HAL
open science

Polynésie

Christophe Serra-Mallol

To cite this version:

Christophe Serra-Mallol. Polynésie. Dictionnaire des cultures alimentaires, 2012, 978-2-13-055875-0. hal-03103223

HAL Id: hal-03103223

https://hal.science/hal-03103223v1

Submitted on 8 Jan 2021

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.

Polynésie[1]

Christophe Serra-Mallol

L'Océanie constitue un ensemble d'îles dispersées dans l'Océan Pacifique, le plus vaste de la planète puisqu'en couvrant un tiers de sa superficie. Il est convenu de séparer ces îles en trois groupes : la Mélanésie à l'ouest, la Micronésie au nord, et la Polynésie au sud-est (*voir carte ci-contre*), et de considérer à part les masses continentales que sont l'Australie et la Papouasie Nouvelle-Guinée. Au sein de ce vaste espace insulaire, l'aire polynésienne est composée de sociétés issues de migrations successives de l'ouest vers l'est à partir d'une aire géographique commune située dans le sud-est du continent. Le peuplement de cette zone s'est fait entre le premier siècle de notre ère pour les îles Marquises, premier centre de dispersion de la Polynésie orientale, et entre 600 et 850 pour les Iles de la Société, centre de diffusion secondaire vers la Nouvelle Zélande et l'archipel de Hawaii. Sociétés aux structures différentes, elles ont toutefois des particularités partagées, autour d'une culture commune en matière de religion, de structure du pouvoir, de parenté et de langue.

Les îles sont soumises à l'influence des alizés soufflant du sud-est ou du nord-est en fonction de la saison. Les côtes est, au vent, sont ainsi plus arrosées que les côtes ouest (sous le vent). On peut distinguer deux saisons d'une variation annuelle de faible amplitude thermique : la saison chaude et humide de novembre à mai qui constitue l'été austral, et la saison plus sèche et relativement plus fraîche de juin à septembre. Les terres cultivables n'occupent que de faibles superficies du fait des reliefs montagneux, de leurs morcellements et des pentes, sauf en Nouvelle-Zélande et dans l'archipel de Hawaii. Les îles polynésiennes disposaient initialement d'une diversité animale et végétale limitée du fait de l'isolement : la flore spontanée et la relative pauvreté de la petite faune endémique n'offraient finalement à l'homme que de maigres possibilités de subsistance, la diversité de ces ressources s'amoindrissant de l'ouest vers l'est.

[1] Pré-print de l'article « Polynésie » in Poulain Jean-Pierre (dir.), 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, collection Quadrige, p. 1050-1069.

Les anciens Polynésiens bénéficiaient toutefois d'un environnement climatique et naturel favorable, sauf les habitants des Australes et de la Nouvelle-Zélande au climat plus tempéré sinon froid, grâce notamment aux abondantes ressources marines que leur offraient à la fois l'océan et le lagon, et les sources d'eau douce. Les problèmes d'accès à la nourriture n'étaient pour autant pas inexistants du fait des conditions naturelles parfois dévastatrices ou des conséquences des hommes eux-mêmes, mais d'abord du fait de la saisonnalité marquée de l'aliment de base.

Coutumes et symbolique des anciens Polynésiens

La diffusion des aliments de base. - La grande majorité des plantes alimentaires cultivées à l'époque pré-européenne est arrivée avec les premiers Polynésiens : les bananes (*Musa paradisiaca L.*), les ignames (*dioscorea alata* et *esculenta*) et le *taro* (*colocasia antiquorum* ou *esculenta*) proviennent du Sud-Est asiatique, l'arbre à pain (*Artocarpus altilis* ou *incisa*) et la canne à sucre (*saccharum officinarum*) du domaine malayo-océanien et principalement de Nouvelle Guinée et de l'Archipel des Bismarck, la banane plantain (*Musa troglodytarum* L.) et le *'ava* (*piper methysticum*) de la Mélanésie. La patate douce (*ipomea batatas* ou *batatas edulis*) comme la calebasse (*lagenaria vulgaris* ou *siceraria*) ont été introduites depuis l'Amérique du Sud aux Marquises entre le onzième et le quatorzième siècle, et disséminées entre Tonga, la Nouvelle Zélande et Hawaii au cours des migrations transocéaniques. La noix de coco (*cocos nucifera*) serait issue de la région indo-pacifique, d'où elle est arrivée en flottant aux alentours de –1200 à –1400 avant même que ne s'installent les premiers Polynésiens, d'autres variétés étant apportées par les premiers voyageurs. Les Européens la rencontrèrent dans toute la Polynésie, hormis en Nouvelle-Zélande, dans l'île de Pâques et l'île de Rapa où les conditions climatiques moins favorables ne permirent pas son installation.

L'introduction de nouvelles plantes et leur acclimatation par les premiers Polynésiens ont ainsi permis d'accroître une diversité limitée initiale, y compris par création de variétés spécifiques. C'est le cas dans le Pacifique insulaire de l'arbre à pain, du *taro* et ses dérivés, et de la banane plantain.

La variété limitée des espèces végétales. - Le plus importante des vivriers est sans doute le taro, une des plus anciennes plantes cultivées au monde et l'aliment de base de la majorité des insulaires du Pacifique dans la période qui précéda l'apparition du riz, et notamment aux îles Hawaii, Fidji, Tuvalu, Samoa, Tonga, Wallis et Futuna et Australes. On aurait compté près de deux cent cinquante variétés cultivées de taro aux îles Hawaii, contre seulement une trentaine à Tahiti, chacune avec un nom différent. Le *taro* aurait fait l'objet à la période pré-européenne, de méthodes de sélection et de croisements pour obtenir des saveurs ou des textures différentes. Contrairement au fruit de l'arbre à pain, à la banane ou à la noix de coco, le *taro* est un végétal qui nécessite une préparation et une cuisson appropriées pour éliminer les effets de l'oxalate de calcium qui provoque une démangeaison des voies digestives persistant plusieurs heures après son ingestion. Des espèces voisines du *taro*, faisant partie de la famille des aracées, étaient également consommées. Le *taro* était cultivé dans toute la Polynésie, dans des milieux humides, très irrigués sinon marécageux qui favorisaient la maturation rapide des plantes.

Une autre famille de végétaux consommés par les anciens Polynésiens était celle des tubercules « secs » comme la patate douce. Sa culture était plus aisée que celle du *taro*, avec des rendements supérieurs, et nécessitait moins de chaleur et d'humidité que ce dernier, d'où l'intensité de sa culture et son importance dans le régime alimentaire en Nouvelle-Zélande, à Hawaii, Tonga, Fidji, l'île de Pâques et dans l'archipel de la Société, où elle était cultivée sur des terrains de culture riches et bien drainés. La patate douce revêtait une importance

particulière dans les systèmes agricoles et alimentaires de la Polynésie de l'est où l'arbre à pain ne trouvait pas un milieu écologique aussi favorable que dans les Iles de la Société.

Cinq variétés d'ignames étaient cultivées dans les îles polynésiennes, mais leur culture n'a été réellement développée que dans l'ouest du Pacifique (Mélanésie, Samoa, Tonga, Wallis et Futuna), et notamment le grand igname. L'igname nécessite un sol relativement sec et bien drainé, léger et profond. Sa culture, de type « sèche », nécessitait moins de soins et d'efforts que la culture du *taro*.

Le fruit de l'arbre à pain, le *'uru* est un des aliments de base, sinon le principal, dans les Iles du Vent, les Iles Cook, les îles Marquises, les Samoa occidentales, Wallis, les Carolines, et les îles Marshall. Il ne s'est pas acclimaté à l'île de Pâques. Les premiers Européens en contact avec les anciens Tahitiens comparent le *'uru* au pain européen, qui leur semblait constituer son équivalent. L'arbre est de haute taille et donne des fruits ronds ou oblongs d'un poids d'environ un à quatre kilogrammes une fois mûrs. Un arbre mature produit une centaine de fruits par an : dans de bonnes conditions, un pied commence à produire entre cinq et sept ans, et porte des fruits pendant une cinquantaine d'années, la saisonnalité de sa fructification étant très prononcée. Le nombre de variétés différentes recensées était impressionnant : une cinquantaine de variétés différentes, largement basées sur les caractéristiques des fruits. En sus de son utilisation alimentaire, l'arbre à pain fournissait aux Tahitiens la matière à de nombreuses utilisations non alimentaires.

Le cocotier est également une espèce végétale qui jouait un rôle central dans les sociétés polynésiennes, sauf à l'île de Pâques où il ne s'est pas développé mais où des hymnes religieux en célébraient l'origine. Une vingtaine de variétés de cocotiers ont été recensées, basées sur des différences liées au tronc et aux noix. Le cocotier produit des fruits quatre ans après avoir germé, jusqu'à trois cent noix à différents stades de maturité, et pendant plus de soixante ans. Planté à une altitude supérieure à trois cents mètres, sa productivité décroît très

sensiblement. La noix de coco était mangée à des stades différents de la croissance de la noix, chacun avec son nom particulier. L'eau contenue dans la noix, près d'un litre d'eau, était utilisée comme boisson. Elle constitue une des boissons principales pour les îles mal pourvues en eau potable, les atolls coralliens. Après avoir râpé la noix à son stade de maturité, le liquide exprimé du fruit mûr, le « lait de coco », était utilisé comme base de sauces crues ou cuites, ou comme ingrédient pour la préparation des pâtes cuites plus ou moins liquides. Véritable condiment gras, ce liquide permettait en quelque sorte de remplacer le lait animal, que ne connaissaient pas les Océaniens. Comme l'arbre à pain, le cocotier était utilisé dans son ensemble pour d'autres utilisations qu'alimentaires.

Le bananier sous ses différentes variétés requiert d'être cultivé dans un sol riche, et est donc souvent absent des atolls coralliens. Les fruits étaient mangés crus ou cuits en fonction des variétés, notamment la banane plantain. Contrairement aux précédentes, c'est une espèce de banane qui pousse sur les hauteurs dans la montagne, entre 600 et 800 mètres. La banane plantain constituait également un des aliments de base des Polynésiens, et avait une importance particulière en Polynésie orientale, à Tahiti et tout particulièrement à l'île de Pâques où des jardins en profondeurs protégeaient les plantations. Les bananiers se reproduisent par des rejets à la base, qui se développent une fois que le bananier qui a donné son régime est coupé. Leur croissance est relativement rapide et leur productivité importante. Composant très important des systèmes agricoles polynésiens, il était utilisé à la fois comme élément des cultures « par roulement » et comme végétal pérenne dans les jardins. Les feuilles de bananier étaient utilisées pour envelopper la nourriture lors des festins cérémoniels et pour l'empêcher de brûler dans les fours enterrés, et le tronc écrasé pour en assurer l'étanchéité

D'autres plantes vivrières viennent compléter une offre relativement variée. L'*arrow root* (*tacca pinnatifida* ou *leontopetaloides*) était utilisée aux Fidji, Tonga, Samoa occidentales, Carolines, Cook, Kiribati, Tuamotu et aux Iles de la Société sous forme d'une fine farine

employée ensuite cuite mélangée à divers ingrédients, jouant ainsi le rôle de l'amidon. Une foi pétri et roulé en boule, on pouvait le conserver ainsi préparé après l'avoir fait séché au soleil. La racine de la *cordyline terminalis* ou *fructicosa* était également consommée après avoir été rôtie au four et appréciée pour son goût sucré. Il s'agit d'une des plantes les plus importantes surtout pour ses fonctions religieuses et esthétiques et en préparations phytopharmaceutiques.

D'autres végétaux à diffusion spontanée étaient également consommés par les anciens Polynésiens en sus des espèces précédentes qui nécessitent l'intervention humaine à divers degrés. Ces espèces dans leur majorité endémiques ne constituaient que le complément alimentaire ou le remplacement des aliments de base apportées par les premiers Polynésiens : les racines sauvages notamment *dioscorea pentaphylla* et *amorphophallus paeoniifolius*, ainsi que certaines variétés de lianes, comme les tiges du *convolvulus Brasiliensis* ou de racine de fougères *marattia fraxinea*, ou encore le pandanus (*pandanus pulposus* ou *odoratissimus*), un arbre qui pousse de préférence dans les sols coralliens et dont les fruits sont utilisés comme aliment en particulier dans les atolls coralliens de Micronésie et des Tuamotu.

