

Tabou

Christophe Serra-Mallol

▶ **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. Tabou. Dictionnaire des cultures alimentaires, 2012. hal-02986044

HAL Id: hal-02986044
https://hal.science/hal-02986044

Submitted on 2 Nov 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.

<TITRE>**Tabou**[1]

<TEXTE> La culture polynésienne pré-européenne a instauré un système complexe d'interdits, composé d'interdits permanents et temporaires, imposés à tous ou à un groupe donné variable. La source de l'interdit est le *tapu* ou tabou, qui exprime à la fois le caractère sacré et la séparation.

Le *tapu* alimentaire était omniprésent dans la vie du Tahitien comme l'indique Dumont d'Urville (1988) « Taïti pouvait s'appeler métropole du tabou. Nulle part dans les archipels polynésiens, cette règle restrictive et prohibitive n'était plus exigeante, plus minutieuse, plus tyrannique, plus cruelle. Depuis la naissance jusqu'à la mort existait pour le Taïtien une méticuleuse distinction de vivres permis ou non permis. On retrouvait ce *veto* partout, en santé comme en maladie, dans les temples, hors des temples, sur la grève et dans l'intérieur, au sein des hameaux et des campagnes, dans les repas, dans le sommeil, dans la guerre, au milieu de la mer, dans la case, à la pêche, à la chasse, partout ».

L'alimentation chez les anciens Polynésiens, sur l'ensemble de leur système alimentaire, était soumise à des normes nombreuses, qui structuraient et parfois restreignaient les modes d'accès à la nourriture par des interdits alimentaires. Le respect de ces règles impliquait un mode de relations sociales particulier, basé sur la séparation entre le mangeable et le non mangeable, et entre le sacré et le profane. Ces interdictions sont constitutives des différences de groupe et de statut, et marquent l'appartenance à une communauté. Les interdits et *tapu* tournent souvent autour de l'activité alimentaire ; toutefois les prohibitions portent rarement sur des nourritures de première importance.

Les prohibitions alimentaires apparaissent donc comme des moyens pour « signifier la signification » dans un système logique dont les espèces consommables constituent les éléments (Lévi-Strauss 1962). Pour comprendre un *tapu*, il faut donc le replacer selon Mary Douglas (1979) dans le contexte global de la société qui l'applique. Nous choisissons ici l'exemple de la société polynésienne pré-européenne.

<IT1>**Sacré et interdit : les garants de la structure sociale des anciens Tahitiens**

Dans le système polynésien pré-européen, le principe de contagion tel que défini par Paul Rozin (1994) était omniprésent : lorsque deux entités entrent en contact, même minime, certaines propriétés fondamentales se transfèrent de l'une à l'autre de manière permanente. La contagion est le plus souvent interpersonnelle : par le contact avec un aliment, que ce soit en le cultivant ou en le pêchant, en le touchant ou surtout en le cuisinant, un individu peut faire pénétrer son essence dans cet aliment. Les effets de la contagion sont généralement négatifs, et font de la nourriture, du fait de son incorporation physique, un élément doté d'un grand pouvoir de contagion sociale. Car incorporer un aliment c'est faire siennes ses caractéristiques (Fischler 1990) : l'incorporation est un processus d'identité à la fois individuelle et collective. Ce principe de contagion est valable à propos des interdits nombreux en matière alimentaire et du fait que les anciens Tahitiens s'assuraient que la nourriture n'entrait pas en contact physique avec des objets jugés dangereux (biens ou corps d'un chef, éléments d'un lieu de culte…).

<IT1>**L'évitement alimentaire et l'ordre du mangeable**

Pour définir ce qui fait partie de l'ordre du mangeable, les effets physiologiques connus de l'aliment entrent en compte : l'expérience d'ingestion d'aliments suivie de crises

[1] Version pre-print de Serra Mallol, 2012, « Tabou » in Poulain Jean-Pierre (dir.), 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Presses Universitaires de France, collection Quadrige, Paris, pp. 1312-1317.

physiques (vomissements, mal de ventre…) ou de mort permet d'écarter les produits dangereux. Certains poissons sont toxiques, en fonction des saisons ou des secteurs géographiques, et étaient soigneusement évités par les anciens Tahitiens. Ils relèvent alors de l'ordre de l'immangeable. Ainsi aucun cas de consommation d'insectes et de reptiles n'a été relevé.

