



**HAL**  
open science

## Une approche diachronique de l'alimentation à Tahiti

Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. Une approche diachronique de l'alimentation à Tahiti. CRDP Polynésie française, Pirae (Tahiti). Les Chinois de Polynésie française entre permanence et transformation identitaire. L'Association Philanthropique Chinoise de Tahiti., 12, pp.197-217, 2012, Bulletin de l'Association des Historiens et Géographes de Polynésie française, 2-916454-60-8. hal-03814717

**HAL Id: hal-03814717**

**<https://hal.science/hal-03814717>**

Submitted on 14 Oct 2022

**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.

## Une approche diachronique de l'alimentation à Tahiti

L'objectif de cette conférence est d'étudier de façon diachronique, et sous l'angle des interactions avec la modification de leur environnement, le système alimentaire et les représentations des Tahitiens. Nous nous inscrivons ici dans une anthropologie qui localise au sens premier du terme la culture étudiée dans un contexte environnemental mais aussi historique, autant que politique, économique, social et symbolique. Pour tâcher de comprendre l'alimentation tahitienne contemporaine, il nous faut ainsi nous pencher sur celle de la société ancienne, ainsi que sur les conditions écosystémiques au sens large qui les ont permises.

Nous décrirons d'abord les conditions environnementales et les disponibilités en ressources alimentaires, ainsi que leurs modes de production. Nous caractériserons ainsi la société tahitienne de société de relative abondance, et la place centrale de l'alimentation au sein de la société tahitienne ancienne sera mise en évidence.

Nous évoquerons ensuite le malentendu du contact avec les Européens, et le passage d'un culte tahitien de l'abondance au mythe européen de l'abondance édénique. Puis nous étudierons le triple impact de la christianisation de la société, de la colonisation française, et des transferts financiers massifs qui ont accompagné les expérimentations nucléaires, pour aboutir à l'analyse des pratiques et représentations alimentaires contemporaines des Tahitiens.

L'espace alimentaire des anciens Tahitiens était composé en grande partie, en plus des produits marins dont l'océan Pacifique et les lagons insulaires pourvoient à profusion, d'aliments que les premiers Polynésiens avaient apportés avec eux au cours de leurs voyages transocéaniques depuis l'ouest du Pacifique. Ainsi en est-il des animaux terrestres : porc, volaille, chien, rat. Il en est de même pour les végétaux considérés comme aliments de base : fruit de l'arbre à pain, ou aliments complémentaires comme le *taro* et ses dérivés, igname, manioc, bananiers, et certaines variétés de cocotier. A ces aliments s'ajoutaient d'autres végétaux tels que des fruits (pomme *vi*, *ahi*, corossol, pandanus, canne à sucre...), et des aliments de « disette » comme des racines ou des fougères. Quant aux produits marins, constitués par les nombreux poissons, crustacés, gastéropodes et coquillages du lagon, de l'océan ou des cours et lacs d'eau douce, ils constituaient la base de l'apport quotidien en matière de protéines.

Les techniques agricoles et de pêche étaient variées et développées, et parfaitement adaptées aux conditions environnementales, requérant par là une connaissance approfondie du milieu

naturel, et ont fait l'objet de l'admiration unanime des premiers Européens notamment en matière de pêche.

Malgré le nombre faible d'espèces végétales disponibles, les conditions naturelles des Iles de la Société en faisaient des lieux de relative abondance, permettant la disponibilité quasi annuelle des produits de base de l'alimentation.

Le groupe familial élargi constituait l'unité élémentaire de production alimentaire et de consommation. Des échanges inter maisonnées existaient, y compris entre les familles de l'intérieur des îles et les familles vivant essentiellement de la pêche, selon le principe traditionnel de la réciprocité. Le dégagement d'un surplus de production était nécessaire pour alimenter le flux des prestations qui remontaient vers les sommets de la structure sociale tahitienne, et fournir en vivres les chefs et leurs serviteurs.

Les conditions technologiques des anciens Tahitiens, et notamment l'absence de poterie, limitaient les conditions de stockage, et les aliments de base utilisés ne se conservaient que peu de temps. Les conditions climatiques particulières du Pacifique insulaire oriental, et l'avènement régulier de phénomènes naturels tels que les tempêtes tropicales ou les cyclones, ont pu induire les habitants à développer des formes particulières de conservation des principaux végétaux.

La conservation par fermentation anaérobique grâce au stockage souterrain était ainsi la principale méthode développée, dans des fosses pouvant atteindre 100 m<sup>3</sup>. La fermentation acide était utilisée dans toute l'aire Pacifique insulaire, pour les préparations de stock de *'uru*, de *taro*, ou de bananes, et la macération liquide dans l'eau de mer pour les produits marins.

Des préparations culinaires étaient élaborées à partir de quelques ingrédients de base. Les principales préparations utilisées l'étaient sous forme de bouillies, pâtes ou purées élaborées à partir du fruit ou féculent épaissi par cuisson, à l'exemple de la *popoi*. Les mêmes préparations variaient selon le féculent utilisé. Diverses préparations dénommées *po'e* étaient également utilisées, mélangeant des tubercules râpés et des fruits avec du lait de coco et le tout cuit au four. Les modes de préparation variaient donc à partir d'un nombre pourtant restreint d'ingrédients de base.

Hormis des cas de consommation crue de produits marins macérés dans un mélange d'eau de mer et de lait de coco, les Polynésiens préparaient par différents modes de cuisson toute leur nourriture, la grande majorité des aliments de base devant être cuite pour être consommée. La cuisson par exposition directe au feu et aux braises constituait une des méthodes de cuisson

les plus utilisées par les Tahitiens, avec la cuisson au four enterré. En revanche, peu ou pas de préparation bouillie n'est relevée faute de récipients tenant au feu vif.

La cuisson à l'étouffée avec le four enterré, le *umu* ou *ahima'a*, était 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 en Afrique et en Amérique équatoriales, mais la préparation de festins sacrés à partir de fours souterrains était spécifiquement polynésienne. Des distinctions étaient établies selon plusieurs critères : en fonction de la destination (type d'aliment cuit), du nombre de convives (membres d'une maisonnée, rassemblement collectif...), et de l'usage (profane ou sacré).