Différentes espèces de fruits complétaient l'alimentation des anciens Polynésiens, comme la pomme de Cythère (*spondias dulcis*), le *eugenia malaccensis*, le *nono* (*morinda citrifolia*) , la canne à sucre, le corossol (*Annona muricata*), le giraumon etc. On note l'absence de graminées dans l'alimentation des anciens Polynésiens, à la seule exception de la canne à sucre, et la faible place des légumes verts (feuilles et tiges de taro, cresson indigène). En revanche, la consommation d'algues marines est avérée dans les Tuamotu et à Tahiti, ainsi qu'aux Marquises, aux Australes, à l'île de Pâques, et surtout à Hawaii où l'espace du mangeable concernait trente-neuf variétés différentes, non seulement des algues marines mais également certaines algues d'eau douce, des mousses et lichens, et certains coraux mous.

Disette et période de l'année. - L'année était divisée en deux saisons : la période d'abondance à partir du mois de novembre et la période de disette à partir du mois de mai dans la zone australe, marquées par le mouvement de la constellation des Pléiades dans le ciel, elles-mêmes découpées en une périodicité courte et sérielle suivant treize mois lunaires. Ces calendriers suivaient le rythme de fructification de l'aliment de base principal, le *'uru* à Tahiti et aux Marquises, l'igname à Futuna, ou la patate douce en Nouvelle-Zélande. Les périodes de fructification constituaient une période d'intenses cérémonies religieuses et de festins sacralisés.

La régularité des conditions cycloniques extrêmes des tropiques océaniques les faisait inscrire dans les comportements sociaux et dans la mémoire des îliens du Pacifique. Les tempêtes tropicales conjuguent les effets du vent et de l'eau, et des inondations sont souvent la conséquence de fortes dépressions tropicales. Les conditions environnementales influaient donc fortement sur le mode de gestion de l'aliment : la variété limitée des aliments de base et les événements naturels rendaient les conditions précaires. Mais ces périodes de restrictions avaient également pour source des événements humains. Les conflits entre groupes humains, dont le nombre semble s'accroître avec le contact avec les Européens, constituaient également la cause de destructions massives et de famines. Lors de la victoire d'une partie sur l'autre, la destruction était totale et systématique, les vainqueurs saccageant les récoltes et les arbres sur pieds, poursuivant et tuant les rares rescapés qui n'avaient pu se réfugier dans la montagne. Le but n'était pas tant de disposer des ressources de l'ennemi vaincu, dont ne se privent bien évidemment pas les vainqueurs, mais bien d'en priver sa population.

Chez les anciens Polynésiens, la vie rituelle autour de l'alimentation constituait ainsi un support de la mémoire collective dont la connaissance était transmise de génération en génération, gardant le souvenir des moments de disette et de la manière d'y faire face. Dans les descriptions des plantes comestibles, tous les premiers observateurs font la différence

d'eux-mêmes entre les aliments « normalement » consommés et les aliments « de disette », de remplacement des aliments de base, habituellement non cultivés.

Un environnement marin important dans l'alimentation - L'océan Pacifique est l'océan le plus vaste de la planète, et ses lagons insulaires et leur barrière de corail permettent l'existence d'un écosystème spécifique et varié. Le milieu marin était sans conteste la première ressource alimentaire animale des anciens Polynésiens. Du fait de l'isolement des îles polynésiennes, le nombre d'espèces rencontrées est toutefois nettement inférieur à l'est ce qu'il est à l'ouest du Pacifique.

Les principaux poissons pélagiques cités dans les sources primaires sont les thonidés (thon et bonites), particulièrement appréciés, comme les carangues, les mérous, loches et les sarrans, dorades coryphènes etc. Etaient également consommées selon les sources primaires de nombreuses autres espèces de poissons telles que les mulets, les pagres, les aiguillettes, les barracudas, les raies, les perroquets, les poissons volants, les anguilles de mer, les diodons… Certains types de requins étaient mangés, sauf le grand requin bleu (*squalus glaucus*) qui était vénéré. Cachalots et marsouins étaient également consommés, mais la difficulté et la rareté de leur pêche rendaient leur présence exceptionnelle dans le menu des anciens Polynésiens, auxquelles s'ajoutaient de nombreuses croyances et restrictions très fortes.

Les caractéristiques du lagon, produit par le relèvement de la barrière de corail qui enserre une partie de l'océan contre l'île, favorisent une faune spécifique. Les ressources disponibles y étaient donc nombreuses, mêlant des animaux vivant exclusivement dans le lagon, ou autour de la barrière récifale et des blocs de corail dans le lagon, et des poissons pélagiques du large entrant dans les passes. Autour des blocs de coraux vivants qui peuplent le lagon et les abords du récif, on trouvait des perroquets, des rougets de roche praline, des becs de cane, des labres, des dorades tropicales, des poissons de la famille des lutjans, des nasons… La liste est loin d'être exhaustive.

Les crustacés et mollusques étaient également consommés, comme les squilles, les crevettes de mer, différentes variétés de crabes. Les poulpes étaient diversement appréciés en fonction des croyances propres à chaque île ou groupe d'îles. Les coquillages tels que les conques, les huîtres, palourdes, praires et coques faisaient également partie de l'alimentation quotidienne.

Les tortues fréquentaient aussi les lagons et océans polynésiens, mais leur pêche, préparation et consommation étaient frappées d'un interdit très large. Le récif protégeant le lagon de l'océan fournissait lui aussi ses produits : langoustes pêchées sur les récifs, bénitiers, escargots de récif, oursins etc.

Les anciens Océaniens complétaient également leur alimentation par la consommation d'animaux marins d'eau douce dont la présence était permise par les caractéristiques physiques de l'île. Les anguilles ne semblaient pas consommées en Polynésie et en Micronésie sauf par les chefs car sacrées, comme dans une grande partie de la Micronésie. Les crevettes d'eau douce et les perches complétaient entre autres le quotidien alimentaire des habitants de l'intérieur des îles hautes.

La rareté des ressources animales terrestres - Avant l'arrivée des premiers Polynésiens, il n'existait que peu ou pas de mammifères terrestres, hormis la chauve-souris dans quelques îles du Pacifique ouest, comme la Nouvelle-Calédonie, Tonga et Samoa. Les seuls animaux terrestres ont tous été apportés par les premiers Polynésiens au cours de leurs migrations transocéaniques de l'ouest vers l'est du Pacifique. Ils sont au nombre de trois : le porc, le chien, et le poulet, en sus du rat.

Le porc (*sus scrofa*) a été implanté dans le Pacifique insulaire depuis l'Eurasie et la Nouvelle Guinée il y a plus de cinq mille ans. Il tenait une place centrale dans les anciennes cultures océaniennes. Au moment du contact avec les Européens, il était présent à l'état domestique ou sauvage dans toutes les îles hautes de Polynésie, excepté à l'île de Pâques, en Nouvelle Zélande et Tikopia où il aurait été décimé. Les atolls coralliens ne possédant pas assez de

ressources végétales pour nourrir suffisamment les porcs, ils y auraient été très peu nombreux, ou auraient disparu comme dans les îles de la Polynésie orientale. Le porc est la nourriture des cérémonies et des festins, de la redistribution et sa consommation strictement contrôlée par les chefs. Il était un « produit de luxe », réservé à certaines occasions, ou présenté comme cadeau aux personnalités que l'on voulait honorer. Sa valeur d'usage était donc bien plus symbolique que proprement alimentaire : il ne représentait qu'un complément carné de faible importance dans la ration alimentaire. Et même en tant qu'aliment, il ne faisait partie de l'espace du mangeable que pour une minorité, excluant les femmes, les enfants, et certains hommes des plus basses classes. D'une consommation strictement collective, le mode habituel de préparation du porc était de le faire cuire en entier au four enterré. Lorsqu'il était nourri, sa nourriture était essentiellement végétale et composée des restes de préparation des aliments végétaux utilisés par les anciens Polynésiens pour leur propre alimentation.

Les chiens et les poules composaient la majeure partie des autres animaux terrestres consommés en Polynésie, et parfois les seuls dans certaines autres îles polynésienne à l'exception de l'île de Pâques et de Tonga où les chiens étaient absents. L'absence de diversité en matière de chair d'animal terrestre, et notamment de grands herbivores a sans doute induit les Polynésiens à manger du chien qu'ils appréciaient particulièrement comme « aliment de luxe » ; le chien et le porc étant par ailleurs culturellement comparables. Les chiens présents à l'arrivée des Européens étaient timides et peu agressifs, ce que certains expliquent par leur nourriture, à base de végétaux plutôt que de viande. Comme les porcelets, ils pouvaient être utilisés comme animaux de compagnie, jusqu'à parfois allaiter les chiots au sein. Leur viande était parfois considérée comme supérieure à celle des porcs et constituait souvent la principale viande lors des repas de cérémonie, ainsi que le mode de « taxation » le plus utilisé pour les prestations faites aux chefs et notamment à Hawaii. Il était préparé pour consommation comme le porc, au four enterré

Apportée par les premiers Polynésiens, la volaille descendrait des poules sauvages d'Asie méridionale et de la Malaisie, et était appelée *moa* dans la presque totalité de la Polynésie, nom générique donné également à ces oiseaux néo-zélandais de la taille d'un homme et disparus depuis. Le poulet (*gallus gallus*), était utilisé principalement pour sa chair, et pour ses plumes dans certaines sociétés polynésiennes. Son absence semble établie dans l'archipel des Tuamotu et en Nouvelle Zélande. La volaille était laissée en liberté autour des habitations et rarement nourrie par les habitants. Celle qui était domestiquée vivait généralement de ce qu'elle trouvait dans les jardins, de fragments de noix de coco et de bananes, et des restes des préparations de repas. La volaille vivait également sauvage en différents endroits des îles, aux alentours des bois, se nourrissant de fruits et d'insectes et faisant leur nid dans les arbres, comme on peut le constater encore aujourd'hui. Les anciens Polynésiens semblaient manger peu de volaille au quotidien, plus utilisée en tant qu'offrande pour les dieux et de ce fait interdite aux femmes. Les œufs de poules semblaient peu ou pas du tout consommés dans les Iles de la Société, à Fidji et à Hawaii, hormis à l'île de Pâques où des enclos en pierre très complexes étaient construits, les *hare moa* ou maison des poules, et où la volaille avait la fonction cérémonielle et d'échange qu'avaient le porc et le chien dans les autres îles du Pacifique.

Le rat local (*rattus exulans*) était petit et brun, et a été introduit par les premiers Polynésiens. Il était considéré comme un fléau, et n'était pas consommé sauf à l'île de Pâques lors de son introduction par les navigateurs européens par défaut d'autres mammifères terrestres ou en Nouvelle Zélande par manque d'autres sources de viande animale. Ils étaient parfois chassés en Polynésie à l'aide d'arc et de flèches, mais pas à Tahiti où ils étaient considérés comme des avatars des dieux durant la nuit. Avec l'introduction par les premiers Européens des chats, les rats originaires laisseront place sans toutefois disparaître complètement à celle de variétés de rats moins domestiquées de type *rattus rattus*.

Plus nombreux qu'aujourd'hui, en nombre comme en variétés, et notamment les oiseaux marins, les oiseaux constituaient une source de nourriture complémentaire. Comme pour les poissons, le nombre d'espèces différentes d'oiseaux diminue de façon drastique de l'ouest vers l'est du Pacifique. Il est avéré que certaines espèces d'oiseaux aient disparu avant l'arrivée des premiers Européens du fait d'une chasse et d'une cueillette d'œufs trop intensives, et du fait des rats. Peu d'espèces semblaient être comestibles, souvent à des occasions cérémonielles et sacrées, par les anciens Polynésiens. Il semble que les opérations de cueillette d'aliments végétaux dans la montagne s'accompagnaient de chasse au petit ou très petit gibier, dont les oiseaux et la quête de leurs œufs constituaient alors une activité de routine vivrière. Peu d'indications existent sur la cueillette des œufs d'oiseaux de mer, pourtant générale en Océanie, peut-être réservée aux détenteurs des *motu*, îlots dans la ceinture récifale.

Les boissons des anciens Polynésiens - Les deux principales boissons consommées par les anciens Polynésiens étaient l'eau douce et l'eau de coco. Il semble que la boisson était réservée pour le début et la fin du repas : on ne buvait pas, ou peu, pendant le repas, comme on l'observe encore de nos jours. L'eau de source constituait la boisson habituelle, puisée dans les cours d'eau vive et transportée à l'aide de gourdes faites de calebasses évidées. L'eau de coco remplaçait avantageusement l'eau, notamment sur les atolls coralliens dépourvus d'eau de source.