La cuisson ou la préparation permettaient de rendre certains produits toxiques consommables, comme pour les différentes variétés de *taro* sauvages. Mais d'autres aliments pourtant toxiques étaient consommés : la plupart des tubercules de remplacement et de disette, le diodon, certains poissons à certaines périodes… Le choix des aliments finalement ingérés, le choix du non mangeable, et l'ordre social, sont indissociables.

En plus de l'immangeable, toute société édicte des normes d'évitement alimentaire. Dans l'ancienne société polynésiennes, et en particulier dans les Iles de la Société, les interdits alimentaires se caractérisaient par leur durée (évitement permanent ou temporaire), et en fonction du statut, du genre, de l'âge, ou encore de l'occasion et de la conjonction d'un certain nombre de facteurs précisément établis.

<IT2>*L'évitement permanent*

Les phénomènes d'évitements alimentaires étaient nombreux chez les anciens Polynésiens, la nourriture étant particulièrement sensible aux influences naturelles ou surnaturelles (Valeri 1985). Ils concernent des éléments qui ne devaient en aucun cas se mêler aux aliments consommés ou même toucher les ustensiles de cuisine ou le corps du mangeur : cadavres, lézards morts, souris et rats, mouches, tout ce qui avait été susceptible d'entrer en contact avec le cadavre d'un défunt, et notamment le cadavre d'un chef traditionnel ou *ari'i* qui restait exposé plusieurs jours à l'air libre.

Ces évitements ont certainement une origine sanitaire (la putréfaction des cadavres, les maladies transmises peut-être par les rats), mais également et surtout culturelle : la contagion du contact nécessitait un traitement particulier qui dépendait de l'origine du décès, du statut passé du cadavre et du statut présent de la personne « souillée » (Morrison 1989). L'impureté liée au contact avec un cadavre dure un mois : il y a « contamination », risque par le contact. Le même phénomène a été relevé à propos des embaumeurs du défunt, qui étaient soigneusement évités par les autres et obligés d'être nourris « de peur que les aliments, souillés par leurs mains, ne causent leur propre mort ». Cook avait observé le même phénomène à Tonga, où il entendit pour la première fois le mot *tapu* (Beaglehole 1988).

<IT2>*L'évitement temporaire*

L'évitement alimentaire peut être limité dans le temps et lié à des événements particuliers, comme lors de la naissance d'enfants et notamment de l'aîné d'un chef.

La mère et son enfant étaient donc séparés dès la naissance, et l'intégration nouvelle dans le groupe se faisait après une cérémonie de présentation aux autres membres qui faisait tomber l'interdit (Wilson 1968). Ici encore, le risque était grand de voir la nourriture contaminée, même indirectement.

<IT2>*L'évitement statutaire*

Le phénomène de contagion et d'évitement alimentaire associé prenait une forme particulière en fonction du statut de la personne concernée : certaines personnes à certaines occasions ne devaient en aucun cas toucher la nourriture avant de l'absorber. Ces personnes sont donc nourries, comme nous l'avons vu à propos des personnes chargées de s'occuper du corps d'un défunt, et des femmes qui venaient de mettre au monde.

Ainsi les *ari'i rahi*, les grands chefs, dès lors qu'ils s'étaient ceints du symbole de leur rang, le *maro'ura* ou ceinture rouge, étaient tellement sacrés qu'ils ne pouvaient se

servir de leurs mains pour se nourrir eux-mêmes et devaient être nourris, ou encore après la naissance de leurs propres enfants.
Les évitements liés se retrouvent également à propos de la partie humaine considérée comme la plus sacrée, la tête humaine, et notamment masculine (Morrison 1989). Des précautions devaient alors être prises pour éviter le contact avec les chefs traditionnels qui contaminaient de leur sacré tout objet touché y compris le sol qu'ils foulaient.
La sacralité des lieux de culte ou *marae* avait également des conséquences sur l'alimentaire, même une fois le *marae* en ruine et hors de fonction : « les murs de ces *marae* avaient un pouvoir de séparation. Si un cochon s'aventurait sur un mur tombé, ses propriétaires ne le revoyaient jamais. Il devenait sacré pour les dieux » (Henry 2000). De même, jusqu'à la fin de leur tâche, les constructeurs de pirogues de chef étaient astreints à des prohibitions alimentaires spécifiques.

