance : « les *Arioi* se voient offrir des produits du sol, en échange de la reproduction végétale dans son ensemble. L'abondance, contre les prémices. Le tout, en échange d'une partie » (Babadzan, 1993 : 310). Les dons qui leur étaient faits par la population, et les déprédations qu'ils pouvaient provoquer en toute impunité, n'étaient donc que peu de choses comparées à ce que signifiait leur présence : le retour de l'abondance, de la fertilité.

Le rite du *ha'apori* peut être analysé comme un des éléments de ce culte de l'abondance. Pour le *ha'apori* des adolescents et des enfants, une préparation était réalisée avec les provisions de pâte à '*uru* mélangée à de la crème de coco dont les *metua-pori*, les maîtres engraisseurs, gavaient les enfants (ce qui pouvait prendre deux mois nous précise Morrison), en les enfermant à l'ombre : « à la fin de cette période on les libère mais ils sont tellement gras qu'ils peuvent à peine respirer et il leur faut plusieurs semaines avant de pouvoir marcher à quelque distance » (Morrison, 1996 : 177). Plus qu'un rite souvenir et reviviscence d'une disette ancienne, elle pourrait faire partie d'un rite de passage de l'état d'enfance à l'état adulte, ou d'un rite de passage chez les *arioi* comme l'indique le traducteur de Maximo Rodriguez en notant que le mot *pori*, qui désignait les candidats-novices à « l'engraissement », signifie « gros et bien portant » (Rodriguez, 1995 : 225). Les bourgeons

devenaient après l'initiation fruits pleins et épanouis, symboles vivants de l'abondance renouvelée, comme Douglas Oliver le note à propos de l'engraissement des nouveaux-nés (Oliver, 2002 : 75).

Le *ha'apori* n'était pas réservé aux seuls jeunes enfants ou aux adolescents, puisque de nombreux observateurs ont noté qu'il s'agissait également d'une pratique courante auprès des femmes issues des familles de *ari'i*. L'île de Tetiaroa proche de Tahiti constituait ainsi le « lieu de villégiature » (Ellis, 1972 : 41) comme le décrit avec ironie Ellis, le lieu de retraite des *arioi* durant la période de « disette », et d'engraissement des femmes « des classes supérieures » et des *arioi* pour préparer l'arrivée de la période suivante d'abondance. Selon Douglas Oliver, il existe un lien entre l'engraissement des corps et la représentation du « bien porter » de la société toute entière (Oliver, 1974 : 1014) : la corpulence de certains individus est sinon un gage du moins le signe de l'abondance naturelle renouvelée au profit de l'ensemble de la communauté.

Ces pratiques d'engraissement systématisées, les « *fattening habits* » sont typiques de sociétés de rareté alimentaire (dans les îles basses du Pacifique) ou de diversité limitée (comme à Tahiti et les autres îles hautes de la Polynésie), et réservées à des cérémonies de passage (naissance, âge adulte, entrée chez les *arioi*...) ou aux *ari'i*, et dans tous les cas fortement ritualisées. Des pratiques similaires d'engraissement ritualisé des femmes ont été relevées dans d'autres aires culturelles, notamment chez les Massa du Cameroun (Garine, 1996 : 5), ou chez les Annang au Nigeria (Pollock, 1995 : 357). Elles constituent toujours des formes de substitution d'une prospérité symbolique à des situations de disette naturelle et régulière. Systématisées et réservées à une minorité, ces 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. Cook remarque ainsi que « les femmes de la classe supérieure sont de la taille des Européennes, mais celles de la classe inférieure sont plus petites » (Cook, 1998 : 54). Ellis signale également la différence de morphologie entre les dirigeants et le peuple. Il écarte d'emblée la raison d'une différence liée à des origines ethniques différentes, ainsi que celle de la corpulence comme critère de « noblesse », et donne des raisons qui lui paraissent plus vraisemblables : « des traitements dissemblables au cours de l'enfance, une nourriture meilleure et plus régulière, des bains, un mode de vie différent et la ressemblance qui existe souvent entre le caractère physique des parents et de leurs enfants, sont des raisons suffisantes » (Ellis, 1972 : 74), parlant plus loin du régime alimentaire commun comme du « frugal régime alimentaire » (Ellis, 1972 : 89).

Hormis les périodes de festins et de « gavage » généraux strictement encadrées, l'abondance alimentaire est limitée à des groupes dont une des fonctions est de symboliser l'abondance naturelle.