Avant l'arrivée des Européens, il n'existait pas de boisson fermentée dans toute l'Océanie insulaire. Le *'ava* ou *kava*, boisson préparée à partir de la mastication et de la macération par la salive de la racine du poivrier faisait office de boisson de cérémonie. La boisson était obtenue à partir des racines fraîches de la plante dont les Océaniens mâchaient les fibres avant de les recracher dans un plat de bois. Ils versaient ensuite de l'eau et filtraient le liquide avec des fibres végétales. La boisson était alors immédiatement consommée dans des coupes faites

de coco. La culture du *kava* faisait partie des cultures les plus importantes chez les anciens Océaniens. Il s'agissait d'une boisson plutôt destinée aux chefs des deux sexes. Sa consommation n'aurait pas fait l'objet d'un rituel religieux en Polynésie orientale comme en Polynésie occidentale et en Mélanésie, mais plutôt d'une consommation profane et récréative, quoique sa production et sa consommation auraient été contrôlées par les chefs.

Des modes de production adaptés - L'histoire agricole de l'Océanie est celle de la diffusion de plantes et de techniques provenant de l'Asie du Sud Est et de la Mélanésie. Elle est également celle de l'adaptation à son milieu naturel, insulaire tropical, mais varié sur le plan de la pluviométrie et de la température, donc de l'humidité, facteur prépondérant des modes d'agriculture des Océaniens. Les origines communes qui remontent à la culture Lapita du second millénaire avant notre ère se vérifient notamment dans la similarité des termes utilisés pour qualifier végétaux et techniques agricoles. Mais malgré cette origine commune, les systèmes de production agricoles polynésiens étaient étonnamment diversifiés selon plusieurs facteurs : climat, sol, volume et périodes de pluies en fonction de l'orientation aux vents, topographie, hydrologie… et autour de quelques grandes variétés, *taro* la principale dans toute l'aire Indo-Pacifique, igname et patate douce dans l'ouest du Pacifique, arbre à pain dans le Pacifique oriental, bananier dans les îles hautes et cocotier près des littoraux.

La variété des sites disponibles dans les îles hautes, au sol riche en résidus volcaniques, permettait de diversifier les types de culture réalisés : plaine côtière, larges et profondes vallées alluviales bordées par des cours d'eau, plateaux de l'intérieur… Il apparaît toutefois que le nombre et les différentes sortes de sites agricoles aient rapidement décru dès avant les premiers contacts avec les Européens du fait d'une érosion des sols des collines auparavant couvertes de forêts primaires à cause des méthodes initiales de culture sur brûlis, avant de disparaître en grande partie dans les années qui suivirent le contact. Il ne semble pas pour

autant que l'activité agricole et horticole ait fait l'objet d'une spécialisation fonctionnelle contrairement à la pêche, malgré l'importance avérée des systèmes de production agricole.

Les différentes plantes cultivées l'étaient selon trois modes majeurs de système agricole, en fonction de leurs caractéristiques : une agriculture intensive sur terrain secs, une horticulture basée sur le contrôle de l'eau pour des terrains plus humides, et une horticulture-arboriculture. Chaque système agricole polynésien s'est ainsi développé vers un ou plusieurs de ces modes agricoles : le système intensif sur terrain sec pour les îles les plus orientales de la Polynésie (Hawaii, île de Pâques) ou les plus humides avec drainage de l'eau (Australes), le contrôle de l'eau pour Hawaii, Futuna et les atolls des Tuamotu, et l'arboriculture pour les îles Marquises et les îles de la Société autour de l'arbre à pain.

Des techniques de pêche particulièrement développées - Avant d'être considérés comme des agriculteurs-horticulteurs ou des éleveurs, les Polynésiens étaient principalement des navigateurs et des pêcheurs, qui ont multiplié et sophistiqué leurs techniques de fabrication d'outils et de pêche bien plus qu'ils n'ont pu le faire pour l'agriculture ou l'élevage. Les techniques de pêche et le caractère élaboré des outils employés faisaient de la pêche un art particulièrement raffiné, parfaitement adaptées au type de poisson recherché et à ses habitudes, et aux différents lieux de pêche : pêche à la main, au poison, au filet, à la ligne, à la palangre, à la torche etc. Ces techniques étaient influencées également par des conventions culturelles qui établissaient qui pouvait pêcher quoi, à quel moment, selon quel rituel et quel procédé.

Dans toute la Polynésie, la pêche était une activité spécialisée, à la différence de l'agriculture ou de l'élevage. En revanche, il semble admis que chaque Polynésien qui vivait en bord de mer ses propres outils de pêche qu'il avait lui-même élaborés ou obtenus par échange. La pêche ne constituait donc pas un droit réservé à des spécialistes, mais bien une activité ouverte à tous, dans les limites des contraintes et des interdictions de pêche selon les zones et

les dates, et de disponibilité des outils nécessaires, dont les matériaux utilisés (fibres végétales, nacre, os, bois…) étaient largement accessibles à tous. En général l'activité de pêche était réservée aux hommes. En revanche, des types de pêche pratiquée par les femmes entre elles sont décrits dans les sources, comme la pêche en rivière par des femmes, ainsi que la pêche aux alevins et autres poissons du lagon, près des embouchures des rivières. Les activités de collecte des mollusques et crustacés devaient leur être réservées, sans qu'elles aient été pour autant interdites aux hommes.

Les croyances et rituels religieux imprégnaient toute l'activité de pêche, depuis la fabrication des instruments et outils nécessaires, le contrôle des ressources, la pêche elle-même, et jusqu'à la consommation des produits de la pêche. La pêche avait ainsi non seulement une importance économique, mais également sociale et rituelle. L'accès aux zones de pêche était soumis aux règles de propriété. De la même façon, les principaux lieux de pêche, et notamment les « trous à thons », étaient soumis aux règles de possession, et donc de limitation d'accès. Les règles étaient donc complexes, et soumises à de nombreux facteurs (disponibilité en poisson, période de l'année, abondance relative des autres types de ressources…).

La faible importance de l'élevage - L'élevage de porcs comme des chiens était un élément commun aux cultures polynésiennes ancestrales, et se retrouvait dans tout le Pacifique sud sauf en Nouvelle-Calédonie. Porcs et chiens étaient élevés à la fois pour la nourriture et le prestige tiré de leur possession et de leur circulation, la haute productivité de viande animale étant socialement valorisée comme chez les *big men* de l'aire mélanésienne. Les porcs, chiens et poules étaient laissés en semi liberté, les deux premiers pouvant être nourris par leurs propriétaires. Dans certaines îles les porcs étaient rentrés dans les habitations la nuit venue, une plate-forme de bois les surmontant et permettant aux habitants de dormir, ou gardés dans des enclos comme à Samoa. Dans les cas où les porcs étaient rares ou inexistants comme à Hawaii, les chiens jouaient le rôle du porc ailleurs, et étaient également nourris des produits

de l'agriculture, bruts ou même préparés pour les engraisser. Plutôt élevés en liberté autour des habitations aux Iles de la Société, ils l'étaient à Hawaii sur des terrains appropriés où des abris leur étaient construits pour qu'ils puissent y dormir. Les poules n'étaient pas élevées à Tahiti, mais faisaient à l'île de Pâques l'objet d'un traitement particulier à partir d'abris de pierre, véritables poulaillers de roc, dans une île dépourvue de tout autre animal terrestre et où la poule était symbole de richesse.

Des modes de stockage alimentaire originaux - L'absence de poterie depuis la fin de l'ère Lapita vers 500 avant notre ère limitait les conditions de stockage. Le taux d'hygrométrie important empêchait l'utilisation générale en Polynésie des techniques de séchage ou de salage pratiquées en Nouvelle Zélande tempérée, et les aliments de base utilisés ne se conservaient que peu de temps : quelques jours pour le *taro* et le '*uru*, quelques semaines pour la patate douce, quelques mois pour l'igname en l'absence de céréales pouvant être stockées.

Hormis le cas des silos à patates douces en Nouvelle-Zélande, il n'existait pas dans les îles polynésiennes de stock de tubercules (igname, patate douce, *taro*…) tel qu'on en rencontre en Mélanésie, même si l'igname peut être conservé plus longtemps que d'autres racines et aurait pu faire l'objet d'un tel stockage. Du fait de l'environnement climatique, le processus d'accumulation des biens alimentaires se faisait par stockage « sur pied » pour les végétaux, notamment les ignames et les *taro*, comme pour les animaux, en variant les espèces végétales de façon à assurer par rotation une quasi constante disponibilité alimentaire. Les conditions climatiques particulières du Pacifique insulaire ont induit les habitants à développer des formes de conservation des principaux végétaux tenant compte de l'ensoleillement et de l'hygrométrie, par fermentation, macération, ou sous forme de farines.

La conservation par fermentation acide anaérobique ou semi-anaérobique grâce au stockage souterrain de *taro*, de bananes ou du fruit de l'arbre à pain, était la principale méthode

développée en Polynésie insulaire dite *masi* aux Samoa et *mahi* aux Iles de la Société. Le lien entre le développement de cette technique d'une part, et l'intensité et la régularité des phénomènes climatiques tels que les cyclones, a été mis en évidence dans tout le Pacifique insulaire depuis l'ère Lapita à l'exception de Hawaii. L'Océanie constitue la seule zone humaine où le principe de fermentation était utilisé à cette échelle. Essentielles dans le système alimentaire polynésien ces fosses de stockage pouvaient atteindre des dimensions imposantes, cinq mètres de diamètre et de profondeur pour les fosses marquisiennes, véritables silos souterrains qui permettaient de garder jusque pendant des dizaines d'années des fruits fortement fermentés et au goût devenu acide.

Une autre forme de conservation utilisée en Polynésie est la macération liquide à partir de préparations crues mélangeant fruits du lagon et de l'océan (poissons, coquillage, crustacés, gastéropodes), morceaux de chair de coco presque mûre et eau de mer. A force de macération au soleil dans des calebasses que l'on prend soin de secouer de temps en temps, la chair animale peut lentement se décomposer dans le liquide salé, exhalant une forte odeur de pourri et un goût prononcé, que l'on peut renouveler au fur et à mesure de la consommation en ajoutant de l'eau de mer. Cette « sauce » est ensuite utilisée pour assaisonner les végétaux consommés. Le mélange liquide pouvait être transporté dans des contenants faits de calebasses, noix de coco, ou segments de bambou, et servir ainsi pendant les voyages inter insulaires.

Il n'y a que peu d'exemples de conservation par le séchage, ou sous forme de poudre, dans les Iles de la Société du fait du taux d'hygrométrie important, contrairement à la pratique des Maori de Nouvelle Zélande qui utilisaient cette technique pour sécher le poisson au soleil et le conserver ainsi pendant de longs mois ou celle des Hawaiiens pour le taro. Les techniques de séchage, ou demi séchage, ont pu être utilisées pour l'alimentation des anciens Polynésiens pendant les transports inter insulaires pour certains poissons ou végétaux. Toutefois, il semble

que dans la période pré-européenne, le séché ait été rituellement réservé à une utilisation bien particulière : la nourriture des corps embaumés des chefs.

Les autres techniques de conservation en Polynésie sont peu nombreuses, comme la conservation par cuisson mais à capacité limitée dans le temps et qui a pu être utilisée pendant les voyages inter insulaires. D'une façon générale, les Polynésiens n'utilisaient pas le sel : l'eau salée à la base des sauces qui accompagnent la nourriture constituait leur seul mode de salage, contrairement à Hawaii, sans doute du fait d'un taux d'hygrométrie trop important qui aurait pu modifier les caractéristiques de conservation du sel.

La cuisine des anciens Polynésiens - Préparation et cuisson étaient réalisées dans une structure séparée du reste de l'habitation, « cuisine » séparée qui contenait le foyer nécessaire à l'utilisation du four enterré. De forme carrée ou rectangulaire, cet abri en bois et branches de cocotiers ne possèdait pas de cheminée pour l'évacuation de la fumée, mais était ouvert au moins en partie sur un ou plus des quatre côtés formés de bambous. Le sol était de terre battue, quelquefois recouvert de sable. A l'un des bouts de cet abri se situait le trou destiné à accueillir le four enterré familial. L'abri contenait également les ustensiles nécessaires à la cuisine, ainsi que certaines provisions telles que les régimes de bananes, les racines de *taro*, ou le poisson suspendu en hauteur. La plupart des ustensiles de cuisine était accrochée sur un poteau qui pouvait être doté d'un disque réalisé dans une coquille d'huître perlière pour empêcher que les rats n'accèdent à la nourriture.