Le four à *'uru* constituait un des types de four polynésien. A l'occasion de la récolte des fruits de l'arbre à pain, des fours collectifs à *'uru* étaient préparés, pouvant contenir jusqu'à plus d'une tonne de fruits. Issu de cette préparation, le *opi'o* avait le mérite de permettre une conservation un peu plus longue du *'uru*. La mise en œuvre d'un four collectif à *'uru* constituait l'occasion de festins, qui pouvaient durer plusieurs semaines.

La majeure partie de l'alimentation au quotidien était à base de vivriers locaux, dénommés *ma'a*, du nom générique qui désigne aujourd'hui la nourriture. Le « repas » type était ainsi composé d'un végétal de base (*ma'a*), d'un morceau de viande ou de poisson plus souvent (*ina'i*), une sauce (*miti*), triade typique de l'alimentation polynésienne. Viande, et produits marins surtout, ne constituaient que l'accompagnement des végétaux. Les aliments consommés dépendaient bien évidemment des saisons et des périodes de fructification, mais d'une façon générale, au quotidien, la viande des animaux terrestres était très peu consommée.

Le quotidien alimentaire tahitien était celui de l'uniformité et de l'isolement relatif. C'était le temps de l'irrégularité, les aliments étant fournis selon la disponibilité, de la frugalité au moins qualitative.

Le festif (*'oro'a*) était le temps du regroupement communautaire, du « manger ensemble », du « bien-être partagé » avec ses excès alimentaires. Il est lui-même support de rites, dont un mode de préparation et de répartition des aliments qui répond aux normes et à la hiérarchie sociales, elles-mêmes reliées à des concepts fondamentaux de statut, de stratification, et de pouvoir.

A l'exemple de la plupart des sociétés traditionnelles qui valorisent la charge intestinale et le sentiment de « plénitude » qu'elle engendre, l'« appétit » des anciens Tahitiens a souvent été mis en évidence par les premiers observateurs. L'importance du volume consommé devait

toutefois être exceptionnelle, limitée aux personnes de haut rang, ou aux périodes de large disponibilité alimentaire.

#### *Une abondance naturelle relative*

Malgré l'existence de périodes de soudure alimentaire, l'économie des anciens Tahitiens a pu être qualifiée « d'économie d'abondance ». Mais si les conditions étaient particulièrement favorables, et les ressources relativement abondantes, les problèmes d'accès à la nourriture n'étaient pour autant pas inexistantes, d'abord du fait de la saisonnalité marquée de fructification de l'aliment de base par excellence, le 'uru.

La place centrale du 'uru dans le système alimentaire induisait des périodes de discontinuité dans la disponibilité, à cause du cycle productif propre à l'espèce végétale : la période où les arbres ne donnaient pas leurs fruits était considérée comme période de disette. L'année était ainsi divisée en deux saisons : la période d'abondance (*tetau* et *te tau miti rahi*) et la période de disette (*te tau poai*), qui correspondaient au mouvement des Pléiades dans le ciel tahitien. La disette (*o'e*), au sens de rupture de disponibilité du 'uru, était donc régulière et prévue. Pénurie et abondance se rapportaient ainsi à la fructification de l'arbre à pain, période d'intenses cérémonies religieuses et de festins sacrés.

Cette alternance très marquée dans la disponibilité du principal aliment de base a certainement amené la constitution par les chefs de stocks de fruits sous forme de pâte fermentée dans des fosses souterraines, le *mahi*, pour assurer la soudure jusqu'au début de la période de fructification suivante.

La relative abondance naturelle était également limitée du fait de la symbolisation forte de l'usage des aliments : manger n'est pas seulement un acte nutritif mais un acte social.

L'abondance alimentaire apparente chez les anciens Tahitiens était donc, au-delà de ses limites dans la variété relative des aliments et des risques toujours présents de disette et même de famine, normée et restreinte par des règles sociales qui formaient un système s'appliquant non seulement à la consommation individuelle, mais également à la circulation des produits.

#### *L'aliment au centre de la vie sociale et culturelle*

Le système de dons et contre dons 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. Ce système n'était pas purement utilitaire ou se réduisant à une simple règle d'hospitalité : il constituait le fondement de l'économie tahitienne. La pression sociale qui s'exerçait sur l'hôte qui recevait, sur le donneur, était aussi forte chez le

receveur : à l'obligation de donner correspondait l'obligation symétrique de rendre. Il y avait toujours attente d'un retour, d'un contre don, immédiat ou différé, et pas nécessairement strictement équivalent.

L'hospitalité chez les anciens Tahitiens était individuelle, mais aussi collective. Lors de la visite d'une personne de rang, une cérémonie d'accueil et de paix était organisée : le '*utu*. De l'abondance du festin offert et du caractère cérémonial de l'offrande dépendait le niveau de prestige tiré par la population qui accueillait.

Une autre forme de prestations alimentaires s'exprimait par les dons dus aux chefs. Là encore, le tribut appelait sa contrepartie, la « redistribution » spécifique à la fonction de chef et qui pouvait prendre de nombreuses formes, principalement alimentaires, forme tout autant obligatoire de réciprocité entre le chef et sa communauté. Le chef était selon les anciens Tahitiens doté de pouvoirs surnaturels, qui lui donnait un contrôle sur les conditions climatiques et la fertilité naturelle : les dons qui lui étaient destinés permettaient de le satisfaire et d'assurer des conditions favorables.

Un des moyens privilégiés de redistribution populaire était le festin qui suivait chacune des cérémonies, occasion de ripailles qui pouvaient durer plusieurs jours dans de gigantesques déploiements de nourritures. La fête est signe d'abondance, démonstrateur de prestige, donc de puissance pour le chef.

L'abondance naturelle relative était de plus restreinte par de nombreux interdits et séparations qui marquaient les différences entre membres de la société ancienne, faisant de Tahiti la « métropole du tabou » (Dumont d'Urville). L'ancienne culture tahitienne a instauré un système complexe d'interdits, permanents et temporaires, imposés à tous ou à un groupe donné variable.