Abondance limitée socialement et culturellement ne signifie pas pour autant sous-alimentation. La nourriture, le *ma'a*, semblait assurée au quotidien : les végétaux sont assez largement disponibles, et pour une somme de travail relativement réduite (Sahlins, 1976 : 53), du fait d'un mode de production alimentaire basé plus sur la cueillette et l'horticulture que sur l'agriculture. L'essentiel de l'alimentation pour qui n'était ni *ari'i* ni *arioi* consistait très généralement en végétaux (*'uru, taro, tarua...*) trempés dans une sauce faite d'eau de mer et de lait de coco. Le *'inai*, l'accompagnement de viande et surtout de poisson, n'en constituait qu'un appoint, rare ou même interdit en dehors d'occasions rituelles pour certains animaux, comme le porc et le chien, la tortue, les poissons du large, certains oiseaux..., comme l'illustre Cook : « Il nous a semblé que, quand un chef tue un cochon, l'habitude est de le répartir également entre tous ses sujets, et comme ceux-ci sont en général très nombreux chacun ne reçoit qu'une très petite portion, de sorte qu'ils tirent leur principale nourriture des végétaux, et ils en mangent de grandes quantités » (Cook, 1998 : 52-53).

Ces restrictions partagées par tout le peuple entraînaient des pratiques d'entraide mutuelle : « il faut songer que chacun étant son propre pourvoyeur et son propre cuisinier, il a toujours été nécessaire de partager avec son voisin affamé les provisions plus ou moins abondantes qu'on avait pu se procurer afin de recevoir le même service une autre fois » (Bovis, 1978 : 44)

Le phénomène du partage par « petits bouts égaux » quand un nouveau aliment occidental circulait parmi un groupe, même nombreux, d'autochtones, va dans le même sens, comme l'ont noté Bougainville (Bougainville, 1982 : 492) et Cook (Cook, 1998 : 53).

Les habitudes alimentaires étaient caractérisées par l'irrégularité des prises alimentaires, avec une alternance de périodes festives et d'abondance alimentaire ritualisée, et de périodes de « diète » relative et volontaire.

Conclusion : Entre culte et mythe de l'abondance

Culte de l'abondance chez les Tahitiens, mythe de l'abondance chez les Européens : les conditions étaient réunies pour que naisse le malentendu. D'autant que « les indigènes ne considèrent pas les produits alimentaires sous le jour unique de la nourriture et ils ne leur accordent pas seulement de la valeur en raison de leur utilité » (Malinowski, 1989 : 229). Ce que Malinowski démontre à propos des Mélanésiens des îles Trobriand au début du vingtième

siècle pourrait s'appliquer à l'ensemble des insulaires de l'océan Pacifique, comme Nancy Pollock l'a montré pour les îles de Nauru et Guam. Plus qu'une simple société de l'abondance « naturelle », la société polynésienne pré-occidentale est une société de l'abondance organisée, par le jeu combiné des interdits, des nombreux rites liés à la fertilité, de la redistribution maîtrisée par les *ari'i* et du partage entre égaux.

Le mythe de Tahiti comme île paradisiaque où la nourriture est abondante et à simple portée de main est à remettre en cause. Chez les anciens Tahitiens, l'abondance naturelle apparente est strictement ordonnée et normalisée : l'abondance est omniprésente symboliquement, mais culturellement et socialement limitée.

Lieu d'un culte de l'abondance, Tahiti incarne depuis la fin du dix-huitième siècle le mythe occidental de l'abondance naturelle. Avec l'abandon progressif des pratiques religieuses anciennes au cours de la première moitié du dix-neuvième siècle, l'abondance alimentaire, autrefois réservée aux *ari'i*, allait pouvoir devenir le quotidien de tout tahitien, sans plus de *tapu*. Dès la fin du dix-neuvième siècle, et en fonction de la disponibilité monétaire, on observe une diffusion rapide des produits alimentaires importés : la Nouvelle Tradition se bâtit, faite de métissage et d'appropriation, et surtout d'une plus grande régularité dans la prise alimentaire, et l'abondance de culte devient réalité, comme nous l'avons montré (Serra-Mallol, 2001) : la cuisine tahitienne juxtapose cuisine polynésienne traditionnelle, chinoise et occidentale, et « bien manger » signifie pour les tahitiens « manger beaucoup ». Au début du vingtième siècle, même si les rites, pratiques et interdits traditionnels semblent avoir disparu, les premiers signes de l'installation d'une sur-alimentation sont observés. Et le phénomène s'est amplifié au cours des années : Tahiti, lieu d'une surconsommation alimentaire sans plus de production, connaît aujourd'hui des taux de prévalence à l'obésité parmi les plus élevés au monde.