La plus grande partie des ustensiles domestiques des anciens Polynésiens était destinée à la préparation ou à la conservation de la nourriture. Les éplucheurs et grattoirs, pour débarrasser le '*uru* ou le *taro* de leur enveloppe extérieure par exemple, étaient fabriqués à partir de coquillages (porcelaine), de bois ou de bambou. Le fendoir en bois de la forme d'une herminette, permettait de couper le fruit de l'arbre à pain en deux pour en extraire le cœur immangeable. La râpe à coco était taillée dans la coquille d'une nacre et ajustée à un support

en bois faisant office de tabouret sur lequel s'asseyait la personne qui râpait la noix mûre du coco. Cette technique toujours utilisée aujourd'hui (la râpe est devenue métallique) se confond avec la zone océanienne d'implantation du cocotier, de l'Inde en passant par la Mélanésie. D'autres types de râpes, élaborées à partir de morceaux de corail ou de coquillage, ou encore avec un bâton de bois recouvert de fins cordages, servaient à préparer les végétaux. Pour la préparation du lait de coco, un tamis créé à partir des feuilles sèches qui entourent la partie basse du cocotier était utilisé pour extraire le lait par pressage, et permettait de filtrer certains mélanges et lors de la préparation de *kava*. Le fait que cet outillage de préparation des aliments soit biodégradable rend difficile pour les archéologues de décrire leur histoire et leur utilisation, pourtant fort anciennes.

Le '*umete*, taillé d'une seule pièce dans le bois de *tamanu* (ou *calophyllum*) faisait office de récipient, pouvant atteindre jusqu'à deux mètres de long et recevoir un cochon entier préparé. Les grands '*umete* semblaient être la propriété exclusive des chefs, et employés pour les préparations liquides ou semi-liquides à l'occasion des manifestations publiques. Les '*umete* d'usage courant servaient non seulement pour la préparation de la nourriture, par mélange de fruits de l'arbre à pain, de bananes, de *taro*… mais aussi comme des plats sur lesquels on posait la nourriture au sortir du four.

Table à piler et pilon étaient souvent réalisés en pierre volcanique taillée et à la finition travaillée par abrasion, ou en bois. Le pilon était parfois utilisé sur le '*umete* pour élaborer des préparations à partir de végétaux crus ou cuits humectés d'eau ou de lait de coco. Le bambou coupé en sections servait de récipient de transport et de conservation pour l'eau de mer, l'huile de coco et des aliments préparés, et notamment la variété géante avec ses plus de vingt centimètres de circonférence. Coupé et affûté, le bambou servait de couteau avec lequel les Polynésiens dépeçaient aisément et rapidement un cochon, un chien ou un poisson.

Les calebasses étaient utilisées pour la conservation de l'eau douce ou de l'eau de mer, et pour la fermentation du coco râpé mélangé à de l'eau de mer. Gainées avec des filets et suspendues à un endroit quelconque de l'habitation, elles pouvaient servir comme les noix de coco évidées de récipients à nourriture solide. Des « cuillères » ou mélangeurs en bois ou en tige de cocotier débarrassée de ses feuilles étaient élaborés pour remuer liquides et préparations à consistance pâteuse. Cuillères de bois ou de coquillage ainsi que louches élaborées à partir d'une demi-noix de coco étaient également utilisées depuis la Malaisie jusqu'à la Mélanésie. Les paniers tressés, ronds, ouverts ou fermés, pouvaient varier en fonction de leur taille, des matériaux utilisés…, et permettaient de garder la nourriture solide en la protégeant des rats, notamment pour la placer au four. Le caractère peu marqué et fragile de ces ustensiles explique encore une fois l'absence de matériaux archéologiques.

Les préparations culinaires - Les principales préparations utilisées les plus couramment dans toute l'Océanie l'étaient sous forme de bouillies, pâtes ou purées élaborées à partir d'un féculent épaissi par cuisson. Ainsi, le *popoi* (ou *poi*) est une forme de préparation semi-liquide ou plus compacte sous forme de crème, combinaison du fruit de taro ou du fruit de l'arbre à pain frais battue sur une petite table basse avec une pierre réservée à cet usage, et mélangée avec de l'eau. Cette pâte pouvait être consommée froide ou chaude. A ce mélange étaient ajoutés des fruits dosés en fonction du goût individuel et de la disponibilité en fruits frais. Si le *popoi* préféré à Tahiti semblait être celui confectionné à base de '*uru*, les anciens Hawaiiens lui préféraient le *poi* de *taro* comme les anciens habitants de Rurutu. Différentes préparations étaient également élaborées, préparation mélangeant des tubercules râpés ou des fruits avec du lait de coco et le tout cuit au four dans des feuilles de bananiers. Les modes de préparation et les ingrédients variaient donc largement, dont plusieurs exemples sont relevés à partir d'un nombre pourtant restreint d'ingrédients de base. Toutefois, on note la

prédominance de préparations autour d'une texture commune, la pâte plus ou moins liquide, culturellement valorisée par les anciens Océaniens.

Du cru et du cuit - Des formes de consommation alimentaire crue ont été relevées dans la cuisine des anciens Polynésiens. Les fruits étaient généralement mangés crus : bananes sucrées, fruit du pandanus, noix de coco à ses différents stades…, ainsi que la canne à sucre qui se mâchait crue par petits bouts. Outre les fruits, le cru était particulièrement utilisé pour apprêter la chair animale marine. Les poissons, crustacés, coquillages et gastéropodes ainsi que l'oursin, étaient consommés crus, ou légèrement macérés dans de l'eau de mer. Le cru aurait été le seul mode de consommation des poissons des anciens Marquisiens. En revanche la viande animale était toujours préparée par cuisson. Au vu des aliments consommés crus, qui sont tous des aliments provenant d'espèces endémiques, le cru peut être considéré en Polynésie comme un facteur de nature et le cuit comme facteur de culture. En Polynésie occidentale, l'origine du feu utilisé en cuisine et de la cuisson était perçue dans les mythes comme le signe de l'accession à un niveau de civilisation supérieur, à l'origine de l'humanité polynésienne. Mais même consommés crus, les aliments ne le sont quasiment jamais à l'état pur : la préparation y compris d'aliments crus est déjà culturelle.

A part ces cas de consommation crue, les Polynésiens préparaient par différents modes de cuisson toute leur nourriture, la grande majorité des aliments de base devant être cuits pour être consommés. Les modes de préparation culinaires par cuisson étaient peu nombreux : cuisson au vif, cuisson par chauffement (pierre brûlante), et cuisson à l'étouffé. La cuisson par exposition directe au feu, aux braises ou aux cendres constituait une des deux méthodes de cuisson les plus utilisées par les Polynésiens, en général du ressort des femmes, avec la cuisson au four. Le poisson pouvait ainsi être apprêté sur le lit de braises d'un feu ou sur des pierres chauffées. Un autre type de cuisson « à l'étouffé », la cuisson au bambou vert, est utilisée à l'occasion des longs séjours dans la montagne pour y récolter du bois et des fruits

poussant en altitude, ou encore procéder aux longues opérations de teinture du *tapa*. En revanche, peu ou pas de préparation bouillie n'est effectuée faute de récipients tenant au feu vif chez les anciens Polynésiens ; les Mélanésiens et les seuls Fidjiens utilisaient des pots en terre avant le contact avec les Européens mais seulement pour l'utilisation domestique. Une des rares solutions utilisées pour pallier l'absence de récipients tenant au feu était la cuisson à la pierre chauffée dans le '*umete*, le bouilli étant, par la faiblesse du volume chauffé par la pierre, réservé à l'utilisation médicinale dans des mortiers dédiés. La méthode des pierres chaudes était également utilisée lors de la cuisson au four de porc de grande taille : une fois vidé de ses entrailles, on plaçait des pierres chauffées à l'intérieur de la cavité abdominale de l'animal pour faciliter sa cuisson.

Le feu s'obtenait par friction de deux bois l'un contre, en utilisant probablement des grains de sable pour favoriser la friction. En revanche, les Marquisiens n'auraient pas connu cette méthode, et auraient utilisé des pierres pour l'obtention du feu. Le combustible utilisé était essentiellement des branches sèches de bois, ainsi que les enveloppes extérieures des noix de coco dont la combustion lente permettait d'obtenir des braises durables. Un travail incessant et des expéditions collectives dans la montagne et au fond des vallées étaient nécessaires pour collecter du bois, les types de bois utilisés différant en fonction du statut des mangeurs.

Le four enterré polynésien - Une des spécificités de la cuisine océanienne, la cuisson à l'étouffée avec le four enterré est au centre des repas collectif, quotidiens et familiaux ou festifs et cérémoniels. La technique serait très ancienne, générale dans la zone Pacifique intertropicale, et sous une forme plus rudimentaire dans d'autres zones équatoriales. Le four était appelé *umu'ai* aux Iles Australes, *umu kaikai* aux îles Marquises, *gutu 'umu* à Wallis et *imu* à Hawaii. Dans le Pacifique insulaire, il revêtait une importance symbolique particulière.

Pour préparer le four enterré polynésien, on creuse un trou en terre dont les dimensions varient en fonction du volume de nourriture à cuire, mais jamais inférieur à un mètre de long

sur un demi-mètre de large et un mètre de diamètre pour les fours ronds, et 40 à 50 cm de profondeur. Le fond du trou est tapissé de pierres tirées des lits des rivières, en les choisissant scrupuleusement pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson, et recouvert de bois auquel on met le feu. Une fois l'état de braises atteint, les pierres brûlantes sont réparties uniformément au fond du trou à l'aide d'un bâton. Lorsque toute fumerolle a disparu, les pierres sont recouvertes de feuilles de bananier et de troncs de bananiers écrasés. Les mets à cuire sont enveloppés dans des feuilles pour les mets solides, ou contenus dans des noix de coco évidées pour les liquides. Les contenants, et le porc entier une fois vidé, sont posés sur le lit de feuilles de bananiers, et recouverts avec soin d'une couche de feuilles de bananier, puis de terre. Toute la maisonnée était impliquée dans la préparation du four, hommes, femmes et enfants, mais sa cuisson était du ressort des seuls hommes. Plutôt que de parler « du » four polynésien, il faudrait plutôt écrire « les fours polynésiens », chacun correspondant à un usage différent : four à tortue pour les cérémonies, four à bonite, four à requin, four familial… Des fours différents étaient également utilisés pour les différentes classes de participants, en fonction de leur sacralité ou de leur position sociale. De forme généralement ronde ou ovale, le four familial était situé à proximité de la maison d'habitation, sous un abri destiné à le protéger du vent et de la pluie. Il permettait de cuire les aliments destinés à la consommation des membres de la maisonnée, sans distinction des aliments ainsi cuits. Le travail de préparation des aliments avant de les passer au four pour cuisson pouvait être important. Contrairement aux habitants des Iles de la Société ou de Wallis et Futuna qui y cuisaient leurs aliments « secs », sans adjonction d'eau, les anciens Maori de Nouvelle Zélande aspergeaient d'eau douce leurs aliments avant de fermer le four pour cuisson.

Le quotidien alimentaire des anciens Polynésiens - L'essentiel de l'alimentation au quotidien était composé de vivriers locaux issus principalement des aliments de base (taro, igname, fruit de l'arbre à pain). Des préparations à base de noix de coco et de bananes, mélangés ou pas

aux végétaux précédents, complétaient le menu. Viande et poisson surtout, ou coquillages, ne constituaient que l'accompagnement des végétaux, élément central des « repas », la viande étant surtout servie en présence d'invités lors des festins de cérémonie. Les ustensiles utilisés pour manger étaient réduits au minimum : une large feuille de '*uru*, de '*ape* ou encore de *purau* (*hibiscus tileaceus*) comme nappe et assiette pour recueillir sa part de nourriture, le poisson enveloppé dans une feuille de bananier ou de *nono*, une demi-noix de coco évidée et grattée finement pour contenir la sauce élaborée à partir d'eau de mer, la coco pour boire et la calebasse comme contenant de l'eau douce, ainsi que le panier individuel pour ranger tous ses ustensiles.

Les aliments servis l'étaient sous forme synchronique, en même temps. Cette synchronicité de la présentation des aliments était caractéristique de la façon de manger des anciens Polynésiens, et l'est restée jusqu'à aujourd'hui. Les aliments étaient posés sur des feuilles végétales placées à même le sol, ou dans des paniers végétaux tressés individuels. Avant de commencer à manger, une prière était dite en l'honneur des dieux tutélaires, et une petite partie de la nourriture leur était réservée sur l'autel familial. Une fois le repas terminé, les ustensiles utilisés par les hommes et les femmes étaient soigneusement rincés à l'eau douce, puis séparés et rangés dans des paniers individuels.