<IT1>**Sexe et interdits alimentaires**
En matière d'interdit alimentaire, le genre est peut-être le premier déterminant social, et rapporté par tous les premiers observateurs de l'ancienne société tahitienne, comme partout ailleurs dans le Pacifique insulaire. Sahlins (1989) signale même qu'à Hawaii la commensalité entre les marins européens et les femmes hawaiiennes avaient proprement désacralisé les Européens.
Cette séparation était parfaitement acceptée en Polynésie, au moins par les hommes comme le note Rodriguez (1995). Violer un interdit alimentaire, accomplir des gestes défendus, tout cela infecte l'univers, ruine les récoltes, et expose les autres et soi-même à la maladie et à la famine : les femmes étant des « êtres périodiques », elles menacent ainsi l'univers entier, et elles-mêmes, de l'eurythmie des jours et des saisons (Lévi-Strauss 1968).
L'interdit portait essentiellement sur la nourriture, sa préparation et sa consommation : les femmes ne pouvaient pas non plus manger en présence des hommes. L'interdit sexuel était donc multiple, tant en matière de consommation, que de préparation ou de production. Les femmes tahitiennes étaient de fait exclues d'une partie de la circulation alimentaire, et surtout elles ne pouvaient manger une nourriture touchée par des hommes (Beaglehole 1988). La séparation était même spatiale lors des repas, les femmes évitant de manger près des hommes. Il semblerait que cette séparation sexuelle, évidente dans l'économie domestique, était également visible spatialement à l'intérieur même des maisons familiales, séparées physiquement en deux (Morrison 1989).
La règle de séparation ne vaut pas tant pour le sexe, que pour le caractère sacré ou pas de la personne : ces règles s'appliquaient de la même façon aux hommes « désacralisés », serviteurs des chefs ou prisonniers de guerre (Ferdon 1981). Le même phénomène se retrouvait à propos des enfants, dont l'alimentation devait être strictement séparée de celle de la mère.
<IT2> *De la contamination*
A Tahiti, si l'homme pouvait utiliser la nourriture de sa femme, il ne devait toucher que ce qu'elle lui donnait, et tout en étant autorisé à pénétrer dans la maison de sa femme, il ne pouvait toucher à aucun des ustensiles de cuisine sous peine de les rendre inutilisables pour elle. S'il les utilisait, sa femme était obligée de remplacer tous ceux qu'il avait touchés. De même, les fosses de stockage du fruit de l'arbre à pain font également l'objet d'une séparation stricte. Morrison (1989) cite ainsi l'exemple de Banks qui, ayant par curiosité observé l'intérieur d'une fosse, rendit inutilisable une grande quantité de *mahi* et la fosse qui appartenait à une femme, par le simple fait donc du regard.

Le principe de contamination est ici « positif » : l'homme, plus sacré que la femme, transmet aux objets touchés un peu de sa sacralité, qui rend le produit impropre à l'utilisation et à la consommation de la femme. En revanche, l'homme peut consommer des aliments préparés par les femmes (Oliver 1974). Ce principe de contamination « positive » est d'autant plus valable chez le chef, le *ari'i*, porteur de la sacralité la plus importante.

En revanche il existe aussi, à l'inverse, des phénomènes de contamination « négative », désacralisant ou « polluant » des objets auparavant « sacrés » (ou « neutres », non chargés) par contact féminin : et notamment tous les aliments destinés aux dieux sous forme d'offrandes (Ellis 1972).

Le phénomène de « contamination négative » est également mis en évidence à propos des hommes destinés à être sacrifiés sur les lieux de culte anciens : lorsqu'un homme se trouvant dans cette situation réussissait à se faire mordre par une femme et que le sang se mettait à couler, il devenait impropre au sacrifice et sauvait ainsi sa vie. Mais il ne pouvait alors plus jamais participer à une cérémonie religieuse, étant à jamais assimilé à de la nourriture pour femme et devenait pour toujours un serviteur de celles-ci (Morrison 1989, Wilson 1968). Il semble même que cette contamination ait pu jouer à distance, comme l'indique Henry (2000) : « si elles ne pouvaient s'approcher il leur suffisait d'ouvrir la bouche et de faire le simulacre de mordre le blessé en le regardant. A partir de ce moment il était considéré comme touché et était rendu à ses partisans ».