Du culte polynésien au mythe occidental, l'abondance alimentaire est maintenant réalisée, jusqu'à l'excès même dès que les ressources monétaires sont suffisantes pour ajouter aux produits locaux progressivement délaissés des produits importés, comme c'est le cas dans les îles polynésiennes à haut niveau de revenu, quelles qu'en soient les sources : « rente » minière à Nauru, transferts financiers importants depuis la métropole à Tahiti et en Polynésie française ou à Guam, et dans une moindre mesure dans le reste de la Polynésie. L'analyse des pratiques alimentaires contemporaines en apparence désacralisées de territoires soumis à des influences occidentales pourtant différentes répond à des schémas dont la signification est à rechercher dans des pratiques anciennes de régulation sociale de la prise alimentaire et de symbolisation

de l'abondance communes à toute l'aire polynésienne qui marquent encore aujourd'hui les représentations du corps.

Auteurs cités

- ADAMS Henry, 1964. *Mémoires d'Arii Taimai*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, Paris, n° 12
- BABADZAN Alain, 1993. *La dépouille des dieux. Essai sur la religion tahitienne à l'époque de la découverte*, Editions de l'ORSTOM, Fondation de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris
- BEAGLEHOLE J.C., 1988. *The Journal of Captain James Cook on his voyages of discovery*, 8 volumes, Kraus Reprint, Millwood, New York
- BOUGAINVILLE Louis-Antoine (de), 1982. *Voyage autour du monde*, Gallimard, Paris
- BOVIS Edmond (de), 1978. *Etat de la société tahitienne à l'arrivée des européens*, Société des Océanistes, Bulletin n°4, Papeete
- COOK James, 1998. *Relations de voyage autour du monde*, La Découverte, Paris
- ELLIS William, 1972. *A la recherche de la Polynésie d'autrefois*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n° 25, 2 vol. Paris
- FERDON Edwin N., 1981. *Early Tahiti As The Explorers Saw It 1767-1797*, The University of Arizona Press, Tucson
- FISCHLER Claude, 2001. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990, 2^{ème} éd.
- GARINE (de) Igor, 1996. « Magie et alimentation au Cameroun » in FISCHLER Claude *Pensée magique et alimentation aujourd'hui* Les Cahiers de l'OCHA, N°5, Paris, www.lemangeur-ocha.com, pp. 36-44
- GEORGE Gilbert, 1982. *Captain Cook's Final Voyage. The Journal of Midshipman George Gilbert* The University Press of Hawaii, Honolulu
- HENRY Teuira, 2000. *Tahiti aux temps anciens*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n° 1, Paris
- LANGEVIN-DUVAL Christine, 1979. « Condition et statut des femmes dans l'ancienne société maohi (Iles de la Société) », *Journal de la Société des Océanistes*, 64, tome XXXV, Paris, pp. 185-194
- LEPOFSKY Dana, 2003. « The Ethnobotany of Cultivated Plants of the Maohi of the Society Islands », *Economic Botany*, The New York Botanical Garden Press, 57 (1) New York, pp. 73-92,
- MALINOSWSKI Bronislaw, 1989. *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Gallimard, Tel, Paris
- MORRISON James, 1996 *Journal de James Morrison, 2nd-maître à bord de la Bounty*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n° 16, Paris, 1989, 3^{ème} éd.
- OLIVER Douglas L., 2002. *Les âges de la vie. Tahiti et Hawai'i aux temps anciens*, Publication de la Société des Océanistes/Haere Po, Papeete
- OLIVER Douglas L., 1974. *Ancient Tahitian Society*, University Press of Hawaii, Honolulu, 3 vol.
- PARKINSON Sydney, 1984. *Journal of a Voyage to the South Seas in HMS Endeavour*, Caliban Books, London
- POLLOCK Nancy J., 1995. « Cultural elaborations of obesity-fattening practices in Pacific societies », *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 4, pp. 357-360
- ROBINEAU Claude, 1985. *Tradition et modernité aux Iles de la Société*, ORSTOM n° 100, 2 volumes, Paris
- RODRIGUEZ Maximo, 1995. *Les Espagnols à Tahiti (1772-1776)*, Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n° 45, Paris
- SAHLINS Marshall, 1976. *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Gallimard, Paris
- SCEMLA Jean-Jo, 1999 *Le voyage en Polynésie. Anthologie des voyageurs occidentaux de Cook à Segalen*, Robert Laffont, coll. Bouquins, Paris, 1994, réédition
- SERRA-MALLOL Christophe, 2001 *Approche anthropologique de la consommation à Tahiti. Le cas de la consommation alimentaire*, D.E.A. de l'Université de la Polynésie française, Punaauia
- TCHERKEZOFF Serge, 2004. *Tahiti 1768. Jeunes filles en pleurs. La face cachée des premiers contacts et la naissance du mythe occidental*, Au Vent des Iles, Tahiti
- TESSIER Raoul, 1982. *Les cyclones en Polynésie française (1878-1903-1905-1906)*, Société des Etudes Océaniques, Papeete