Au cours de la prise alimentaire, la nourriture était en général saisie avec les doigts pour la porter à la bouche, ou avec un bâton effilé qui permettait de piquer les aliments trop chauds. L'hygiène alimentaire, la propreté des mains et de la bouche avant et après les prises alimentaires étaient sur-valorisées. Cette technique de préhension des aliments explique la consistance de la majorité de ces derniers. Les aliments de base, taro, '*uru* et autres tubercules, une fois cuits, ont une consistance molle et collante, plus ou moins dense en fonction du degré de cuisson.

En général, les anciens Polynésiens recouraient à un à deux prises alimentaires principales par jour en fonction de l'occasion ou du statut et considérés comme un « repas », mais le four n'était utilisé qu'une fois par jour pour la cuisson des aliments. Ils mangeaient quand ils avaient faim, souvent cinq ou six fois dans la même journée, mais sans qu'il s'agisse pour autant de prises alimentaires principales. Cette absence de régularité des horaires de nourriture et de fréquence du « grignotage » a été relevée dans différentes sociétés du Pacifique, îles de la Société, Samoa ou Truk.

La collation matinale était prise peu après le lever du soleil à partir des restes de la veille, comme la prise du soir. Le matin constituait la période d'activité pour rassembler les vivres frais destinés à être cuisinés en milieu de journée. La prise alimentaire de milieu de journée constituait la prise alimentaire principale, souvent préparée à partir du four polynésien. Des exceptions existaient à cette règle de consommer le jour même les aliments : le produit de la pêche amené la veille au soir, les bananes plantain récoltées la veille de leur consommation, et les préparations fermentées et préparées à l'avance comme les préparations à base de fruits fermentés de l'arbre à pain ou de taro, ou encore les diverses préparations liquides à base de morceaux de chair animale marine macérés dans l'eau de mer, ou enfin des préparations cuites à l'avance.

Au quotidien, les mangeurs étaient éloignés les uns des autres, ou même le « repas » pris en solitaire, hormis au cours des festins cérémoniels. L'alimentation se faisait en groupe dans une commensalité festive à l'occasion de moments particuliers, avec un rituel fort d'échange et de circulation des plats. Le silence semblait être de règle pendant les « repas ». Rapidité et utilitarisme, et souci de respecter l'espace entre les mangeurs, caractérisaient la façon de manger au quotidien des anciens Polynésiens, mais aussi sans doute une dimension rituelle qui lie la manducation au festin communiel.

La prise alimentaire de la fin de la matinée était sans conteste la plus importante de la journée, et pouvait même paraître démesurée à un Européen moyen. A l'instar de la plupart des sociétés traditionnelles qui valorisent la charge intestinale et le sentiment de « plénitude » qu'elle engendre, l'« appétit » des anciens Polynésiens a souvent été mis en évidence par les premiers observateurs. Mais ce volume important ingéré devait être exceptionnel, limité aux personnes de haut rang, ou aux périodes de large disponibilité alimentaire, en s'adaptant ainsi aux différentes périodes de relative abondance ou disette : à Tonga les chefs mangeaient au moins le double du volume consommé par les gens du commun, car il était important socialement et symboliquement qu'un chef mange des quantités énormes de nourriture. Ces pratiques d'alimentation plantureuses devaient être limitées aux îles hautes où les ressources 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, et le nombre minimal de noix de coco mangées par un homme en bonne santé atteignait facilement la dizaine par jour.

Quotidien et festif alimentaires

Le quotidien alimentaire polynésien est celui de l'uniformité et de l'isolement relatif, il est fait de gestes répétés depuis l'enfance, avec quelques produits, toujours les mêmes. C'est le temps de l'irrégularité, les aliments étant fournis selon la disponibilité, le temps de la frugalité au moins qualitative. Le quotidien est de l'ordre du profane, le festif est de l'ordre du sacré. Le festif est le temps du regroupement communautaire, du « préparer et manger ensemble », du bien-être partagé. Il est lui-même support de rites, dont un mode préparation et de répartition des aliments qui répond aux normes et à la hiérarchie sociales. Le festif est le temps de la cérémonie dont le retour rythme le quotidien, avec ses excès alimentaires, sa nature profondément sacrée et outrancièrement profane. C'est celui du plaisir physique et sacré.

Les comportements de « gloutonnerie » relevés dans tout le Pacifique insulaire par les premiers Européens correspondaient sans doute aux moments rituels et festifs, où chacun mangeait beaucoup et vite, et aux excès démonstratifs d'un chef. La ventrée est le meilleur moyen d'assurer le stockage de denrées périssables dans de nombreuses sociétés soumises à une alimentation irrégulière, saisonnière. L'irrégularité de l'alimentation, entre périodes « maigres » et périodes « grasses », était ainsi une des constantes de l'alimentation des anciens Polynésiens.

Des dons et échanges alimentaires – En l'absence de monnaie, le système de dons, contre dons, échanges et tributs propre à la société polynésienne ancienne régissait la circulation des biens produits, qui elle-même fondait l'ensemble de la structure sociale et des relations au sein de cette structure.

Une pratique répandue chez les anciens Polynésiens était d'accueillir chez soi une personne, enfant ou adulte, extérieure à la maisonnée, en tant que membre à part entière. Son nom, *fa'a'ai* qui signifie à la fois nourrir et adopter, est significatif de l'importance accordée à l'alimentation dans le fait de considérer chez soi quelqu'un comme faisant partie de la maisonnée. Par la puissance des représentations liées à la nourriture, le don de nourriture peut ainsi transformer des non-parents en parents. De même, l'hospitalité alimentaire chez les anciens des Iles de la Société était appelée *fa'a'amu'a*, nourrir. Cette pratique met en relief la proximité sémantique entre les mots tahitiens pour « nourrir » et « adoption », *fa'a'amu*, ainsi que celui pour les réceptions sous forme de nourriture données aux visiteurs, *fa'a'amua*, qui était également le nom des premiers fruits offerts aux dieux par l'offrande du même nom.

Le visiteur n'avait pas à se préoccuper de sa nourriture, elle était entièrement et abondamment mise à disposition par l'hôte. Et la relation était réciproque : chacun se chargeait de nourrir l'autre durant ses visites à domicile. La disponibilité des biens alimentaires est ainsi ininterrompue, grâce à leur circulation. Cette « totalité » du don explique peut-être la coutume

de laisser les restes du repas, ou du festin, aux visiteurs. Le repas entier appartient aux visiteurs, il a été produit, préparé et cuit pour eux ; cette pratique est toujours observable de nos jours. En l'absence de marché, donner et offrir son hospitalité devenaient ainsi la meilleure façon d'obtenir par la suite de ce que l'on désirait, de « nourrir ses relations », le donneur annonçant même ce qu'il attendait en retour. La règle du don alimentaire était générale en Polynésie, et s'imposait à tous, quelle que soit sa place dans la structure sociale. Elle était gage d'un système ininterrompu d'échanges qui permettait d'éviter la disette tout en entretenant des liens dans un réseau de proximité avec les maisonnées voisines, ou dans un circuit normé de distribution communautaire.

Une autre forme de prestations alimentaires s'exprimait par les dons dus aux chefs, tributs qui appelaient leur contrepartie, la redistribution du chef qui pouvait prendre de nombreuses formes et principalement alimentaires. Les Polynésiens n'attendaient pas seulement de leur chef la mise à disposition des terres, mais bien leur fertilité, l'abondance de leurs produits : les dons aux chefs, et notamment l'offrandes des premiers fruits, constituaient en quelques sorte une restitution d'une partie de l'abondance apportée par le chef. Cette offrande des premiers fruits a disparu aujourd'hui dans les Iles de la Société, alors qu'elle existe toujours à Tonga sous le nom de *polopolo*.

Le don appelait le contre don, et les échanges pouvaient prendre la forme de « dons non réciproques », qui attendaient une contrepartie future, et rendaient donc l'autre débiteur. Le même phénomène s'exerçait vis-à-vis du chef destinataire des tributs. On attendait de lui qu'il redistribue, régulant ainsi la circulation des tributs : sa légitimité était tirée de sa capacité à donner, de sa générosité dans sa capacité à distribuer de la nourriture. Un des moyens privilégiés de redistribution populaire était le festin qui suivait chacune des cérémonies, occasion de ripailles qui se prolongeaient. La fête est signe de prestige, donc de puissance et de démesure, démonstrateur de prestige. Abondance et variété des produits présentés et

consommés sont les dénominateurs communs de tous ces événements festifs, au cours desquels la nourriture offerte doit nécessairement être cuite, puis présentée et partagée avant d'être consommée.

Toutes les occasions cérémonielles, et elles sont nombreuses chez les anciens Polynésiens, constituaient le point nodal où la distribution plus ou moins volontaire vers le chef changeait de sens pour devenir redistribution, les convives emportant chez eux une bonne partie des nourritures présentées. Le chef avait ainsi le pouvoir de faire circuler l'abondance, un pouvoir dévolu aux dieux chez les anciens Polynésiens. Les festins constituaient un élément central dans tous les rites des anciens Polynésiens, 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. Les festins étaient l'occasion de gigantesques déploiement de nourritures, comme l'avait noté Malinowski à propos des îles Trobriand dans ses *Argonautes du Pacifique occidental* : « 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 festoiements ».

Le festin touchait donc à la fois au profane et au sacré, il était de l'ordre des dieux comme de l'ordre des hommes, et contribuait à légitimer les dons faits au chef, et son pouvoir même en tant que chef : il était le lieu où s'établissaient les relations entre les hommes et leurs dieux, et les hommes et leur communauté. En ce sens, le festin a un rôle d'affirmation et de renforcement de l'unité sociale. L'éthique du partage et la manifestation du *aloha* à Hawaii, *arofa* à Tahiti, et appelé ailleurs en Polynésie *aroha*, *aropa*, '*ofa*… crée une parenté entre les commensaux.

De nombreux interdits alimentaires temporaires et permanents - La culture polynésienne ancienne a instauré un système complexe d'interdits, permanents et temporaires, imposés à tous ou à un groupe donné variable. La source de l'interdit est le *tapu*, qui exprime à la fois le

caractère sacré et la séparation, basé sur le *mana*. L'alimentation chez les anciens Polynésiens, depuis la production, les échanges, la préparation et la consommation, était soumise à des interdits alimentaires nombreux qui restreignaient et structuraient les mode d'accès à la nourriture.

En matière d'interdit alimentaire, le genre est peut-être le premier déterminant social, et rapporté par tous les premiers observateurs dans le Pacifique insulaire. M. Sahlins signale ainsi qu'à Hawaii la commensalité entre les marins européens et les femmes hawaiiennes avaient proprement désacralisé les Européens. Cette séparation sexuelle, évidente dans l'économie domestique, était également visible spatialement à l'intérieur même des maisons familiales, séparées physiquement en deux. La règle de séparation ne vaut pas tant pour le sexe, que pour le caractère sacré ou pas de la personne : les mêmes règles s'appliquaient aux hommes non sacralisés et aux serviteurs. Ainsi 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.

Les aliments destinés à la consommation rituelle des dieux étaient interdits aux femmes : viande rouge dont le porc, le chien et la tortue, les poissons du large, les requins et baleines, les calamars, et certaines variétés de *'uru*, de taro, d'ignames, de noix de coco et de bananes. 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. 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, dans des paniers à nourriture distincts consommés en des endroits séparés.

Les interdictions en matière alimentaire chez les anciens Polynésiens 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 des chefs en matière surtout alimentaire. Ces interdictions pouvaient être permanentes ou occasionnelles, et constituaient un moyen de contrôle et de régulation sociaux efficace. Les aliments réservés aux chefs étaient essentiellement les plus appréciés et les plus recherchés.

Le rahui*, une forme particulière d'interdit* - 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, et pouvait s'appliquer aux différents composants du système alimentaire, pendant plusieurs jours, semaines et jusqu'à plusieurs années, en touchant différents types d'aliments, cochons, poissons ou végétaux.

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 d'une consommation massive, avant une cérémonie religieuse d'importance comme la construction d'un nouveau lieu de culte, ou en prévision de la venue d'une foule nombreuse qui s'attend à être traitée en visiteuse, étaient les plus fréquents. Le *rahui* pouvait être périodique par exemple dans les semaines qui précédaient l'offrande des premiers fruits, de la terre comme de la mer, ou en cas de mauvaise récolte ou de période de frai pour les poissons. La reconstitution *a posteriori* des ressources par exemple après une période de festivités constitue un autre motif, ainsi que pour simplement punir ou faire pression sur des familles ou sous-chefs donnés, dans un but politique. 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.