Ainsi le *rahui* était une interdiction édictée par le chef d'un territoire et signifiée matériellement de produire, prélever, transporter, distribuer et consommer un ou plusieurs aliments, végétaux ou animaux, terrestres ou marins, en partie ou en totalité, pendant une durée et sur un territoire donnés, de façon périodique ou ponctuelle. L'interdiction était donc très large, générale sur le territoire, et pouvait s'appliquer aux différents composants du système alimentaire, de la production à la consommation, jusqu'à pendant plusieurs années, en touchant différents types d'aliments, cochons, poissons ou végétaux.

En cas de *rahui*, les anciens habitants des Iles du Vent pouvaient passer plusieurs jours sans manger aucun aliment. La fin du *rahui* marquait le début de festivités, qui duraient près d'un

mois : la redistribution était ici pratiquement immédiate, et se faisait d'abord sous forme d'un grand repas collectif.

Le *rahui* était un véritable moyen de cohésion et de contrôle sociaux qui permettait la régulation de la disponibilité alimentaire de la population, en obligeant la population à laquelle il s'appliquait à une solidarité de contrainte.

Un autre aspect important chez les anciens Tahitiens est lié aux représentations du corps. L'importance de l'aspect physique a été relevée chez tous les insulaires du Pacifique, mais était particulièrement marquée à Tahiti.

Les corpulences fortes constituaient un trait physique très apprécié des anciens Polynésiens, et des Tahitiens en particulier : il semble que le surpoids caractérisé, l'obésité permanente, 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 surtout des « cures » d'engraissement, constituaient les ingrédients pour faire des chefs des obèses aux yeux des Européens, et le symbole de la fertilité de leurs terres, de la générosité des dieux à leur égard et du prestige de leur communauté aux yeux des anciens Tahitiens.

### *Un culte de l'abondance*

Les éléments présentés jusqu'ici dessinent les contours d'un culte tahitien de l'abondance : l'aliment était le pivot de ce culte de l'abondance qui structurait la société tahitienne ancienne en profondeur.

Un des vecteurs de ce culte de l'abondance était la pratique tahitienne du *ha'apori*, de l'engraissement systématique, relevée dans une bonne partie du Pacifique insulaire oriental (Manihiki-Rakahanga, Mangaia, Mangareva, l'île de Pâques, et l'île de Rurutu). Les personnes soumises au *ha'apori* étaient enfermées à l'ombre dans des *fare* spéciaux, et nourries abondamment d'une préparation à base de *'uru*. Tout mouvement, tout exercice étaient proscrits. Une fois « engraisés », les individus soumis au *ha'apori* étaient présentés en public à leur chef pour qu'il apprécie la rondeur de leurs corps.

Le *ha'apori* en tant que tel était réservé à certaines personnes en des périodes bien déterminées de leur existence, aux membres les plus importants de la société ou à des rites de passage. Les rituels d'engraissement pratiqués en Polynésie étaient associés à la beauté physique et à la fertilité, et sont à analyser dans une optique sociale, maintenir la cohésion de

la société, aussi bien que biologique, accroître les chances de fertilité féminine et assurer la reproduction de la société.

Hormis les périodes de festins et de « gavage » général strictement encadrées, l'abondance alimentaire est donc limitée à des groupes dont une des fonctions était justement de symboliser et garantir l'abondance naturelle. Au total, plus qu'une simple société de l'abondance « naturelle », la société polynésienne pré-occidentale est une société de l'abondance socialement limitée.

### *Le contact avec les Européens*

Le contact des Tahitiens avec les Européens repose sur un malentendu premier, entre culte tahitien de l'abondance et mythe européen de l'abondance édénique. Dès les premiers contacts avec les navigateurs européens, Tahiti a été perçue comme le Paradis terrestre, l'Eden retrouvé, selon les idées du naturalisme européen du dix-huitième siècle. Tahiti devient la représentation de l'île mythique d'abondance naturelle, où la Nature offre spontanément, sans nul effort humain, ses plus beaux fruits à manger. C'est la vision que les Européens donneront des îles de la Société au monde occidental pour les siècles à venir.

Ces premières observations sont le fait de visiteurs qui ne séjournent que quelques jours dans les îles, ou qui ne se rendent pas clairement compte du statut et du type d'accueil qui leur sont réservés. Des pirogues emplies de porcs cuits entiers, de fruits, de légumes et de poissons, abordaient les navires qui mouillaient à Tahiti après des semaines de navigation. Ces dons plantureux et les festins qui les suivaient avaient pour fonction de donner une impression d'abondance par l'accumulation extraordinaire d'aliments choisis, signe de prestige pour leurs hôtes tahitiens.

Mais le mythe d'un Tahiti édénique ne résiste ainsi pas au second regard porté sur l'île en matière de partage des richesses et d'abondance des repas quotidiens. Le premier regard, le premier contact, est celui du don munificent, de l'abondance naturelle et des festins. Le deuxième regard saisit la monotonie du quotidien alimentaire, la distinction des statuts, et l'alternance de période de disette avec des périodes de suralimentation. L'abondance alimentaire à profusion et librement disponible ne constitue donc en fait qu'une représentation des Occidentaux. Même Bougainville, qui pourtant par ses récits contribuera à lancer le mythe d'un Tahiti édénique, le reconnaît dans son Journal : l'abondance est très inégalement répartie, socialement limitée, les aliments ne sont pas disponibles pour tous à tout moment de l'année.



### *Des dons aux échanges et au commerce*

Avec la fréquentation grandissante des navires occidentaux, l'échange, le troc puis la vente prirent rapidement la suite du don initial, qui n'était effectué que pour s'attacher le contre-don obligé des Européens et leurs objets recherchés.