La contamination peut donc agir dans les deux sens, du profane au sacré, par contact d'un homme « libre » et donc investi d'une part de sacralité ou d'un chef, et du sacré au profane, par « pollution » ou désacralisation.

<IT2>*Les aliments interdits aux femmes*

Les aliments terrestres destinés à la consommation rituelle des dieux étaient interdits aux femmes : la viande rouge dont le porc, le chien et la tortue, la baleine, la tortue, le marsouin et le thon, la daurade tropicale ou *mahi mahi* et le requin, et certaines variétés de *'uru*, de noix de coco et de bananes (Serra-Mallol 2010). Ces interdits se retrouvaient également à Rarotonga et à Niue, où les femmes se voyaient interdire la consommation de lézard, de requin, de tortue et de baleine (Bell 1931, Pollock 1992).

Mais ces interdictions ne valaient pas pour certaines femmes, faisant partie du groupe des chefs. Il semble également que les porcs élevés, préparés et cuits par les femmes de *ari'i* et leur appartenant pouvaient être consommées par ces dernières, comme pour la viande de chien (Oliver 1974). Il semble donc que les règles de séparation entre hommes et femmes aient été moins liées au sexe qu'au caractère plus ou moins sacré des personnes en contact, les anciens dieux polynésiens ne faisant pas de différence après la mort entre les hommes et les femmes.

<IT2>*Des modes de préparation culinaire séparés*

La cuisson au feu était une opération sensible. Ici encore, la séparation des genres entre homme et femme s'imposait : la femme ne pouvait pas préparer sa nourriture au même feu que celle de son compagnon (Wilson 1968, Ellis 1972). La cuisson des aliments faisait donc l'objet de feux, et de fours, différents, et la conservation des aliments une fois cuits suivait le même régime.

La pollution par le feu se retrouve dans d'autres sociétés du Pacifique, et notamment à Yap et à Fidji (Pollock 1992). La contamination s'opère donc même en l'absence de contact physique, à travers le feu (séparé pour les hommes et pour les femmes, pour les chefs et pour les autres), le regard, les fours ou le sol qui pouvait être contaminé par le contact du chef.

Il est difficile d'établir aujourd'hui si ces règles de séparation entre genres étaient strictement suivies par tous, jusqu'à priver douloureusement parfois les femmes de

l'accès à certains types de nourriture. En effet, il semble que ces règles, appliquées dans toute leur rigueur, auraient imposé aux maisonnées les plus humbles des contraintes fortes, et d'autant plus fortes que leurs ressources étaient limitées empêchant ainsi aux femmes de consommer des aliments cueillis par les hommes, comme par exemple les bananes plantain que les hommes allaient chercher à l'intérieur de l'île.

<IT2>*Autres types d'évitements*

Comme il existait une séparation basée sur le sexe, il existait une ségrégation fondée sur l'âge : les enfants mangeaient séparément des adultes. Plus généralement, et compte tenu des pratiques de sorcellerie, il semble que la séparation se soit généralisée, jusqu'à parfois séparer deux personnes de la même famille mangeant au même moment comme le note Cook dans son *Journal* (Beaglehole 1988). La contamination était potentiellement dangereuse chez les anciens Polynésiens, et les règles de séparation semblaient même s'appliquer au sein des familles (Bell 1931).

<IT1>**Stratification sociale et ordre naturel**

Les interdictions en matière alimentaire chez les anciens Tahitiens dépendaient également, au-delà du genre, de la stratification sociale. Ainsi étaient observés des phénomènes de restriction qui touchaient la totalité de la population, hormis les groupes les plus élevés, en matière surtout alimentaire mais aussi non alimentaire et portant sur les plumes sacrées, l'huile, le *tapa*… Ces interdictions pouvaient être permanentes ou occasionnelles, et constituaient un moyen de contrôle et de régulation sociaux efficace.

<IT2>*Les aliments réservés*

Les aliments réservés aux chefs étaient essentiellement les aliments les plus appréciés et les plus recherchés parmi les végétaux, mais surtout les animaux à viande rouge, comme le porc, le chien, et également la tortue et les grands poissons pélagiques du large. Les dons de ces aliments étaient fortement codifiés dans leur forme et dans le statut de leurs destinataires (Oliver 1974).