Le *rahui* porte sur des ressources « essentielles » de l'alimentation et des prestations alimentaires, sur des biens alimentaires à conservation limitée et destinés aux fêtes et cérémonies. 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 '*uru*, ainsi que sur la volaille. Dans certains cas (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 en outre une inactivité et un silence complets, jusqu'à bâillonner les animaux et placer les volailles dans l'obscurité la plus complète pendant au moins trois jours. Le *rahui* s'appliquait à tous, aux femmes comme aux hommes, et sans doute également aux chefs inférieurs et dont la guerre était la punition en cas de rupture. La spécificité du *rahui* réside dans sa fonction de contrôle social, de régulation dans le temps et l'espace du système alimentaire, et jusqu'à la vie sociale des anciens Polynésiens dans son ensemble.

Les nourritures des dieux – Comme dans toutes les sociétés existe une liste limitative de denrées, parmi les plus précieuses, susceptibles d'être employées au cours de rites sacrificiels, les dieux polynésiens se nourrissaient des meilleures nourritures des hommes. S'agissant d'offrandes, elles devaient absolument être préparées dans l'enceinte du lieu de culte, et seule une portion était réservée aux dieux, le reste revenant aux prêtres et à leurs assistants. Les meilleurs aliments étaient donc offerts aux dieux, comme si les Polynésiens prenaient la précaution d'être certains que les dieux voudraient bien les partager avec eux, s'assurant ainsi leur engagement et leur participation puisque le don engage celui qui le reçoit.

Le corps humain, et en particulier celui des hommes, passait pour être l'offrande préférée des dieux. Le sacrifice humain était utilisé dans les cérémonies les plus sacrées, en Nouvelle

Zélande, aux îles Cook, aux îles Marquises, à Hawaii, et dans l'ensemble de l'archipel de la Société.

Après la mort, le corps humain se dégradait pendant que son essence ou son âme était censée rejoindre le domaine des dieux, où elle était mangée et incorporée par les dieux. Les âmes des anciens Polynésiens, après un long voyage initiatique, étaient râpées et réduites en pulpe par les dieux qui les adjoignaient à leur nourriture pour en rendre la saveur plus douce. Cette manducation divine peut être assimilée à un acte d'avalement purificatoire, ou à une métamorphose ou transsubstantiation de l'âme avant qu'elle n'atteigne le lieu de séjour des ancêtres.

Le ha'apori*, une pratique d'engraissement rituel* - L'importance de l'aspect physique et de la présence corporelle a été relevée chez tous les insulaires du Pacifique. Si les fortes corpulences étaient appréciées des anciens Polynésiens, il semble que le surpoids caractérisé et permanent ait été un trait physique attribué aux chefs dans toutes les sociétés polynésiennes. La corpulence était le signe de leur place dans la structure sociale, le symbole même du bien-être de la communauté tout entière. Une nourriture appropriée et abondante, des soins insistants portés au corps, une inactivité physique patente et des « cures » d'engraissement, constituaient les ingrédients pour faire des chefs des obèses aux yeux des Européens, le symbole de la fertilité de leurs terres, de la générosité des dieux à leur égard et du prestige de leur communauté aux yeux des Polynésiens.

La pratique du *ha'apori* (engraissement) a été relevée dans une bonne partie du Pacifique insulaire est : îles Manihiki-Rakahanga, Mangaia, Puka-Puka, Mangareva, Nauru, Samoa, l'île de Pâques, Rurutu et archipel de la Société. Les personnes soumises au *ha'apori* étaient enfermées à l'ombre dans des habitations dédiées, et nourries abondamment d'une préparation à base de vivriers écrasés auxquels 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. Une fois « engraissées », les jeunes personnes soumises au *ha'apori* étaient présentées en public à leur chef pour qu'il apprécie la rondeur de leurs corps. Ces pratiques d'engraissement seraient des pratiques symbolisant la fécondité et l'abondance de la nature, en étroite relation avec la renaissance de la végétation et sa fertilité. Elle était réservée aux classes les plus élevées de la société polynésienne et à des rites de passage. Ces pratiques sont à analyser dans une optique culturelle, maintenir la cohésion de la société, aussi bien que biologique, accroître les chances de fertilité féminine et assurer la reproduction de la société. En faisant grossir certains de leurs membres au moment où c'est matériellement le plus difficile, ces sociétés substituent ainsi une prospérité symboliquement créée par l'homme à une situation de disette naturelle et régulière.

Plus qu'une simple société de l'abondance « naturelle », la société polynésienne pré-occidentale est ainsi une société de l'abondance organisée, par le jeu croisé de la redistribution, de l'imposition d'interdits temporaires et permanents et de périodes ponctuelles de surconsommation.

Le contact avec les Européens : christianisation et colonisation

Le temps des premiers contacts a été celui des malentendus, l'histoire de l'installation européenne celui de la dépossession progressive du peuple polynésien de lui-même, dépossession de sa propre culture, spirituelle et matérielle, pour laisser place à un métissage des pratiques culturelles.

Les premiers contacts avec les Européens. - Les premiers Européens débarqués ont sans doute été considérés comme des êtres surnaturels, des représentations actualisées du monde divin. D'être surhumain, le statut des nouveaux venus passe rapidement à celui de « chef étranger » : l'officier étranger est vite repéré comme l'équivalent du chef local du fait de sa position parmi son équipage. Les chefs locaux se choisissent rapidement un allié parmi ces étrangers qui, en

échange des prérogatives attachées en matière de fourniture régulière de nourritures, peuvent les aider à asseoir une position symbolique et parfois une domination guerrière.

Les anciens Polynésiens accueillaient les hôtes de marque par une succession de festins, de danses et de fêtes, comme leur tradition d'hospitalité le leur imposait, avec les fastes dus à leur rang et au rang de celui qui les leur prodiguait. Mais derrière l'abondance de l'accueil se dessinait l'inquiétude de voir ces étrangers, avides de viande et de végétaux frais, s'installer pour une trop longue période, mettant en péril un équilibre précaire instauré avec les disponibilités alimentaires de l'île. Dès les premiers contacts, les Polynésiens passent donc rapidement du don apparemment « pur » de bienvenue aux dons et contre dons réciproques, puis à l'échange. Dès les années 1820 à 1850, les transactions avec l'extérieur deviennent monétaires, et le porc salé, l'huile de noix de coco, deux produits « de luxe » traditionnels, et l'*arrow root*, permettent d'acquérir principalement des armes, de la quincaillerie et des vêtements, dont le nombre s'accroît rapidement. La circulation des biens alimentaires est ainsi détournée par les chefs traditionnels, de la redistribution vers le commerce avec l'extérieur.

Les premiers Européens en contact avec les îles polynésiennes étaient pour la plupart accompagnés de botanistes et de naturalistes, ils avaient tous des préoccupations taxonomiques et agricoles. Les végétaux introduits dès le contact par les explorateurs européens furent nombreux, mais beaucoup des nouvelles espèces introduites sont délaissées dans un premier temps par les Polynésiens. Ce rejet partiel de ce qui est étranger, cette méfiance vis-à-vis de la nouveauté alimentaire, font partie du paradoxe universel de l'omnivore décrite par C. Fischler. Les Polynésiens ont donc semble-t-il délibérément choisi les espèces qu'ils souhaitaient voir faire partie de leur espace alimentaire parmi les nouveaux aliments introduits : question de goût, comme pour le mouton, ou de facilité de production, comme pour la reproduction sexuée des végétaux dont ils n'avaient pas l'habitude.

La christianisation des sociétés polynésiennes et les nouveaux modes alimentaires. - Au cours de la première moitié du dix-neuvième siècle, le christianisme devint la religion dominante, en général sous sa forme protestante, de nombre d'ensembles sociopolitiques polynésiens : l'archipel de la Société et de Cook en 1810-20, Hawaii dans les années 1820, Samoa dans les années 1835-40, Fidji en 1850-55. Avant d'imposer le nouvel ordre chrétien à l'ensemble de la population polynésienne, les missionnaires ont dû d'abord s'attaquer à la résistance de la société ou du moins à son indifférence polie sinon moqueuse. A la résistance religieuse s'ajoutait la prégnance des comportements traditionnels dans les actes les plus quotidiens de la vie et dans les échanges.

Les violations volontaires de l'interdit alimentaire le plus sacré sont un des moyens pour le désacraliser. Ainsi en fut-il de la consommation profane de la tortue dans les années 1820, à Tahiti, à Hawaii, à Rurutu et à Tubuai aux îles Australes. La violation de l'étiquette traditionnelle est volontairement multiple, et porte à la fois sur le lieu et le mode de préparation, la séparation sexuelle et celle liée au statut des hommes et des enfants. Dans toute la Polynésie hommes, femmes et enfants partagent désormais, en dehors de toute *tapu*, le nouveau pain chrétien sur les fondations de l'ancien temple. Les missionnaires anglais reproduisent ce que les premiers chrétiens retiennent de la table comme lien communautaire, lieu de communion, de justice et de partage, de conversion et d'égalité. La commensalité constitue pour eux un « lien religieux » au sens étymologique du terme, qui relie les hommes et les femmes entre eux, et à Dieu, mais également une source d'excès et de péché.

Le manger sera ainsi une des premières cibles des missionnaires protestants britanniques. L'ascèse propre au christianisme commence ainsi à être mise en œuvre : jeûne et abstinence périodiques, mise à mort désacralisée et rendue profane des animaux. L'irrégularité des « repas », entre quotidien et festif, est combattue, s'opposant aux habitudes alimentaires des Polynésiens. 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. L'adoption progressive des « bonnes manières chrétiennes » passe par l'apprentissage d'un code de conduite qui distancia dans un premier temps le comportement des classes supérieures des autres, avant que le comportement, et surtout les ustensiles qui vont avec (couverts, assiettes, verres…) ne se diffusent largement dans la population.

Le succès progressif des missionnaires les a intégrés dans le nouveau circuit commercial de l'exportation, et surtout les a imposés dans les relations avec les visiteurs étrangers de passage. De nouveaux aliments sont désormais régulièrement disponibles, grâce au commerce. Ainsi la farine, qui remplace progressivement les végétaux locaux râpés, et qui entre surtout dans la préparation du pain à partir des fours construits en brique sous la direction des missionnaires. Des légumineuses sèches complètent l'alimentation quotidienne grâce aux réseaux d'échanges interfamiliaux, et tendent à faire abandonner certains aliments traditionnels. Les plantations de bananes et de *taro* sont progressivement laissées à l'abandon, rendant la population bien moins résistante face aux risques de disette

Les missionnaires n'ont introduit en fait que peu de produits alimentaires réellement consommés par les Polynésiens 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 des représentations qui y étaient attachées, même si les comportements alimentaires ne variaient pas ou très peu au quotidien, toujours tournés vers l'autoconsommation alimentaire à base de produits vivriers traditionnels et de poisson.

La diffusion de biens étrangers s'élargit dans la société tahitienne, passant d'abord par les chefs où ils acquièrent légitimité et valeur symbolique. Il en est de même pour les ustensiles de cuisine et de table, dont la vitesse de diffusion paraît relativement lente, et réservée aux occasions festives où l'ostentation est de mise, et en présence d'Européens qui peuvent pleinement en apprécier la signification. Bien qu'à disposition de la plupart des chefs à partir des années 1820, les couverts de table ne circulent pas ou très peu parmi la population. Leur usage, ainsi que celui des pots et marmites, fut inculqué aux familles de chefs par les épouses des premiers missionnaires britanniques. Mais le simple fait de les posséder paraît encore plus important que l'usage qui peut en être fait. Objets symbole de richesse et de niveau social, les couverts ne furent sans doute utilisés couramment par les classes supérieures qu'à partir du milieu du dix-neuvième siècle pour manger « à l'européenne », avant leur diffusion progressive sous l'influence des missionnaires. L'introduction au début du dix-neuvième siècle de contenants supportant le feu vif a permis l'utilisation d'un nouveau mode de préparation culinaire : le bouilli, auparavant réservé aux préparations médicinales traditionnelles.