Les objets d'échange européens étant d'abord concentrés entre les mains des chefs locaux, le cours des échanges augmenta au fil de la rareté grandissante des porcs détruits au cours des nombreuses guerres, et de la dépréciation des biens échangés. Aidés par les missionnaires anglais, les *ari'i* prirent rapidement en main l'organisation du commerce souvent à leur seul profit en utilisant les surplus produits en végétaux et animaux locaux pour établir et entretenir des relations d'échanges avec l'extérieur. On assiste ainsi à un véritable détournement du circuit de distribution-redistribution, les chefs allant jusqu'à imposer des *rahui* pour reconstituer les stocks de porcs pour le commerce et l'export. Dès les années 1820, les transactions sont monétaires, les chefs utilisant comme « médiateurs » avec les navires de passage les missionnaires qui voient dans le commerce un moyen d'obtenir de l'argent nécessaire pour leurs propres achats de biens notamment alimentaires.

Le changement instauré dans les circuits d'échange permit donc aux chefs, puis aux grandes familles demies dans un second temps, d'asseoir leur place dans un environnement économique modifié. Une telle organisation commerciale a pu provoquer des famines parmi les populations concernées et contribuer à appauvrir Tahiti de ses ressources naturelles

### *La christianisation de la société*

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 socio-politiques polynésiens.

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

Sur les ruines des anciens *marae* s'élèvent les nouveaux temples chrétiens. Le caractère sacré de certains aliments est profané par leur consommation publique par les chefs nouvellement convertis, et notamment le rite le plus sacré de l'ancienne religion : la consommation de la tortue, jusque là réservée aux chefs après une préparation rituelle dans l'enceinte du *marae*. Le même moyen est utilisé dans d'autres îles polynésiennes<sup>1</sup>. De fait, la transgression ostentatoire des usages alimentaires permet de signaler l'abandon pur et simple d'une religion, la rupture avec son groupe d'origine. La volonté est clairement exprimée et l'entreprise systématique : à travers la transgression du *tapu* alimentaire le plus strict, l'objectif est bien de « détruire le système entier », sa structure et ses modes de classification. Du point de vue des premiers missionnaires, on passe d'une société vue comme paradisiaque, du « bon sauvage », à une vision d'une société aux modes de vie « barbares » et « païens », jusque dans les détails de la vie quotidienne, et l'alimentation en particulier.

Le manger a été l'une des premières cibles des missionnaires britanniques. Les débordements de la chair et les festins plantureux, contraires à une certaine idée de la retenue, sont perçus plus proches du gaspillage que d'une signification sociale et culturelle. L'irrégularité des « repas », entre quotidien et festif, est combattue, s'opposant aux habitudes alimentaires des Tahitiens. L'influence de la religion s'est imprimée également à travers les cours d'apprentissage ménager pour la tenue du foyer qui comprenaient les nouveaux modes de préparation des aliments récemment introduits, mis en place pour les jeunes filles des familles de chefs par les épouses de pasteurs. L'adoption progressive des « bonnes manières chrétiennes » est passée par l'apprentissage d'un code de conduite qui distanca dans un premier temps le comportement des classes supérieures des autres, véritable marqueur de stratification sociale, avant qu'il ne se diffuse largement dans la population avec les ustensiles qui l'accompagnent.

Les missionnaires n'ont introduit en fait que peu de produits alimentaires nouveaux et réellement consommés par les Tahitiens durant la première moitié du dix-neuvième siècle. En revanche, ils ont modifié de façon systématique le rapport aux aliments, les rites attachés à leurs production, préparation ou consommation, séparant par là leur aspect matériel des représentations qui y étaient attachées, même si les comportements alimentaires ne variaient pas ou très peu au quotidien. Comme ailleurs dans le monde, les missionnaires ont imprimé en Polynésie un nouveau rythme de cuisine, le rythme hebdomadaire du repas dominical.

---

<sup>1</sup> à Rurutu, à Tubuai, et à Hawaii

Les circuits des échanges entre Tahiti et les Etats du Pacifique évoluèrent sensiblement pendant le deuxième tiers du dix-neuvième siècle, sans toutefois trop interférer encore avec les produits alimentaires disponibles au quotidien, avec peut-être un accès accru aux aliments autrefois réservés à l'élite tahitienne.

### *La colonisation française*

Le Protectorat instauré par la France à partir de 1842 a tenté de développer l'économie, grâce à l'étoffement de la colonie européenne, et à la politique agricole et commerciale, par la promotion systématique des cultures d'exportation (huile de coco, sucre, manioc, puis café et coton). Le nouvel ordre productif mis en œuvre par les grands propriétaires terriens et l'administration territoriale naissante a favorisé le salariat. Les échanges avec l'extérieur se sont multipliés et diversifiés, les Tahitiens passant d'un état d'interdépendance avec les Européens, à une phase de dépendance économique. Les chefs traditionnels profitèrent souvent de leur position pour se déclarer propriétaires de terres sur lesquelles ils ne détenaient en réalité que des droits cérémoniels et favoriser ainsi les cultures d'exportation. La prise en main du commerce par les chefs traditionnels et les missionnaires a permis l'introduction de nouveaux aliments (farine, biscuits, viande salée et rapidement en conserve), dont la relative rareté encore en faisait des produits « de luxe ».

Mais l'enrichissement rapide des anciens chefs et des nouvelles familles « demies » a pour contrepartie le dénuement du peuple, qui fournit les matières premières propres aux échanges et ne recueille en retour que des objets sans valeur commune avec celle des biens fournis : perles, nacre, corail, holothuries, coton, café, sucre, bois de santal, végétaux de toutes sortes...

Face à l'abandon progressif des cultures de subsistance, le poids de l'alimentation importée grandit dans l'alimentation quotidienne des Tahitiens. A côté des circuits vivriers traditionnels se crée un circuit vivrier marchand avec la production locale sous forme de maraîchage, ou l'importation de produits, qui s'ajoutent à l'autoproduction. L'alimentation ne dépend plus alors seulement des contraintes de production locale, mais également et surtout des décisions politiques et des enjeux entre les tenants du pouvoir économique et commercial.

A la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, les Tahitiens s'approvisionnent de plus en plus dans les petits commerces, payant en monnaie ou plus fréquemment en gageant leurs récoltes de vanille, coprah, nacre ou perles à des taux de crédit bien souvent abusifs mais s'inscrivant dans les phénomènes d'échange traditionnels.

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 complément des Tahitiens.