Des *tapu* alimentaires permanents s'appliquaient sur certains produits réservés aux chefs ou aux consommations rituelles sur les lieux de culte, et donc destinés aux dieux, la tortue notamment. Réservée aux personnes des plus hauts rangs, la consommation de la tortue était ainsi déniée non seulement aux femmes mais aux hommes « du commun ». Elle constituait une des nourritures préférées des dieux, et la mieux appropriée. Ici encore le caractère éminemment sacré de la tortue, destinée d'abord aux repas des dieux, explique cette interdiction.

La sacralité extrême des chefs traditionnels s'étendait par contamination à tous les objets qu'ils touchaient, maison, pirogues, outils, les rendant inutilisables à tout autre qu'eux s'ils venaient à les toucher. Cette sacralité était telle qu'elle touchait leur propre nourriture : ils ne pouvaient toucher la nourriture dont ils s'alimentaient, et devaient par conséquent être nourris, « comme des coucous » note Wilson (1968). Le fait pour les chefs d'être nourris par d'autres mains que les leurs ne semblait toutefois valable que sur leurs propres terres.

<IT2>*Les limites de la prohibition alimentaire*

La séparation en matière alimentaire est d'abord un moyen de protéger les autres, et l'univers tout entier, des risques de pollution ou de dérèglement des rythmes naturels ; les interdits jouent en quelque sorte le rôle d'isolants (Lévi-Strauss 1968). Toutefois, comme pour toute prohibition dans l'histoire humaine, et malgré les peines lourdes, jusqu'à la mort, qu'encouraient ceux qui violaient le *tapu*, ces restrictions ne devaient pas être toujours et en tous lieux strictement suivies. On peut également soutenir que ces restrictions pouvaient être assouplies en fonction des personnes, du moment, du rite ou

de l'officiant, mais en s'inscrivant toujours « en creux » dans le système général d'interdits (Serra-Mallol 2010).

<IT1> **Le *rahui*, un *tapu* alimentaire temporaire**
<IT2>*Le rahui, une interdiction temporaire*
Le *rahui* est 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 système alimentaire, de la production à la consommation, pendant plusieurs jours, semaines et jusqu'à plusieurs années (Ellis 1972), en touchant différents types d'aliments, cochons, poissons ou végétaux. Le *rahui* pouvait être appliqué dans les Iles de la Société par tout possesseur de terre sur sa propriété, et existait également à Samoa, Tonga, aux Tuamotu, aux Marquises et à Tikopia (Pollock 1992).
Les motifs pour le chef de recourir au *rahui* pouvaient être multiples. La constitution d'un « stock sur pied », végétal et/ou animal, y compris les ressources marines, par anticipation était le motif le plus fréquent, avant une cérémonie religieuse d'importance comme la construction d'un nouveau lieu de culte, à la naissance du fils aîné d'un chef, ou en prévision de la venue d'une foule nombreuse curieuse à l'occasion de l'arrivée de visiteurs de marque. Le *rahui* pouvait être périodique par exemple en octobre-novembre dans les semaines qui précédaient l'offrande des premiers fruits, de la terre comme de la mer (Handy 1985).
La reconstitution *a posteriori* des ressources par exemple après les nombreuses festivités de la période dite d'abondance constitue un autre motif, ou en cas de mauvaise récolte ou de période de frai pour les poissons. Mais également comme moyen de pression politique pour « punir » ou « forcer » des maisonnées, de sous-chefs en particulier.
Le *rahui* porte sur des ressources « essentielles » de l'alimentation et des prestations alimentaires. Il porte sur des biens alimentaires à conservation limitée et destinés aux fêtes et cérémonies. Aucun exemple de *rahui* sur les végétaux dits « de disette » ou même de remplacement n'a été relevé. Le porc est souvent cité, et constituait sans doute un des biens les plus frappés par le *rahui*. Sont cités également des *rahui* portant sur les végétaux, et notamment le fruit de l'arbre à pain '*uru*, ainsi que sur la volaille.
Dans certains cas (maladie ou mort d'un chef, préparation de guerre, cérémonie avec prière nocturnes sur le lieu de culte…), étaient interdits 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 maladie ou de mort du chef, le *rahui* requérait également une complète inactivité et un silence complet, jusqu'à bâillonner les animaux et placer les volailles dans l'obscurité la plus complète pendant au moins trois jours (Rodriguez 1995).
Les manquements étaient sévèrement punis par des châtiments : le *rahui* ne constituait pas une séance de purge collective pour des raisons hygiéniques ou pseudo écologiques, mais bien un acte ayant un caractère sacré et religieux (Ferdon 1981), ne se réduisant pas à une contribution volontaire : tout contrevenant à cette interdiction risquait un grave châtiment, allant jusqu'à la confiscation de ses biens vivriers mais également de ses outils et moyens agricoles et maritimes, et parfois jusqu'au bannissement du coupable de ses terres ou à la mort. La faute attachée à ce manquement était censée