La diffusion de ces nouveaux contenants s'est faite également à partir des chefs, conformément aux flux traditionnels de circulation des biens en Polynésie, d'abord comme objets « de luxe », puis peu à peu comme ustensiles de cuisine. Leur utilisation est peu fréquente encore au milieu du dix-neuvième siècle et leur méconnaissance encore quasiment totale y compris de la part des familles de chefs. L'utilisation de pots métalliques dans les familles moyennes tahitiennes est relevée à partir de 1878, et on note à propos de l'utilisation de la marmite et de la consommation de tubercules bouillis en Nouvelle-Calédonie après l'arrivée des Français qu'ils étaient considérés avec fierté comme une preuve de civilisation. Mais les Calédoniens connaissaient déjà l'usage de contenants pour la cuisine du bouilli, ce qui n'était pas le cas des Polynésiens : à l'inverse, quand les Européens introduisirent en

Nouvelle-Zélande les marmites et les casseroles, les indigènes les tinrent de prime abord pour des ustensiles infectés. Un autre mode de préparation introduit par les premiers Européens grâce à l'utilisation de contenant métallique est le frit, utilisé pour les préparations à base de farine, mais aussi pour la cuisson des poissons de lagon. Ces deux modes de cuisson, bouilli et frit, sont à la base de la cuisine quotidienne de nos jours en Polynésie.

Le changement le plus important réside dans le statut des femmes en matière d'alimentation. Après la force et l'omniprésence des interdits alimentaires anciens liés au sexe, le nouveau statut des femmes constitue un bouleversement dans les rapports sociaux au quotidien. Ainsi, malgré les changements induits par le nouvel ordre chrétien, la pollution rituelle féminine est toujours présente à l'esprit des Polynésiens en ce qui concerne l'alimentation : la commensalité entre hommes et femmes demandée par les missionnaires fait l'objet de demandes insistantes de bénir la nourriture. Une nouvelle répartition des tâches en matière de production est également à l'œuvre, qui recoupe en partie l'ancienne séparation entre sexes : le transport des fruits et tubercules des lieux de production à la maison, la construction des fours, incombent généralement aux hommes. La préparation et la présentation des repas, à l'intérieur des habitations, sont réservées aux femmes.

La colonisation et la diffusion de nouveaux types d'aliments - Le développement des transports interocéaniques, grâce à l'avènement de la navigation à vapeur, les facilités de stockage du riz, sa disponibilité grandissante dans les petits commerces, ainsi que la facilité comparée de cuisson et de préparation par rapport aux aliments traditionnels, en font vite un aliment de base des Polynésiens, supplantant progressivement les féculents et tubercules locaux. Au regard des nombreuses opérations et du temps nécessaires à la préparation des vivriers locaux, le riz devient la denrée principale de l'alimentation polynésienne, aidé par la régularité d'approvisionnement offerte par les grands commerçants marins puis sur les marchés, ces derniers séparant toujours les vivriers locaux des fruits et légumes d'origine

européenne. La substitution du riz aux vivriers traditionnels s'est faite progressivement, d'abord par complément de l'aliment de base et recours toujours disponible en cas de pénurie, pour prendre peu à peu sa place avec l'abandon des cultures traditionnelles, suivant un processus classique qui voit le remplacement par un aliment de base glucidique d'un aliment quotidien mais à la disponibilité plus incertaine.

L'introduction et la diffusion rapide et massive de la boite de conserve ont marqué durablement les comportements des Polynésiens par les avantages qu'elle procure : stockage d'une durée très longue, bonne conservation des aliments, faible encombrement et protection du contenant, et faible coût du fait d'une production industrielle de masse. Elle fut diffusée à Tahiti dès le milieu du dix-neuvième siècle à travers les contacts commerciaux créés à San Francisco, et sa diffusion est signalée dès les années 1880 aux îles Cook. La conserve était alors considérée comme un bien de luxe, qui permettait de pallier les irrégularités d'approvisionnement et les problèmes de conservation des produits animaux, mais aussi des légumes, des condiments et des sauces, puis des plats préparés. Le *corned-beef* devient une des bases du régime alimentaire polynésien, comme les conserves de poisson (saumon, pilchard, maquereau, sardine). Le beurre et le lait purent faire leur apparition dans l'alimentation quotidienne des Polynésiens sous la même forme.

C'est dans un contexte général de colonialisme, de commerce avec l'outre-mer et de recherche d'aliments de longue conservation que se développèrent les conserveries industrielles comme l'industrie des biscuits secs et biscuits de mer. Destinés en grande partie aux besoins spécifiques des marins, commerçants et membres de l'administration coloniale expatriés outre-mer, c'est à partir de la fin du dix-huitième siècle que la production industrielle commença à empiéter sur les marchés locaux outre-mer pour finir par s'introduire dans l'alimentation quotidienne des populations. En fournissant de nouvelles denrées alimentaires aux populations européennes, les pays colonisés du Pacifique ont acquis les

moyens d'échange nécessaires pour importer des produits manufacturés. La massification de la production industrielle a modifié les habitudes alimentaires, y compris dans les zones les plus rurales, en procurant à bas prix du sucre, de la bière, et surtout des produits de la nouvelle industrie des conserves qui sont devenus des nourritures de base pour les populations locales, en particulier les salariés et les migrants. L'histoire de la diffusion des produits de l'industrie alimentaire recoupe ainsi celle de la colonisation, anglaise comme française, dans le Pacifique. Ces nouveaux produits de consommation se sont diffusés rapidement la Polynésie rurale, et dans les années 1930 l'alimentation moyenne en produits importés est principalement constituée de produits de base (farine, sucre et riz, légumes secs et huiles alimentaires, conserves de beurre, lait, viande et poisson…) dont la mise à disposition est monétaire.

Dans la première moitié du vingtième siècle, le volume ingéré par les Polynésiens au cours d'une seule prise alimentaire est encore perçu comme supérieur à celui des Occidentaux, et la forte irrégularité de ces prises au cours d'une journée toujours avérée. Mais même supérieure en volume à celle de l'alimentation occidentale, l'apport calorique de l'alimentation traditionnelle seule est bien plus bas. Une nouvelle tradition alimentaire se met en place, où riz et produits à base de farine remplacent désormais plus qu'ils ne complètent les vivriers traditionnels, où le bœuf en conserve devient le complément carné à défaut de porc frais, où maquereau, sardine et saumon en boite remplacent le poisson qu'on ne trouve plus le temps de pêcher hormis en fin de semaine, et où même les enfants sont désormais nourris à base de lait concentré sucré et de farine plutôt que de bouillie de taro ou de *'uru*. La « tradition » alimentaire polynésienne contemporaine forme désormais le quotidien de toute la société.

Exclus de la vie sociale, politique et économique, ayant perdu le sens de l'aliment traditionnel et de son rapport à la terre, à la mer et à la communauté, les valeurs anciennes cohabitant avec les nouvelles valeurs, et les grands festins communautaires se raréfiant avec l'évolution de la

symbolique alimentaire, l'Océanien se retrouve livré à lui-même, et aux contraintes et pressions familiales et communautaires face à une offre alimentaire diversifiée sans plus de contrôle social, une forme d'anomie sociale alimentaire, une « gastro-anomie » océanienne.

La guerre du Pacifique de décembre 1941 à juin 1946 est un autre élément extérieur qui est venu modifier les représentations alimentaires en Polynésie : la découverte du modèle de consommation américain et de son appétence pour l'éphémère et le plaisir immédiat. 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 ; à la même période, 6 000 soldats américains s'installent à Wallis, 18 000 aux Fidji, 8 500 à Tonga, 13 000 aux Samoa, 22 200 en Nouvelle-Calédonie. La cohabitation 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 un déséquilibre profond, et une promesse renouvelée d'abondance, contribuant à modifier durablement les représentations et pratiques alimentaires.

L'alimentation polynésienne au milieu du vingtième siècle - Les ustensiles domestiques utilisés sont peu nombreux, le plus souvent une marmite en fonte, une bouilloire, une poêle à frire et une casserole. Chaque famille possède quelques assiettes, verres, bols et tasses, et des couverts. Au quotidien, la friture à la poêle et la cuisson à l'eau sur le fourneau à pétrole puis à gaz remplacent les méthodes ancestrales moins rapides du four enterré et de la cuisson au feu vif, toutefois encore utilisé plusieurs fois en fins de semaine.

Chaque maisonnée dispose toutefois encore d'un apport alimentaire conséquent par la culture de végétaux locaux. Des fruits sont consommés en grande quantités entre les repas et en saison, y compris de fruits introduits par les Européens : bananes, mais aussi mangues, pommes cythère, papayes, goyaves, ananas, oranges, avocats, et pastèques, ainsi que le café qui est torréfié à domicile. D'autres fruits sauvages (tamarins, jamelongues) sont surtout consommés par les enfants, ainsi que la canne à sucre qui continue à être cultivée.

Sous l'impulsion et les conseils des infirmiers et instituteurs métropolitains, les familles polynésiennes commencent à cultiver en sus du *taro* des légumes, citrouilles, carottes, salades, choux de Chine, oignons verts, poivrons, aubergines et tomates, mais la consommation de légumes verts reste insuffisante selon les recommandations nutritionnelles occidentales. Des troupeaux de porcs et de bœufs sont élevés par presque toutes les familles résidant en dehors des agglomérations urbaines. Mais la source la plus importante de protéines animales reste le poisson, la pêche représentant toujours une activité importante de subsistance surtout hors des villes.

D'une façon générale dans le Pacifique, du fait de l'impossibilité de se procurer des aliments d'origine locale en quantité suffisante (ils sont aujourd'hui considérés comme des « produits de luxe ») et des difficultés de préparation de certains de ces produits, les régimes alimentaires des groupes urbains se sont occidentalisés, mais sont mal conçus sur le plan nutritionnel : aux difficultés nouvelles de logement s'ajoutent dans les années 1960 et 1970 des problèmes de malnutrition. Quant aux collectivités (travailleurs des plantations ou des mines, forces de police et armées, pensionnats…), ils bénéficient de régimes alimentaires en général soigneusement étudiés et contrôlés, mais avec un faible recours aux aliments d'origine locale.

La modernité alimentaire polynésienne

Le contact régulier avec les Européens à partir du dernier quart du dix-huitième siècle, et les échanges rapidement établis, la christianisation généralisée de la société au cours du siècle suivant, la colonisation européenne et son influence sur les modes de production, et la structuration d'un commerce de proximité au cours du dernier siècle, ont favorisé l'accès à des biens nouveaux ou auparavant interdits. La diversité s'est accrue, et la monétarisation de l'économie a permis le passage progressif des échanges à l'acquisition monétaire. Le système

alimentaire polynésien s'est modifié, et les pratiques alimentaires également, se transformant en une « tradition » sans cesse remodelée et réinventée mêlant aspects anciens et nouveaux, jusqu'au mangeur polynésien contemporain.

Les modes alimentaires polynésiens contemporains - L'espace alimentaire des Polynésiens s'est considérablement élargi depuis une quarantaine d'années avec la structuration et la modernisation de l'appareil de distribution. Les avantages pour les ménages de ce glissement d'une consommation de produits locaux vers des produits occidentaux sont bien sûr d'ordre pratique, disposant de produits qui se conservent mieux (riz, légumes secs, conserves…) ou qui demandent un temps et des techniques de conservation (surgelés, plats préparés…) ou de préparation simplifiés, et également d'une palette de goût plus étendue. Les facilités offertes par ces nouveaux produits ont eu pour conséquence le délaissement progressif et la régression dans l'alimentation quotidienne de végétaux qui demandent une grande dépense de travail, soit pour leur culture (igname, *taro*), soit pour leur préparation ('*uru*), au détriment principalement du riz, facile de cuisson, bon marché, et de goût jugé agréable.

Des changements majeurs ont influencé la société polynésienne au cours des deux derniers siècles, modifiant son rapport à l'alimentation, mais toutes les habitudes n'ont pas disparu complètement. A l'analyse des différents repas, une certaine monotonie alimentaire peut être mise en évidence : le riz est omniprésent, le poulet et le *corned beef* constituent la base carnée, les fruits sont absents des repas. Cette absence de variété, passant d'une dizaine de végétaux habituellement consommés à un choix bien souvent réduit à celui du pain et du riz., relevée en Polynésie française, à Tonga ou en Nouvelle-Zélande parmi les populations autochtones, est d'abord due aux conditions économiques.

Les rythmes alimentaires sont bien souvent restés les mêmes : une occurrence principale et copieuse, deux occurrences plus légères des débuts et fins de journée (les restes de la veille le matin, et le traditionnel « café-pain-beurre » des Tahitiens ou le « thé-gâteaux secs » des

Fidjiens, pour le soir), et du grignotage tout au long de la journée. La prise principale est simplement à tenue variable, soit pour le déjeuner pour ceux qui entrent à domicile le midi, soit le soir pour ceux subissant les rythmes contemporains imposés par les contraintes horaires du salariat. On peut observer également un phénomène qui ressort d'anciennes habitudes : l'irrégularité des prises alimentaires. Irrégularité d'abord dans la journée, les trois prises principales étant fortement déséquilibrées en volume, la prise principale seule considérée comme un réel « repas », les Polynésiens n'ayant d'ailleurs pas de nom pour les différents types quotidiens de « repas ». Irrégularité ensuite dans les prises entre la semaine et le week-end : si les prises alimentaires en semaine se distinguent par la « monotonie abondante » des aliments consommés, une forte différenciation qualitative caractérise les prises du dimanche et celle des jours fériés et festifs.