L'introduction et la diffusion rapide et massive de la boîte de conserve ont également marqué de façon durable les comportements par les avantages qu'elle procure : stockage d'une longue durée, bonne conservation des aliments, faible encombrement et protection du contenant, et faible coût du fait d'une production industrielle de masse. Le développement du commerce de proximité au début du vingtième siècle, et l'utilisation de nouvelles techniques de conservation, auraient ainsi fait disparaître le procédé de conservation par ensilage des fosses à *'uru* ou à *taro*, aujourd'hui complètement abandonné.

A la fin du dix-neuvième siècle, la conserve était considérée comme un bien de luxe, qui permettait de pallier les irrégularités d'approvisionnement et les problèmes de conservation des produits. Le *corned-beef* devint une des bases du régime alimentaire polynésien jusqu'à nos jours, comme les conserves de poisson. Le beurre put faire son apparition dans l'alimentation quotidienne des Tahitiens, toujours sous forme de conserve.

C'est également dans un contexte général de colonialisme, de commerce avec l'Outre-Mer et de recherche d'aliments de longue conservation que se développa l'industrie des biscuits. Biscuits secs et biscuits de mer, comme les premières conserves industrielles, étaient produits en grande partie pour pourvoir aux besoins des voyageurs et des forces armées, avant de s'introduire dans l'alimentation quotidienne des populations locales. Aujourd'hui encore, si la baguette de pain n'est pas disponible dans les commerces, les Polynésiens la remplacent par des biscuits salés. L'histoire de la diffusion des produits de l'industrie alimentaire recoupe ainsi celle de la colonisation, anglaise comme française, en Afrique et dans le Pacifique.

La découverte d'un dépôt de phosphates à haute teneur à Makatea dans l'archipel des Tuamotu remonte à 1890 ; l'exploitation de ces dépôts commença en 1908, dominant l'économie des E.F.O. jusqu'en 1966. Les travailleurs se nourrissaient sur place, ayant à leur disposition un commerce créé spécialement ainsi qu'un foyer pour la cuisson des aliments, un réfectoire commun, et un restaurant chinois. Grâce aux niveaux de salaire relativement élevés, le choix disponible était large, amenant de nombreux Polynésiens à manger des aliments qu'ils n'avaient jamais eu l'occasion de consommer avant.

Les Polynésiens choisissaient de travailler à Makatea, s'exilant sans leur famille pour de longs mois, non tant pour gagner leur vie que pour se constituer une épargne pour l'achat de matériaux plus ou moins durables de construction ou de biens d'équipement. Cette stratégie

de migration inter-île permet des transferts financiers à destination des familles restées dans l'île d'origine, permettant la progression générale du niveau de vie et de la consommation mais au détriment des activités productrices traditionnelles.

Malgré les quelques aliments nouveaux disponibles dans les commerces de proximité à partir de la fin du dix-neuvième siècle, qui s'ajoutent aux aliments locaux plutôt qu'ils ne les remplacent, le mode socio-économique de vie n'avait pas vraiment varié, basé essentiellement sur l'autoconsommation : la production vivrière a fait vivre la quasi totalité de la population jusqu'à la veille de la seconde guerre mondiale. Le volume ingéré par les Polynésiens au cours d'une seule prise alimentaire est toujours perçu comme supérieur à celui des Occidentaux, avec une forte irrégularité de ces prises au cours d'une journée. Les premiers chiffres disponibles sur la valeur calorique de l'alimentation au quotidien des Polynésiens montrent que la part des calories quotidienne apportée par les produits importés dépasse 50 % en 1947.

L'alimentation est encore fondée en majeure partie sur l'auto production, mais on note le recul de cette dernière : les plantations vivrières collectives ont été définitivement remplacées par les plantations commerciales, détournant en partie les Tahitiens des composants traditionnels de leur alimentation, et des membres toujours plus nombreux de la communauté sont salariés ou perçoivent des revenus monétaires.

A la fin des années 1950, la population tahitienne semble émerger avec peine de plus d'un siècle de stagnation avec la chute démographique brutale du début du dix-huitième siècle, et d'un processus de changement culturel, économique et religieux complet. 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 *punu pua'a toro* devient l'accompagnement carné à défaut de porc frais, où maquereau, sardine et saumon en boîte prennent la place du poisson qu'on ne trouve plus le temps de pêcher, hormis en fin de semaine.

D'une façon générale, les nouveaux modes de préparation alimentaires souffrent d'un grand manque d'hygiène. L'allaitement des jeunes enfants est fait principalement à partir de lait concentré sucré, utilisé sans précaution quant aux doses et aux modes de conservation préconisés, cause d'une mortalité infantile importante chez les moins d'un an.

Les préparations culinaires traditionnelles sont toujours exécutées avec soin, car porteuses de sens et d'identité, mais avec des ajouts de produits importés sans réelle valeur ajoutée en

matière nutritionnelle. Au contraire, la cuisson et la préparation défectueuses des aliments importés conduisent souvent à une déperdition importante de leur valeur nutritive. Les aliments occidentaux sont considérés comme « complets », se suffisant à eux-mêmes, ne nécessitant guère plus de préparation que de réchauffer ou cuire des aliments sans accommodement aucun.

Cet ensemble de fait nous conduisent à penser que les Tahitiens, et les Polynésiens en général, ont vécu ce qu'on peut appeler une « gastro-anomie ». Exclus de la vie sociale, politique et économique, ayant perdu le sens de l'aliment traditionnel et de son rapport à la terre et à la mer, les valeurs anciennes cohabitent avec les nouvelles valeurs, et les grands festins communautaires se raréfiant avec l'évolution de la symbolique alimentaire, l'individu se retrouve livré à lui-même, face à une offre alimentaire diversifiée sans plus de contrôle social, une « gastro-anomie » océanienne.

A la fin des années 1950, des rapports sur l'alimentation dans le Pacifique insulaire montrent que si tous les territoires du Pacifique importent des produits alimentaires, peu sont aussi dépendants à leur égard que la Polynésie française.