apporter la calamité sur le peuple du fait de la colère des dieux : c'était véritablement profaner le sacré.

Le *rahui* s'appliquait à tous, aux femmes comme aux hommes, et sans doute également aux chefs eux-mêmes et dont la guerre était la punition en cas de rupture (Adams 1964).

<IT2>*Le rahui, une des prérogatives des chefs*

Les chefs et sous-chefs avaient toute liberté d'imposer des *rahui* sur tel ou tel aliment, pendant le temps qu'ils estimaient nécessaire, sur une partie ou totalité des terres qui leur étaient attachées. Le pouvoir du chef d'imposer un *rahui* constituait ainsi l'autre versant de la maîtrise de la production, une prérogative essentielle (Adams 1964). Le *rahui* est un acte d'autorité, mais un acte d'autorité partagé : il est annoncé à l'avance par proclamation aux chefs et sous-chefs des terres sur lesquelles il doit s'appliquer (Morrison 1989). Il est en ce sens un acte éminemment politique.

Une autre forme de *rahui* est celle que nous pourrions appeler d'appropriation. Dans ce cas, le *rahui* ne consistait pas en une interdiction de produire, mais en l'appropriation au profit d'un seul, le fils du chef, de toute la production réalisée pendant la période du *rahui* (Adams 1964). Mais les exemples le concernant ont été relevés des dizaines d'années après le contact avec les Européens, et il pouvait s'agir du « détournement » de l'esprit et des destinataires du *rahui*, pour en faire à la fréquentation des Européens un outil économique d'accumulation de la production au profit d'un seul et de sa famille. Sahlins (1989) cite ainsi pour Hawaii l'utilisation détournée du *tapu* et du *rahui* par les chefs pour s'assurer la primauté des transactions et de la consommation de biens étrangers, et la rapprochant du signe de droit de propriété matérielle qu'est devenu aujourd'hui le terme *tapu* dans l'acception courante.

La spécificité du *rahui* réside dans sa fonction de contrôle social, de régulation dans le temps et l'espace du système alimentaire (Serra-Mallol 2010), et jusqu'à la vie sociale des anciens Polynésiens dans son ensemble puisque s'appliquant aux activités de travail (pêche, culture, cueillette), au bruit (et donc à l'activité de fabrication du *tapa* à cause du bruit de battement) et à la lumière par interdiction des feux.

<IT2>*La fin du rahui*

Une fois le *rahui* levé par l'ostentation publique d'un objet en bois sur le lieu de culte, une fête avait lieu après qu'une offrande ait été portée au lieu de culte du chef au cours d'une cérémonie particulière. Cette fête durait de trois semaines à un mois, le ravitaillement étant assuré par la population du ou des districts qui avaient subi le *rahui* (Morrison 1989). La redistribution se faisait sous plusieurs formes, et d'abord sous forme alimentaire. Un grand repas collectif était servi à partir d'une partie des ingrédients collectés.

Le *rahui* était un véritable moyen de cohésion et de contrôle sociaux qui permettait la régulation de la disponibilité alimentaire de la population, en obligeant la population à laquelle il s'appliquait à une solidarité de contrainte. Le *rahui* était aussi sans doute l'expression d'une autorité, un moyen pour le chef de vérifier sa capacité à l'imposer à d'autres personnes de haut rang, et d'affirmer ainsi la pérennité de son pouvoir, levier politique pour asseoir son autorité. Il était aussi, dans sa cérémonie de clôture, un extraordinaire exutoire social, l'extrême inverse et la compensation de la valeur centrale de la société tahitienne et polynésienne en général : le don, l'échange et le partage.