Un autre phénomène remarquable est le silence et la rapidité dans lesquels se déroule la prise de nourriture, seul ou en groupe, à domicile ou à l'extérieur lors des déjeuners du milieu de journée de travail. A l'image de beaucoup de sociétés rurales, on parle peu ou pas durant le repas familial, seulement interrompu d'un rappel à l'ordre aux enfants et d'échanges fonctionnels.

Les transformations du four enterré polynésien - Le mode de cuisson traditionnel à l'étouffée, en enveloppant les aliments dans des feuilles avant d'être exposés à la chaleur, s'observe toujours en Polynésie. L'utilisation de la technique du four enterré a disparu pour l'alimentation au quotidien se raréfie pour l'alimentation festive et du dimanche, les produits auparavant cuits au four étant désormais préparés bouillis à la casserole. De nombreux changements par rapport aux modes traditionnels de préparation et de cuisson au four polynésien ont été observés. Les transformations concernent d'abord le four lui-même. Les plus grands sont de plus en plus souvent renforcés sur les côtés par des plaques de tôles ondulées, quand ils ne sont pas simplement construits en ciment. Traditionnellement protégé

par un abri de feuilles végétales, le « toit » est également aujourd'hui fait de tôles, qui constituent la majorité des toitures des maisons polynésiennes. Pour faciliter la combustion du bois disposé sous les pierres, l'utilisation du pétrole est désormais générale. Pour assurer l'étanchéité du four et éviter les déperditions de chaleur, aux feuilles de bananier qui comme les troncs de bananier écrasés procurent l'humidité nécessaire au mode de cuisson à l'étouffée, on ajoute généralement des bâches en plastique. Le contenant lui-même peut ne plus être un trou en terre, mais des barils de pétrole, des *drums*, coupés en deux dans le sens de la longueur, et dont la moitié supérieure est parfois posée pour fermer le four ainsi constitué. Grilles de support des mets (qui facilitent ensuite le retrait des aliments cuits), cocottes en fonte et autres contenants métalliques, sont également utilisés pour la cuisson des aliments. La nourriture est enveloppée de plus en plus souvent dans des feuilles d'aluminium ménager en lieu et place des paniers végétaux et des feuilles de bananiers.

Des permanences encore observables - L'autoconsommation, bien que moins importante qu'il y a seulement une trentaine d'années, est toutefois encore bien présente en Polynésie. La décision de consommer des produits locaux traditionnels dépend toutefois moins du goût que de la possibilité d'avoir accès aux sources de production, directement ou par le réseau familial interposé. Les échanges alimentaires entre maisonnées restent en effet très importants, participant à la pérennité des liens sociaux : sous toute relation sociale ou économique est sous-jacente en Polynésie une relation de parenté. Les dons faits pour l'utilisation commune dans la maison familiale semblent souvent ressortir d'une véritable stratégie basée sur des manœuvres pour se gagner la sympathie du reste de la famille, et affirmer de nouveau sa place dans le jeu complexe des revendications foncières familiales, participant ainsi de « l'idéologie du retour » observable dans l'ensemble du Pacifique insulaire.

Pour beaucoup des Polynésiens, et en particulier dans les catégories sociales les plus démunies, bien manger, c'est manger beaucoup, tant qu'il y a à manger : c'est la disponibilité

en aliment qui guide le mangeur. Et quand la disponibilité est régulière, « *je mange tant qu'il y en a* », jusqu'à empiéter sur ce qui était préparé pour deux repas. Le trop en matière alimentaire n'est pas excès chez les Polynésiens, 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 économique. Les quantités prévues pour un repas communautaire ne sont ainsi pas calculées précisément, l'important est qu'il puisse y avoir une quantité plus que suffisante pour nourrir convenablement tout le monde, le but étant que chacun ait l'impression d'avoir été respecté par la nourriture proposée. En Polynésie, en matière alimentaire, bien consommer signifie consommer beaucoup, et réciproquement : c'est le volume ingéré, l'impression physique de plaisir que procure la satiété d'un estomac bien rempli, qui guide le mode d'alimentation. On rejoint par là les anciens comportements en matière d'alimentation et les représentations liées au corps : la valorisation de la corpulence est un phénomène persistant dans le Pacifique insulaire, malgré l'influence forte à travers les médias notamment télévisuels du modèle de la minceur corporelle.

Contrairement aux coutumes européennes, les restes d'un festin n'appartiennent pas aux personnes en charge du festin mais à toutes les personnes présentes qui ont concouru à le préparer. Il est ainsi courant de voir en Polynésie les convives se partager les restes d'un festin et de les amener chez eux pour une consommation à domicile ou une redistribution ultérieures, comme cela se produit encore de nos jours à Wallis, à Tonga ou dans les îles Marshall.

La séparation sexuelle des rôles lors de la préparation du four polynésien est réelle encore aujourd'hui à Tahiti, à Tonga, Wallis ou à Rurutu, et s'applique dès la phase de préparation. Aux hommes la préparation du feu (réunion des pierres et du bois, installation dans le trou, mise en feu), la préparation des aliments à cuire et surtout les viandes (découpage, assaisonnement) et les gros poissons, l'installation des aliments à cuire directement sur les

pierres ou dans des grilles métalliques, couverture du four), la gestion et la décision d'ouverture du four. Aux femmes l'élaboration des contenants végétaux et de la couverture végétale pour recouvrir le four, la préparation des aliments (épluchage des tubercules, élaboration des bouillies alimentaires, préparation des contenants végétaux, remplissage de ces contenants), la mise en « plats » et la préparation de la table (nappe, fleurs éventuelles, couverts) et le service à table quand il y a lieu.

La séparation sexuelle montre la pérennité aujourd'hui encore d'anciens *habitus* malgré plus de deux siècles de contact avec les Européens, comme on peut encore l'observer lors de la préparation du *kava* en Polynésie centrale, véritable facteur de reproduction de l'identité masculine. On peut également la saisir dans l'inégalité des parts entre les personnes au moment du service à table, et surtout pour les aliments les plus prisés comme la viande, la faveur et donc les morceaux de choix ou la plus grosse part allant en priorité aux hommes plutôt qu'aux femmes, aux aînés plutôt qu'aux cadets, aux adultes plutôt qu'aux enfants. Lors de la consommation de gros poissons (thon, bonite, *mahi mahi*), la tête est souvent réservée pour la personne la plus âgée, ou pour le convive de passage s'il est considéré comme important. De même, il existe encore des interdits alimentaires lors de certaines occasions : pour la femme menstruée ou allaitante, pour l'homme avant la pêche etc.

Les conséquences sanitaires des changements alimentaires - Les territoires îliens du Pacifique qui ont connu une rapide croissance économique (l'archipel de Hawaï, les Samoa américaines, la Polynésie française, Guam, Nauru…) vivent depuis une trentaine d'années un phénomène de déséquilibre énergétique en matière alimentaire. En considérant le nombre de calories ingérées en moyenne par jour, les îles du Pacifique détiennent les taux parmi les plus élevés au mode, et notamment Nauru et ses six mille Kcal par jour en moyenne, et près de neuf mille Kcal avec alcool pour les 20-39 ans. Le surpoids et l'obésité atteignent des taux records dans le Pacifique : Tokelau et les Samoa américaines sont les plus touchés avec

93,5% de la population adulte (25-64 ans) touchée, 93 % à Nauru, 81,5% aux Kiribati, 80,1% aux îles Marshall, 73,1% dans les États Fédérés de Micronésie, 62 % en Polynésie française et à Fidji…

Les taux de prévalence du diabète dans le Pacifique insulaire sont ainsi très importants, parmi les plus élevés au monde dans certaines îles : cette maladie touche 47,3% de la population des Samoa américaines, 43,6% de celle de Tokelau, 32,1% de celles des États Fédérés de Micronésie, 28,1% à Kiribati, 25 % de la Polynésie française et 22,7% à Nauru, de façon plus sensible chez les femmes que chez les hommes. D'une façon générale dans le Pacifique insulaire, les différences sont très significatives entre zones urbaines et zones rurales. Le signe de l'acculturation alimentaire se suit donc à la progression de l'urbanisation dans ces territoires.

Les conditions de peuplement à travers les longs voyages océaniques ont pu constituer un facteur de sélection. L'hypothèse d'un facteur générique prédisposant à l'obésité en situation alternée d'abondance et de disette appliquée au Pacifique a été toutefois minimisée, en faveur des facteurs environnementaux et culturels et en particulier l'occidentalisation de la consommation, valables pour l'ensemble du Pacifique insulaire.

Conclusions

La population polynésienne n'a pas encore pris conscience des enjeux de son alimentation, devant l'évolution rapide de ces modes traditionnels d'alimentation et la disparition des formes anciennes de contrôle social. Des prémisses de changement de comportement sont observables toutefois, relayés par les efforts d'information et de sensibilisation d'organismes publics. Les pratiques alimentaires contemporaines sont le fruit d'une évolution plus que centenaire, même si elle s'est accélérée depuis quelques dizaines d'années. Elles renvoient à des représentations culturelles qui n'ont plus grand chose à voir avec la « tradition » des

anciens Polynésiens, ou celle qui a prévalu pendant plus d'un siècle et mêlant christianisme et colonisation, mais constituent néanmoins dans leurs aspects les plus spécifiques une « nouvelle tradition » polynésienne issue de ce métissage social et culturel, où la nourriture revêt un aspect plus social que strictement nutritif, facteur de respect de l'autre et signe d'intégration et du bien-être de la communauté plus que de santé individuelle.

BIBLIOGRAPHIE

BARRAU J. *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Messidor, Temps actuels, Paris, 1983 - BARRAU J. & PEETERS A. « Histoire et préhistoire de la préparation des aliments d'origine végétale. Les techniques d'utilisation de ces aliments chez les cueilleurs et les cultivateurs archaïques de l'Australasie », *Journal de la Société des Océanistes*, Tome XXVIII-35, 1972, pp.141-152 - BUCK P.H. *Samoan material culture*, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 75, Honolulu, 1930 - DOUAIRE-MARSAUDON F. *Les premiers fruits. Parenté, identité sexuelle et pouvoirs en Polynésie occidentale (Tonga, Wallis et Futuna)*, CNRS Editions, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 1998 - FARB P. & ARMELAGOS G. *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, Paris, 1985 - FISCHLER C. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990 - GOLDMAN I. *Ancient Polynesian Society*, The University of Chicago Press, Chicago, 1970 - GOODY J. *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology (Cuisines, cuisine et classes)*, Paris, Centre Georges Pompidou, Centre de Création Industrielle, coll. Alors, Paris, 1984 - HANDY E.S.C. & HANDY E. G. *Native Planters in Old Hawaii : their Life, Lore and Environment*, Bernie P. Bishop Museum, Bull. 233, Honolulu, 1972 - KIRCH P. V. *The Wet and the Dry : Irrigation and Intensification in Tropical Polynesia*, Cambridge University Press, Cambridge, 1994 - MALINOWSKI B. *Les Argonautes du Pacifique Occidental*, Tel, Gallimard, Paris, 1989 - OLIVER D. L. *Ancient Tahitian Society*,

University Press of Hawaii, Honolulu, 3 vol., 1974 - OLIVER D. L. *The Pacific Islands*, University Press of Hawaii, Honolulu, 1977 - POLLOCK N. J. *These roots remain : food habits in islands of the central and eastern Pacific since western contact*, Institute for the Polynesian Studies, Laie-Hawai, 1992 - POULAIN J.P. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris, 2002 - ROBINEAU C. *Tradition et modernité aux Iles de la Société*, ORSTOM n° 100, 2 vol., Paris, 1985 - SAHLINS M. *Social Stratification in Polynesia*, University of Washington Press, Seattle, 1958 - SAHLINS M. *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Gallimard, Paris, 1976 – SERRA-MALLOL C. *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologique de l'alimentation à Tahiti*, Ed. Au Vent des Iles, coll. Culture Océanienne, Papeete, 2010 - WILLIAMSON R. W. *The Social and Political systems in Central Polynesia*, Cambridge University Press, Cambridge, 1937.

Christophe SERRA-MALLOL