La consommation des produits importés est corrélée au fait d'avoir un emploi salarié, ou fonction des ventes de coprah, de vanille ou de café. Le riz et le sucre importés, malgré des expériences passées de production locale, sont consommés par tous. Le pain est d'usage général. Sodas, chips, *snacks* et *ice cream* présents dans tous les commerces dénotent la récente influence américaine.

Ouvert à toutes les expériences, en grande partie salarié depuis le début du siècle, le Tahitien est désormais prêt à affronter l'expérience de la surconsommation moderne, délaissant de plus en plus la production au profit de la seule consommation.

### *La corne d'abondance du CEP*

D'un système d'exploitation colonial agricole et minière, la Polynésie française entre avec l'implantation du CEP dans la modernité, dans l'ère de l'atome et d'une « prospérité inimaginable », phénomène amplifié par l'expansion économique occidentale des années 1960. De quasiment créateur vis-à-vis de l'extérieur et de la métropole, le nouveau Territoire d'Outre Mer devient fortement débiteur : la consommation prévaut désormais sur la production.

Le salariat a attiré à Tahiti de nombreux résidents des îles éloignées, parmi les plus jeunes, leur permettant ainsi de fuir une vie quotidienne perçue comme ennuyeuse et monotone, et

d'échapper aux contraintes imposées par le cadre de vie limité à la vie familiale et aux activités paroissiales. Il constitue aussi la possibilité de sortir d'une vie confinée à l'autosubsistance et l'espoir d'accéder à une autonomie financière, à la vie urbaine, aux sorties et aux objets de consommation. Le salariat qui se généralise et l'urbanisation croissante modifient alors les modes et rythmes de vie : d'un mode de vie encore largement marqué par les activités traditionnelles, les Tahitiens passent à un cadre de vie urbain, imposé par les contraintes et les rythmes du travail salarié, qui s'étend également aux occupations et aux loisirs, et à l'alimentation.

Les Tahitiens profitèrent de cette période de croissance économique pour satisfaire leurs besoins, y compris jusqu'à s'endetter lourdement. Mais cet effort d'équipement n'a bien souvent été possible que par une consommation quotidienne frugale. Ils se tournent désormais presque exclusivement vers les produits alimentaires importés : leur apport calorique représente la majeure partie de l'apport calorique total. L'autoconsommation ne s'observe désormais qu'en résidu de l'alimentation, faisant de plus en plus de l'individu un « consommateur pur ».

A l'aube du troisième millénaire, les habitudes de vie en Polynésie, et à Tahiti surtout, ont connu un changement profond. Le poids de la distribution alimentaire s'est renforcé avec l'installation de grandes surfaces commerciales de type supermarché et hypermarché créés au début des années 1980

Riz, *punu pua'a toro* et sardines ou maquereaux en conserve, poulet et veau surgelé, conserves de plats préparés, plats à emporter, café-pain-beurre, grignotage au long de la journée, composent aujourd'hui le quotidien alimentaire des Tahitiens. Est-ce à dire que le passage du mangeur « ancien », puis « traditionnel », a abouti aujourd'hui de façon définitive au « consommateur moderne » occidentalisé ?

L'espace alimentaire des Tahitiens s'est considérablement élargi depuis une quarantaine d'années avec la structuration et la modernisation de l'appareil de distribution. 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*).

Mais l'absence de variété relevée est d'abord due aux conditions économiques : dans toutes les enquêtes que nous avons menées depuis plus de dix ans en Polynésie française, le fait de se considérer comme Tahitien de souche est très fortement corrélé à des revenus bas pour le

ménage. Nous avons toutefois montré qu'au-delà des aspects strictement économiques des spécificités fortes marquent le fait de se considérer comme « *Ma'ohi* », à revenu et à structure du ménage comparables. Un autre facteur que le strict facteur économique intervient donc pour expliquer cette relative monotonie de l'alimentation au quotidien, l'*habitus*, d'où l'importance du sentiment d'appartenance ethnique en Polynésie française comme facteur explicatif de comportements sociaux, et notamment alimentaires.

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. Le repas principal du jour, souvent le soir dans les ménages dont les adultes travaillent dans la journée, est ainsi bien plus copieux que les en-cas pris en début et milieu de journée. Irrégularité ensuite dans les prises entre la semaine et le week-end, car si les prises alimentaires principales en semaine se distinguent par la « monotonie » des aliments consommés, nous avons observé une forte différenciation en ce qui concerne les prises du dimanche et celle des jours fériés et festifs, beaucoup plus plantureuses.

Cette irrégularité des prises, en journée comme entre la semaine et le week end, n'est pas sans rappeler l'irrégularité déjà relevée chez les anciens Tahitiens.

Malgré l'urbanisation majoritaire de la population, l'autoconsommation constitue toujours une source importante de l'alimentation pour les Tahitiens de souche. D'autant que si le prix des produits importés est resté stable, le prix des produits locaux a connu une nette augmentation depuis une trentaine d'années. Les taux d'autoconsommation sont d'autant plus importants que l'on s'éloigne de l'agglomération urbaine de Papeete mais restent relativement élevés y compris pour cette dernière zone. Il s'agit d'un signe fort d'une économie basée sur le réseau d'échanges inter-maisonnées, et concerne non seulement des produits « traditionnels » mais également des produits introduits par les Européens ou les Chinois et faisant partie désormais du régime alimentaire.

Dans les quartiers de Tahiti et Moorea enquêtés, le réseau de parenté est dense avec des enchevêtrements dus aux changements de résidence sur les abords du quartier et même au-delà de l'île pour devenir inter-insulaire, à la base des relations qui lient les maisonnées entre elles. Dans un bon nombre de cas, l'unité de consommation n'est donc pas délimitée par les murs de la maison : la maisonnée ne correspond pas forcément au groupe domestique, et n'y est pas toujours englobée non plus. Un envoi de produits bruts depuis les îles éloignées fait ainsi l'objet d'une distribution aux autres membres de la fratrie et parfois aux « proches ».



Ces dons reçus provenant des îles d'origine, grâce à des envois réguliers par bateau ou avion de glaciers emplis d'aliments, sont revêtus d'une forte charge affective, « qualitative », qui n'a aucune mesure avec leur valeur strictement économique, réputés avoir un goût et une saveur différents des mêmes aliments obtenus par l'achat.