Applicable à tous, le *rahui* a pu être utilisé par les chefs polynésiens traditionnels pour accroître la dépendance des navigateurs européens à leur égard (Beaglehole 1988, Ferdon 1981). Provoquant la rareté, parfois en cachant les porcs dans les forêts des contreforts montagneux de l'île, le chef se servait d'un outil social de régulation pour accroître la valeur des porcs échangés d'abord avec réticence aux visiteurs européens de

passage, pour en faire outre la classique constitution de surplus un levier économique auprès des visiteurs non désirés.

<IT1> **Conclusions**

Prendre en compte l'effet omniprésent de la contagion dans la société tahitienne ancienne, c'est reconnaître que la crainte de la souillure est un système de protection symbolique de l'ordre culturel propre à une société comme l'indique Mary Douglas (2001). Les règles d'évitement d'une société donnée rendent visibles les frontières des structures idéologiques et politiques, en déterminant ce qui est bon à manger comme ce qui est bon à penser. Le système polynésien des interdits anciens recouvrait les lignes de force et de séparation de sa structure sociale, et rendait ainsi lisible l'appartenance au groupe, comme on peut l'observer aujourd'hui à travers les interdits alimentaires liés aux religions s'inspirant de l'Ancien Testament ou de l'Hindouisme (Assouly 2002).

<BIBLIOGRAPHIE>

ASSOULY O. *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Actes Sud : Arles, 2002 - BEAGLEHOLE J.C. *The Journals of Captain James Cook,* Hakluyt Society, Kraus Reprint, Extra Series n°XXXVI, 8 volumes, Millwood : New York, 1988 - BELL F.L.S. « The place of food in the social life of central Polynesia », *Oceania*, Vol. II-2, Melbourne, pp. 117-135, 1931 - DOUGLAS M. « Les structures du culinaires », *Communications*, Seuil, n° 31, Paris, pp. 145-170, 1979 - DOUGLAS M. *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, La Découverte Poche : Paris, 2001 - DUMONT D'URVILLE J.S.C. *Voyage pittoresque autour du monde,* Editions Haere Po : Tahiti, 1988 - ELLIS W. *A la recherche de la Polynésie d'autrefois,* Publications de la Société des Océanistes, n°25, 2 vol. : Paris, 1972 - FERDON E. N. *Early Tahiti As The Explorers Saw It. 1767-1797,* The University of Arizona Press, Tucson, 1981 - FISCHLER C. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990 - HANDY E.S.C. *Polynesian Religion,* Bernie P. Bishop Museum, Bull. 34, 1927, rééd. Kraus Reprint, New York, 1985 - HENRY T. *Tahiti aux temps anciens,* Publication de la Société des Océanistes, Musée de l'Homme, n°1 : Paris, 2000 - LEVI-STRAUSS C. *La pensée sauvage,* Plon : Paris, 1962 - LEVI-STRAUSS C. *Mythologiques 3. L'origine des manières de table,* Plon : Paris, 1968 - MORRISON J. *Journal de James Morrison, second-maître à bord de la Bounty,* Publication de la Société des Océanistes n° 16 : Paris, 1989 - OLIVER D. *Ancient Tahitian Society,* University Press of Hawaii : Honolulu, 1974 - RODRIGUEZ M. *Les Espagnols à Tahiti (1772-1776)* Société des Océanistes, n°45 : Paris, 1995 - ROZIN P. « La magie sympathique » *in* C. FISCHLER (dir.) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles.* Autrement, Série Mutations/Mangeurs, n° 149 : Paris, pp. 22-37, 1994 - SAHLINS M. *Des îles dans l'histoire,* Gallimard-Le Seuil : Paris, 1989 – SERRA-MALLOL C. *Nourritures, abondance et identité : une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Au Vent des Iles : Papeete, 2010 - VALERI V. *Kinship and Sacrifice : Ritual and Society in Ancient Hawaii,* University of Chicago Press : Chicago, 1985 - WILSON J. *A missionary voyage to the Southern Pacific Ocean 1796-1798*, Frederick A. Praeger, New York, Washington and London, 1968

<SIGNATURE>Christophe SERRA MALLOL