Les actions familiales entreprises en commun sont désormais moins fréquentes à Tahiti. Elles sont limitées aux fêtes annuelles, ou alors au repas familial du dimanche souvent encore autour d'un *ma'a tahiti*, qui permet ainsi de préserver et renforcer un lien social.

Au-delà des aliments qui le composent, respectant le marqueur gustatif culturel constitué par le lait de coco, et de son mode de préparation qui varie de plus en plus, et malgré un coût relatif des produits plus élevé que celui des produits importés, le *ma'a tahiti* est l'occasion de rassembler la famille, les amis proches ou l'ensemble de la communauté autour d'une abondance de nourritures, ceux pour qui se nourrir ensemble signifie autre chose qu'un simple acte biologique : un acte social fort. Si l'aliment de base de la nourriture quotidienne paraît ne pas toujours résister comme marqueur identitaire -le riz a remplacé depuis bien longtemps le *'uru* et le *taro*- en revanche la nourriture festive est vécue tout à la fois comme un rappel de la 'tradition', et comme 'espace' et 'temps' où s'affirment des identités. L'excès, propre au don, est alors de mise. Le repas du dimanche permet au-delà de la réunion de la famille « élargie » d'affirmer son appartenance culturelle. Manger du *ma'a tahiti*, c'est affirmer ses racines polynésiennes. La cuisson au four enterré ou *ahima'a* reste d'actualité à ces occasions dans quelques cas, même si la tendance dans les appartements modernes et les maisons sans beaucoup de terrain disponible est à passer de la cuisson au four à la cuisson à l'eau ou au four à gaz ou électrique. La cuisine calendaire du passé est ainsi considérée comme « la » cuisine traditionnelle, celle de l'abondance festive.

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

Pour beaucoup des personnes rencontrées, et notamment dans les catégories sociales les plus démunies, bien manger, c'est manger tant qu'il y a à manger. Cette philosophie de la

satisfaction du plaisir immédiat rappelle les remarques de P. Bourdieu sur l'hédonisme des classes populaires « qui porte à prendre au jour le jour les rares satisfactions ('les bons moments') du présent immédiat (...) seule philosophie concevable pour ceux qui, comme on dit, n'ont pas d'avenir et qui ont en tout cas peu de choses à attendre de l'avenir ». En effet, nous avons montré que les ménages qui déclaraient que « bien manger » était « manger beaucoup » se déclaraient *Ma'ohi*.

Le volume des aliments consommés constitue donc toujours un facteur très important, rejoignant par là les représentations polynésiennes traditionnelles. L'alimentation des Polynésiens, et des Tahitiens en particulier, est fortement calorique, et importante en volume lors du principal repas pris dans la journée en semaine, lors des copieux *ma'a tahiti* du dimanche, ou à l'occasion des repas pris à l'extérieur. L'accent est mis sur le volume et les nourritures lourdes au détriment de la forme, il faut se nourrir d'aliments « qui tiennent au corps et qui lui donnent de la force ».

On ne doit pas compter pendant le repas, et surtout pendant les repas de fête dont on n'évalue pas les quantités servies en fonction des convives, mais en fonction des restes nécessaires. On doit prévoir « plus ». Le trop n'est pas excès chez les Tahitiens, il est précaution. Il est aussi liberté, absence de contrôles, de contraintes et de restrictions en matière de nourriture, dans une vie jugée de plus en plus contraignante et facteur d'exclusion notamment économique.

A Tahiti, en matière alimentaire, bien manger signifie manger beaucoup et réciproquement : c'est le volume ingéré, ressentir la sensation de réplétion, l'impression physique de plaisir que procure la satiété d'un estomac bien rempli, qui guident le mode d'alimentation. La valorisation de la charge intestinale, la sensation de satiété rapidement obtenue et le sentiment de plénitude engendré au cours de la digestion, se retrouve aujourd'hui dans l'expression tahitienne *pa'ia* : le fait de s'éprouver comme totalement rempli de nourriture.

Nous avons montré que les très fortes corpulences étaient des signes de position sociale élevée chez les anciens Tahitiens. De nos jours, la culture polynésienne les valorise toujours. Etre gros, avoir un ventre proéminent, *faere* ou '*opu fetete*, n'est pas considéré comme négatif, mais comme « imposant ». La valorisation de la corpulence à Tahiti est un phénomène toujours persistant, malgré l'influence forte à travers les médias notamment télévisuels du modèle de la minceur corporelle.

Pour l'ensemble de la Polynésie française, des travaux menés en 1995 par la Direction de la Santé de Polynésie française établissaient la ration quotidienne moyenne à 3350 calories chez les femmes et 4400 calories chez les hommes, soit presque le double de la valeur moyenne

métropolitaine. Dans une enquête réalisée en 2002, le taux moyen de prévalence de l'obésité était de 45% pour les femmes et 42% pour les hommes qui se définissent comme *Ma'ohi*. A titre de comparaison, le taux de prévalence de l'obésité en 2003 est de 11 % environ chez les adultes français, et de 27% aux Etats-Unis où l'obésité est vue depuis plusieurs années déjà comme un problème majeur de santé publique et d'un coût social très élevé.

Les études menées montrent de façon nette le caractère très marqué du profil de la personne en surpoids dans les Iles de la Société : l'indice de masse corporelle (I.M.C.) augmente avec l'âge et le sexe, et avec l'éloignement de l'agglomération de Papeete. L'I.M.C. est également lié de façon inversement proportionnelle au niveau d'études, à la catégorie socioprofessionnelle de la personne interrogée, et au revenu mensuel du ménage. Mais le critère qui entraîne la plus forte disparité entre les sous-groupes est le critère « sentiment d'appartenance communautaire » : l'I.M.C. moyen varie ainsi pour ses extrêmes de 23 (« Asiatique ») à 30 (« *Ma'ohi* ») en passant par 25 pour les « Européens » et 27 pour les « Demis »<sup>2</sup>. Selon la définition des degrés de corpulence définis par l'O.M.S., l'obésité à Tahiti concerne ainsi 43% des « *Ma'ohi* », 29% des « Demis », 17% des « Européens » et moins de 3% des « Asiatiques ».

Un autre facteur important qui favorise le développement de l'obésité, et qui vient renforcer les facteurs précédemment évoqués, est la dépense énergétique. Dans les Iles de la Société, le déclin de l'agriculture, activité qui demande un effort physique important, au profit des activités tertiaires, n'est certainement pas sans effet sur l'évolution de l'obésité, notamment auprès des catégories sociales les moins aisées. La couverture des besoins énergétiques (le rapport entre apport énergétique et besoin énergétique moyen défini par l'O.M.S.) est ainsi largement excessive : 62% de la population couvrent plus de 120% de leurs besoins énergétiques, et 39% plus de 150%.

L'évolution n'a pas préparé les individus à l'abondance, et notamment dans le Pacifique insulaire à cause de l'irrégularité de la disponibilité alimentaire. Au contraire, les humains sont sans doute munis de dispositifs de régulation biologique qui permettent la réserve d'énergie sous forme de graisse utilisable pendant les périodes de disette ou de pénurie.

Le processus de régulation biologique continue à fonctionner, y compris quand les besoins du corps sont largement couverts, en période d'abondance pléthorique « moderne », où la nourriture est plus régulièrement et facilement disponible, et les exigences de la psychologie individuelle et culturelle prenant le pas sur les exigences biologiques. Les taux de prévalence

du diabète dans le Pacifique insulaire sont ainsi très importants, parmi les plus élevés au monde dans certaines îles. La Polynésie française se situe dans le groupe de tête avec un taux moyen de prévalence du diabète qui dépasse 20 %.

Alimentation excessive en volume, qualitativement déséquilibrée, valorisation toujours présente des corpulences fortes, et faible activité physique : tous les facteurs sont donc réunis pour exposer la Polynésie française, et les Tahitiens en particulier, à la surcharge pondérale excessive et aux risques de diabète. Des habitudes de consommation héritées du passé - irrégularité dans les prises quotidiennes et hebdomadaires, suralimentation régulière, importance accordée aux graisses et aux sucres...- exposent aujourd'hui particulièrement la population polynésienne à des pratiques aux conséquences néfastes pour la santé, et plus encore quand il s'agit de ménages nombreux aux revenus faibles. Des campagnes d'information et de prévention contre l'obésité et les maladies non transmissibles sont menées depuis une dizaine d'années par les services du Ministère local de la Santé, mais la prise de conscience est lente et leurs effets peu notables, surtout au regard de la pression publicitaire des industriels de l'agroalimentaire.

Face à ces campagnes, et au modèle corporel diffusé par les canaux de télévision ouverts sur l'extérieur, la perception du surpoids sévère et des risques liés à l'obésité et au diabète consécutifs aux modes d'alimentation commence à peine à apparaître parmi la population *Ma'ohi*. Les rations trop lipidiques, chargées en graisse, font l'objet d'une surveillance dans quelques cas, surtout de la part des malades avérés ou des plus jeunes générations. Une « vulgate médicale alimentaire » semble ainsi peu à peu se développer parmi la population tahitienne, et notamment féminine. Pour autant, il ne semble pas exister comme en métropole de condamnation, sous des aspects moraux ou traditionnels, de la viande, du gras et du sucre, et le surpoids n'est pas considéré par les Polynésiens en général, et les Tahitiens en particulier, comme pathologique ou à risques, et stigmatisé en tant que tel comme dans le monde occidental.

En replaçant l'obésité en Polynésie française dans son contexte « éco-systémique », on évite l'écueil d'une vision strictement culturaliste qui au mieux ferait de la suralimentation et de l'obésité un *pattern* propre aux Polynésiens, et au pire en rejeterait la responsabilité sur les individus en risquant la stigmatisation d'un groupe social donné, sans remettre en cause les inégalités socioéconomiques ni se poser la question de la pertinence des interventions de santé publique. Et là où les différents acteurs qui influent sur la prise de décision ne voient que

---

<sup>2</sup> La moyenne métropolitaine est un I.M.C. de 25,0 pour les hommes et de 23,5 pour les femmes (Union

dysfonctionnement et maladies de surcharge, l'anthropologue verra un « brouillage » d'identité, le malaise des représentations sociales entre groupes sociaux, la crise de la perception de la place et du sens de l'aliment. La dimension socio-anthropologique de l'alimentation est ainsi essentielle pour comprendre en quoi d'autres facteurs que strictement nutritionnels peuvent être associés au développement de l'obésité. La prise en compte des facteurs socioculturels et environnementaux au sens large, c'est-à-dire intégrant des facteurs politiques (les intérêts variés et souvent convergents des différents acteurs, les modes d'organisation de la production et de la distribution des aliments) et économiques (les décisions prises localement en matière de taxation de certains produits, les statuts socio-économiques des différents groupes), et de leur évolution historique respective, s'avère primordiale.

Les comportements autour de la nourriture subsistent longtemps malgré les changements radicaux intervenus dans la vie sociale et économique. Ils sont donc susceptibles de jeter un éclairage assez particulier sur la culture d'un groupe donné. Au-delà du processus physique d'incorporation, l'homme en mangeant s'incorpore dans un système culturel, où les modes de production, d'échanges, de « cuisine » et de consommation sont culturellement déterminés. L'alimentation est ainsi un élément central de la construction des identités : les particularismes alimentaires sont parmi les derniers « marqueurs » à disparaître, et l'alimentation saisie dans son contexte culturel peut être utilisée comme un puissant symbole d'identité.

La découverte de régularités dans des configurations culturelles très différentes, comme en Afrique et en Polynésie, donne une nouvelle importance aux acquis des travaux sur l'économie traditionnelle et aux phénomènes de domination à l'œuvre pendant les périodes de contact interculturel. Les différentes stratégies établies par les sociétés pour la satisfaction des besoins alimentaires prennent ainsi sens à la lumière des interactions entre la société et son environnement.

---

Française des Industries de l'Habillement étude auprès de 11 562 personnes entre avril 2003 et avril 2005).